Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Instituciones de Protección Integral para la Persona Mayor con Servicios de Larga Estancia

Acta Número
SB08C 003485

E.S.E.: Sobred integrada de Servicios de Salud Sorocaidente Fecha: 22 | 04 | 2022

1. CÉDULA ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 623919	Número de Inscripción: No tiene/SB 00006921.	Número de carpeta: 623919
Razón social: Fundacion Construyendo Futuro Ong.		
Nombre del establecimiento: Centro de Atencion Transitoria Condominios.		
NIT: 900310195 -DV 2	Sede: Única	
Dirección: DG 190 36 04.		
Ubicación: No aplica		
Localidad: Puente Aranda.	UPZ: Zona industrial	
Barrio: Industrial Centenario	Teléfonos 2688475 - 3203008197	
Correo electrónico para notificación*: cuidadotransitoriacondominios@gmail.com.		
Nombre propietario: Fundacion Construyendo Futuro Ong		
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 900310195	
Nombre representante legal: Eliana Paola Martinez Cifuentes		
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 52369352	
Dirección de notificación: Cl 32 SUR 29A 75		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☐ NO ☒ No requiere.		
Línea de intervención: Calidad del agua y Saneamiento Básico		
Intervención: Vigilancia en Intervenida en Instituciones Protectoras de la persona mayor en el Distrito Capital.		
Tipo de establecimiento: Hogar gerontologico		
Número de trabajadores: 27.	Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☒ Otro:	
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☒ Fin de semana ☐ Otro:		

VISITA	DÍA	MES	AÑO	CONCEPTO	MEDIDA SANITARIA SI	MEDIDA SANITARIA NO
Visita 1						
Visita 2						
Visita 3						
Visita 4						

MOTIVO DE LA VISITA

Programación ☒	Solicitud del interesado ☐ Número de radicado:	Asociada a peticiones, quejas y reclamos ☐ Número de radicado:
Solicitud oficial ☐ Número de radicado:	Evento de interés en salud pública ☐	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin ☐

Otro: ☐ Especifique:

REVISIÓN DOCUMENTAL (Marque con una X)

Documentos	Documentado SI	Documentado NO	Observaciones
Documento de sistema de seguridad y salud en el trabajo (en caso de no contar notificar a dirección territorial Ministe - rio de Trabajo)	X		
El servicio de alimentación de la institución cuenta con concepto sanitario FAVORABLE, de acuerdo a la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social o norma que la modifique o sustituya, independiente de si los alimentos son preparados en el Centro o suministrados	X		

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Impresión Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

Escaneado con CamScanner

CONDICIONES LOCATIVAS, SANITARIAS Y GESTION DEL RIESGO

1. CONDICIONES LOCATIVAS Y AREAS

Aspecto a verificar	Cumplimiento				Hallazgos
1.1 El establecimiento esta ubicado en terreno de fácil drenaje, alejado de botaderos de basura, aguas estancadas, criaderos de insectos y roedores, plantas de beneficio, cementerios y, en general, a focos de insalubridad e inseguridad evitar en las zonas de riesgo, que ofrezcan peligro de inundación, erosión (Art 160, 162,163 Ley 9 de 1979)	X	2	3	4	
1.2 En el establecimiento los pisos son sólidos, impermeables, antideslizantes, de fácil limpieza, desinfección y resistentes a factores ambientales y uniformes, de manera que ofrezcan continuidad para evitar tropiezos y accidentes, nivelados para facilitar el drenaje (Art 193, 194 Ley 9 de 1979), los desniveles u obstáculos se encuentra debidamente señalizados.	1	X	3	4	Cerámica de pisos en piso 3 con deterioro en cuarto de lavado
1.3 En el establecimiento las paredes y techos son sólidos, impermeables de fácil limpieza, desinfección y resistentes a factores ambientales (Art 195 Ley 9 de 1979)	1	X	3	4	Techos con deterioro filtración baños piso 3, paredes con deterioro en piso 3 incluyendo baños
1.4 La ventilación natural y artificial es adecuada para el uso.(Art 196 y 197 Ley 9 de 1979)	X	2	3	4	
1.5 La iluminación natural y artificial es suficiente y adecuada en cantidad para su uso. (Art 196 Ley 9 de 1979)	X	2	3	4	
1.6 El establecimiento cuenta con un ambiente para comedor, contiguo al servicio de cocina, destinado a la toma de los alimentos, suficiente para albergar simultáneamente como mínimo el cincuenta por ciento (50%) de los residentes	1	X	3	4	mesa con deterioro en comedor
1.7 Las escaleras, rampas son seguras, cuentan con pasamanos y estan revestidas de material antideslizantes . (Art 47 y 48 Resolucion 14861 de 1985)	X	2	3	4	
1.8 Todos los equipos, herramientas, instalaciones y redes eléctricas están diseñados, construidos, instalados, mantenidos, accionados y señalizados de manera que se prevengan los riesgos de incendio y se evite el contacto con los elementos sometidos a tensión. (art 117 de la Ley 9)	X	2	X 3	4	
1.9 Las áreas de circulación deberán estar claramente demarcadas, tener la amplitud suficiente para el tránsito seguro de las personas y estar provistas de la señalización adecuada y demás medidas necesarias para evitar accidentes (Art 93 ley 9 de 1979) . Los corredores internos se cumple con las disposiciones establecidas en el (Art 46 Resolución 14861 de 1985)	1	X	3	4	No cuenta con demarcación de áreas de circulación

2.CONDICIONES SANITARIAS Y DE DORMITORIOS

Aspecto a verificar	Cumplimiento				Hallazgos
2.1 El establecimiento cuenta con servicios sanitarios dotados con los mecanismos o elementos para la higiene personal, separados por sexo, en correcto funcionamiento, se encuentran en buen estado y aseados y en cantidad suficientes para uso de la población beneficiaria (inodoros, lavamanos, ducha, pasamanos funcionales en unidades sanitarias y duchas). (Art 50 Resolución 14861 de 1985) (Art 188 y 207 Ley 9 de 1979)	1	X	3	4	Faltan cunas dispensadores de jabón de manos
2.2 Cuenta con elementos de aseo personal exclusivos, debidamente almacenados y marcados.	X	2	3	4	
2.3 Las habitaciones cuentan con iluminación y ventilación natural adecuada y suficiente, espacio adecuado para desplazamiento de las personas según su autonomía. (Art 196 Y 197 Ley 9 de 1979)	1	X	3	4	Falta mantenimiento de protección en ventanas de cuartos pequeños piso 2.

1. Cumple | 2. No Cumple | 3. No Aplica | 4. No Observado

Impresión Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Escaneado con CamScanner

CONTINUACIÓN 2.CONDICIONES SANITARIAS Y DE DORMITORIOS					
Aspecto a verificar	Cumplimiento				Hallazgos
2.4 Las habitaciones están diseñadas para albergar un mínimo de personas para la cual fue diseñada (Art 171 ley 9 de 1979)	1	2	3	4	
2.5 En las habitaciones el mobiliario esta compuesto por guardarropa con espacio para cada uno de los residentes y un nochero por cama, se encuentran en buen estado y en condiciones optimas de limpieza y aseo.	1	2	3	4	Se manejan los pisos de madera en [illegible] sin noches y guardarropa mobiliario en [illegible] sin protección contra el [illegible]
2.6 La ropa de cama, lencería, cortinas, persianas se encuentra en buenas condiciones de aseo y limpieza, así como en buen estado (Art 207 ley 9 de 1979)	1	2	3	4	
2.7 Los colchones y almohadas están en buen estado de aseo y limpieza, cuentan con elementos para la protección de fluidos corporales en caso de derrame. (Art 207 ley 9 de 1979)	1	2	3	4	se observan colchonetas en piso para actividades de estimulación en contacto con piso algunas con fluidos detectados
2.8 Los servicios sanitarios destinados para el servicio del talento humano de la institución se encuentran en buen estado, aseados, dotados con los mecanismos o elementos para la higiene personal y en correcto funcionamiento.	1	2	3	4	Baño de talento humano sin señalización, sin mantenimiento en pisos y techos. Sin y con detenero en uno de mesa lavamanos
2.9 Las habitaciones y baños cuentan con contenedores para la segregación de los residuos solidos generados(Art 199 Ley 9 de 1979)	1	2	3	4	sin contenedores en habitaciones
2.10 Dispone de un ambiente independiente con poceta o unidades para lavado y desinfección de implementos de aseo y espacio suficiente para colocación de escobas, traperos, jabones, detergentes y otros implementos usados con el mismo propósito. (Art 207 ley 9 de 1979)	1	2	3	4	
2.11 El establecimiento se mantiene en orden, aseo y cuenta con un programa de limpieza y desinfección para las instalaciones, equipo y lencería documentado e implementado (procedimientos, planillas, concentraciones y registros). (art 207 ley 9 de 1979)	1	2	3	4	
2.12 En el área de lavandería se cuenta con las áreas separadas, los equipos, maquinarias y herramientas en buen estado y se realiza el mantenimiento preventivo y correctivo (Art 91, Art 112 Ley 9 de 1979)	1	2	3	4	Techo texturado signo de humedad lavaderas con signo de humedad Presenta soporte de mantenimiento de equipos 20 febrero 2022 - preventivo
2.13 Cuenta con sistema de comunicación interna en habitaciones y baños	1	2	3	4	habitaciones compartidas no se garantiza la totalidad de camas con sistema de comunicación interna
2.14 Existe ascensor o sistema de transporte vertical para las personas mayores para los edificios que tengan mas de dos pisos.	1	2	3	4	Edificación de 2 pisos

3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

3.1 ABASTECIMIENTO DE AGUA

Aspecto a verificar	Cumplimiento				Hallazgos
3.1.1 El establecimiento se encuentra conectado a la red del sistema de acueducto u otro sistema alternativos)	1	2	3	4	
3.1.2 El establecimiento cuenta con suministro y acceso de agua potable (Art 165 Ley 9 de 1979)	1	2	3	4	
3.1.3 Las instalaciones interiores para suministro de agua están diseñadas y construidas para su funcionamiento normal con dotación de servicio continuo y presión de servicio en todos los sitios de consumo (Art 175 y 176 Ley 9 de 1979)	1	2	3	4	

. Cumple | 2. No Cumple | 3. No Aplica | 4. No Observado

Escaneado con CamScanner

CONTINUACIÓN 3.1 ABASTECIMIENTO DE AGUA					
3.1.4 El establecimiento cuenta con tanques para el almacenamiento de agua potable, en material higiénico sanitario de facil limpieza y desinfección, debidamente protegidos en correcto funcionamiento y con capacidad suficiente para garantizar el suministro en la totalidad de sus instalaciones. (Art 10 Decreto 1575 de 2006)	X	2	3	4	Tanque aereo de fibra y otro
3.1.5 El establecimiento realiza el lavado y desinfección del tanque de abastecimiento de agua potable semestralmente o cuando este presente rastros de suciedad, realizado por empresa o persona natural que cumpla con la normatividad aplicable. (revisar soportes). (Art 10 Decreto 1575 de 2006) Decreto 575 de 2007	X	2	3	4	Soporte de lavado del tanque del 11/2022 y tanque con
3.2 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE VERTIMIENTOS					
3.2.1 Las aguas residuales generadas por el establecimiento son conectadas al sistema alcantarillado u otro sistemas alternativos. (Art 36 Ley 9 de 1979)	X	2	3	4	
3.2.2 Las instalaciones para evacuación de residuos liquidos están diseñadas y construidas para que permitan escurrimiento, eviten obstrucciones, impida el paso de gases y animales de la red pública al interior, no permitan el vaciamiento, el escape de liquido o la formación de depósitos en el interior de las tuberías y finalmente, se evite la conexión o interconexión con tanques de almacenamiento y sistemas de agua potable (Art 177 Ley 9 1979)	X	2	3	4	
3.3 MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS					
3.3.1 Se cuenta con un Plan de Gestión Integral de Residuos generados, diseñado e implementado según lo establecido en la normatividad vigente sobre la materia (Título 2 del Decreto Único 1077 de 2015, Decreto 780 de 2016)	1	2	3	4	Presentan documento actualizado falta implementacion adecuada
3.3.2 Se realiza segregación, identificación (embalaje, envasado y etiquetado) de los residuos generados y cumple con el código de colores	1	2	3	4	Faltan recipientes para la segregacion en habitaciones, segregacion inadecuada de residuos en punto ecologico piso 2
3.3.3 Cumple con los requisitos de dotación e infraestructura para el traslado, almacenamiento, aprovechamiento y/o tratamiento de residuos generados al interior del establecimiento.	1	2	3	4	Cotnuelera con detenedor en puerta y pisos, techos, falta espacio para residuos biosanitarios
3.3.4 Se evidencia recolección de todos los residuos generados en desarrollo de las actividades relacionadas con el establecimiento. (Título 2 del Decreto Único 1077 de 2015, Decreto 780 de 2016)	X	2	3	4	Presentan soporte de nuevo contrato 8860459, ultima recoleccion 17 de marzo presenta soporte.
3.4 CONTROL DE PLAGAS					
3.4.1 Cuenta con procedimientos para el manejo integral de plagas, los soportes de verificación e implementación de controles físicos, químicos y/o biológicos.	X	2	3	4	Presenta registros diligenciados de control preventivo
3.4.2 Si se requiere de medidas de control, la empresa contratada para ejecutar el programa de control de plagas cuenta con concepto sanitario favorable expedido por la Secretaría Distrital de Salud.	X	2	3	4	No se evidencian plagas presente. Soporte de control quimico 11/02/2022 El tiempo cad

4. PREVENCIÓN DE EMERGENCIAS Y DESASTRES- GESTION DEL RIESGO

Aspectos a verificar	Cumplimiento		Hallazgos
4.1 Existe plan de prevención y atención de emergencias y desastres documentado e implementado.(Artículo 2.3.1.5.2.1 Decreto 2157 de 2017)	SI	NO	Presenta documento y soporte de simulacro 27 octubre 2021

1. Cumple | 2. No Cumple | 3. No Aplica | 4. No Observado

Escaneado con CamScanner

CONTINUACIÓN 4. PREVENCIÓN DE EMERGENCIAS Y DESASTRES- GESTION DEL RIESGO			
Aspectos a verificar	Cumplimiento		Hallazgos
4.2 Se encuentran claramente señalizadas las diferentes áreas y secciones en cuanto a acceso y circulación de personas, servicios, seguridad, salidas de emergencia, etc. (Art 206 Ley 9 de 1979) (Art 52 Resolución 14861 de 1985)	SI	NO	falta señalizacion de bomberil talento humano
4.3 El establecimiento tiene alarma de emergencia.(Art 52 Resolución 14861 de 1985)	SI	NO	
4.4 Las escaleras cuentan con cinta antideslizante, franja foto lumínica y pasamanos.(Art 48 Resolución 14861 de 1985)	SI	NO	falta franja foto luminica y cinta antideslizante.
4.5 La institución cuenta con extintores o gabinetes contra incendios cargados y debidamente señalizados en perfecto estado de funcionamiento. (Art 52 Resolución 14861 de 1985)	SI	NO	Vigente al mes de abril 2023
4.6 Existe botiquín de primeros auxilios.(Art 127 Ley 9 de 1979)	SI	NO	

5. ATENCION BASICA EN SALUD

Personal	Nombre	Cédula	RETHUS SI	RETHUS NO
5.1 Medico.	no presenta.	no presenta		
5.2 Nutricionista.	Claudia Yira Quiñones Filuteo	66771357	x	
5.3 Jefe de Enfermeria.	no presenta	no presenta		
5.4 Auxiliar de Enfermeria.	Ana Isabel James Quiroga	1022351064	x	

Aspecto a verificar	Cumplimiento				Hallazgos
5.5 Cuenta con auxiliar de enfermería presencial las 24 horas por cada 20 residentes funcionales avalada por el registro de talento humano en salud "rethus" Ley 1164 de 2007	1	2	3	4	no garantiza la totalidad del personal auxiliar de enfermeria presencial por cada 20 residentes.
5.6 Cuenta con un jefe de enfermería presencial las 24 horas	1	2	3	4	Hogar Geriatrico
5.7 Cuenta con la asesoría mensual del profesional en enfermería que cuente con cronograma de capacitación, acta de la capacitación, listado de asistencia y evaluaciones.	1	2	3	4	No cuenta con la asesoria mensual del profesional en enfermeria.
5.8 Presenta certificado médico definiendo quien requiere y quien no cama con barandas para su protección teniendo en cuenta las patologías propias de cada residente	1	2	3	4	No presenta certificados medicos que definan quien requiere y quien no cama con baranda para su proteccion segun patologias del cada residente.
5.9 Cuenta con un botiquín de primeros auxilios según lo requerido por la población manejada. Tener como referencia la resolución 705 de 2007.	1	2	3	4	
5.10 Cuenta con un espacio destinado a la atención en salud, que brinde privacidad; que cuente con pisos, paredes y techos lisos de fácil limpieza y desinfección. debe estar dotado con una báscula, tallimetro, camilla o tabla de inmovilización.	1	2	3	4	
5.11 Garantiza un área para el almacenamiento de medicamentos y dispositivos médicos en material higiénico sanitario, dotado con termohigrometro calibrado con registros diarios (dos veces al día) de temperatura y humedad.	1	2	3	4	no garantiza termohigrometro de temperatura y humedad.
5.12 Cuenta con registros en los que conste la inspección y control de los medicamentos en el momento de su ingreso, identificando claramente el nombre del medicamento, lote, temperatura fecha de vencimiento y registro sanitario.	1	2	3	4	
5.13 Garantiza nevera exclusiva para el almacenamiento de los medicamentos que requieren cadena de frío. Se lleva control y registro diario (2 veces al día) de la temperatura del equipo.	1	2	3	4	no garantiza nevera exclusiva para el almacenamiento de medicamentos. en el momento de la visita presenta nevera de icopor con termohigrometro y registro del mismo, se revisa temperatura y cumple cadena de frio.

1. Cumple | 2. No Cumple | 3. No Aplica | 4. No Observado

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Escaneado con CamScanner

CONTINUACIÓN 5. ATENCION EN BASICA EN SALUD					
Aspecto a verificar	Cumplimiento				Hallazgos
5.14 Cuenta con valoración medica de ingreso y seguimientos mensuales con letra clara y legible.	1	X	3	4	No cuenta con valoraciones medicas de seguimiento mensual de cada residente.
5.15 Cuenta con resúmenes de salud y formulas médicas vigentes de la EPS.	X	2	3	4	
5.16 Cuenta con valoraciones nutricionales de ingreso y seguimientos trimestrales donde se evidencie el diagnostico nutricional.	X	2	3	4	
5.17 Garantiza los certificados actualizados a la vinculación a seguridad social en salud.	1	X	3	4	No Garantiza la totalidad de certificados actualizados a la vinculacion a seguridad social en salud.
5.18 Cuenta con protocolos de salud y guías de salud, documentados, implementados y con soporte de socialización al personal asistencial.	X	2	3	4	
5.19 Cuenta con notas de enfermería realizadas según normatividad Ley 911 de 2004 y Resolución 1995 de 1999.	X	2	3	4	

6. EXIGENCIAS	SI	NO
6.1 Descripción de las exigencias: se realiza visita de inspección vigilancia y control en establecimiento objeto de control se identifican anotaciones hallazgos y requerimientos: 1. Realizar [illegible] en el sanitario en sala de juegos. 2. Realizar limpieza en baño piso 1, realizar mantenimiento a pintura en piso 1, baños en piso 1 y piso 2 adecuado sanitario limpio presenta absorbente. 3. 6 Retirar maya con detenimiento 1.9 / 42. realizar baño de talento humano en piso 2; Retirar cielo de [illegible] en todo el establecimiento. 2. 1 y 2. 8 Garantizar mantenimiento a puertas ubicadas en mesón de baños talento humano y asociación de baño de hombres y mujeres en baños de residentes y talento humano. 2. 8 Garantizar la totalidad de los grifos con cierre automático al lavado de manos. [illegible] de protección contra ruptura. 2. 5 Disponer de metalicas en habitaciones el cual [illegible] de techo y gotera en pasillo para cuidados de los residentes, adecuar forro plumavit [illegible] de cielo de juego 2. 12. Realizar mantenimiento a techo de cuarto de basuras en [illegible] techo con goteras sanitario ubicado en piso 2 baño realizar mantenimiento a [illegible] no cuenta con cuarto adecuado realizar mantenimiento a techo 2. 13 Garantizar la totalidad [illegible] con sistema de comunicación interna y timbre. 3. 3 1 y 3. 8 2. 2. 9 Disponer de canecas en habitaciones e implementar adecuadamente plan de gestión de residuos generados adecuada segregación de residuos en puntos ecológicos. 3. 3 3 Garantizar [illegible] mantenimiento adecuado de residuos en cuanto a piso, puertas y techos, cubrir espacios de [illegible] tapa, adecuar espacio para los residuos biosanitarios. 4. 4 Adecuar cuarto con rejilla de [illegible] necesarios. Dando alcance a item 2. 5. se debe garantizar el mantenimiento [illegible] 2. 7 [illegible] general y 5. 5. Garantizar el talento humano de auxiliares de enfermería presencial las 24 horas por cada 20 residentes. 5. 7 Garantizar las asesorías mensuales del profesional en enfermería en su totalidad implementar en los certificados medicos que definan quien requiere y quien no cuenta con barandal para protección teniendo en cuenta patologías propias de cada residente. 5. 11 Garantizar tranchigrometro de temperatura y humedad [illegible] de medicamentos cuenta con termometro. 5. 13 Garantizar nevera exclusiva de control para el almacenamiento de medicamentos cuenta con termo. 5. 14 Garantizar la totalidad de valoraciones [illegible]		
6.2 Concepto sanitario de la visita:	Favorable		Favorable con requerimientos*	X	Desfavorable	
*El establecimiento no cumple con la totalidad de los requisitos sanitarios establecidos en las normas vigentes, pero las condiciones sanitarias evidenciadas no conllevan a un riesgo inminente para la salud humana						
6.3 Para el cumplimiento de los anteriores requerimientos se concede un plazo de 30 días, contados a partir de día 5 del mes de Abril de 2022, que vence el día 06 del mes de Junio de 2022. De acuerdo a la ley 9 de 1979 y decretos reglamentarios, Ley 715 de 2001 y demás disposiciones legales vigentes.						

1. Cumple | 2. No Cumple | 3. No Aplica | 4. No Observado

Impresión Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Escaneado con CamScanner

6.4 Observaciones de quien atiende la visita:

SE ATIENDE Y ESCUCHA SOLICITUDES, SIN EMBARGO SE SOLICITA ADICIONAR PUNTO COMO CENTRO TRANSITORIO Y NO COMO HOGAR GERONTOLOGICO, TENIENDO EN CUENTO EL OBJETO CONTRACTUAL DE LA SDIS.

6.5 Observaciones de quien realiza la visita: Se socializan medidas de bioseg actual para covid-19, finalizando presentan soporte de inscripción en página de vacunación. Se socializa la presente inspección sanitaria se realiza con base en la normatividad sanitaria vigente Ley 9 de 1979 | Resolución 14861 de 1985 | Decreto 1576 de 2007 | Decreto Único 780 de 2016 | Decreto 780 de 2016 | Resolución 2154 de 2019 | Decreto 2157 de 2017 | Resolución 1995 de 1999 | Resolución 705 de 2007 | Ley 715 de 2001 | Ley 9 de 1979 | Ley 94 de 2021 | Resolución 1995 de 1999 - Resolución 705 de 2007 | Vigilancia y vigilancia de seguridad social en salud en la Entidad.

Anexa hojas adicionales SI __ / NO X Folios ____

7. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Clausura temporal total	☐	Suspensión total de trabajos o servicios	☐
Clausura temporal parcial	☐	Decomiso	☐
Suspensión parcial de trabajos o servicios	☐	Congelación	☐
Destrucción o desnaturalización	☐		

Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy (día/mes/año) 22/04/2022; en Bogotá D. C.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Sonia Viviana Carchaelo Parra	Nombre: JOSE MANUEL [illegible]
Tipo de documento: C.C	Tipo de documento: C.C
Número de documento: 52 769 740 BTE	Número de documento: 19478417
Profesión u oficio: Ingeniera Ambiental	Profesión u oficio: TEC AREA SALUD
Firma:	Firma:

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Leidy Yohana Reyes Pérez	Nombre: Yoli Tatiana Sanchez Machado
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: Cedula de Ciudadania
Número de documento: 1018602444	Número de documento: 52310648
Profesión u oficio: Enfermera	Profesión u oficio: Ingeniera de Alimentos
Firma:	Firma:

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre:	Nombre:
Tipo de documento:	Tipo de documento:
Número de documento:	Número de documento:
Profesión u oficio:	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	TESTIGO
Nombre: [illegible]	Nombre: Heiner Victoria Martinez Rincon
Tipo de documento: C.C [ ] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]
Número de documento:	Número de documento: 52.707.535
Cargo: Representante legal [ ] Propietario [ ] Encargado [X]	Firma:
Firma:	

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el articulo 47 de la ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la ley 9 de 1979, se iniciará una Investigación Administrativa en Salud, conforme los términos establecidos en el articulo 52 de la ley 1437 de 2011"
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

Impresión, Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Escaneado con CamScanner

Secretaria Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaria de Salud Pública
Anexo verificación condiciones de salud de residentes en hogares geriatricos, gerontologicos y centros dia

Acta Número
SB23C002440

E.S.E.: Subred integrada de servicios de salud Sur occidente Fecha: 12 04 2022

Nombre Comercial: Centro de atención transitoria Candelaria Unidad de Servicios de Salud: Pablo VI Bosa

Tipo de Afiliación	# de usuarios	Observaciones
Contributivo	4	
Subsidiado	46	
Regimen especial		
Otro		

Patología	# de usuarios	Tratamientos SI/NO	¿Cuál?	Observaciones
Enfermedades trasmisibles				
Hepatitis				
Tuberculosis				
SIFILIS	1	SI	Penicilina G Benzatinica	Ya tratado por EPS
VIH	1	NO		En espera de iniciar tratamiento por EPS

Enfermedades Crónicas	# de usuarios	Tratamientos SI/NO	¿Cuál? Insulinodependiente	Oxigenorequiriente	Dialisis	Tratamiento Via Oral	Otro	Observaciones
Hipertención	24	SI				24		
Diabetes Mellitus	1	SI	1			1		
EPOC	12	SI					12	Salbutamol
Cáncer								
Enfermedad Renal								

Enfermedades Mentales o trastornos	# de usuarios	Tratamientos SI/NO	¿Cuál?	Observaciones
Demencias	1	SI	Quetiapina	
Alzheimer	3	SI	+ Parches Rivastigmina	
TAB				
Esquizofrenia	3	SI	Haloperidol - Sertralina	

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

Escaneado con CamScanner

Secretaria Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Anexo verificación condiciones de salud de residentes en hogares geriatricos, gerontologicos y centros dia

Acta Número
SB23C002440

Procedimientos de Manejo en el adulto mayor	# de usuarios	Tratamientos SI/NO	¿Cuál?	Observaciones
Sonda Vesical				
Cateterismo Vesical				
Cistostomia				
Urostomia				
Sonda Gasonástrica				
Gastrostomia				
Coleostomia				
Traqueostomia				
Úlceras /Escaras				

Valor Nutricional	Clasificación: IMC	# de usuarios	Tratamientos SI/NO	¿Cuál?	Observaciones
Desnutrición	17.0 a 18.4				
Bajo peso	18.5 a 24.9	1	SI	Dieta Hiperproteica - Rica en fibra.	
Normal	25.0 a 29.9	43	SI	Dieta normoproteica - Rica en fibra	
Sobrepeso	25.0 a 29.9	1	SI	Dieta Hipograsa - Hipocalorica.	
Obesidad I	30.0 a 34.9				
Obesidad II	35.0 a 39.9				

Grupos Etáreos							
Número de personas dependientes	Número de personas funcionales.	Mujeres < 60 años de edad	Mujeres > 60 años de edad	Hombres < 60 años de edad	Hombres > 60 años de edad	Total	Observaciones
	50		7		43	50	Se revisan 50 carpetas de residentes permanentes en el establecimiento.

Impresión Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

Escaneado con CamScanner

Secretaria Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Anexo verificación condiciones de salud de residentes en hogares geriatricos, gerontologicos y centros dia

Acta Número
SB23C002440

Observaciones por parte de la autoridad sanitaria: Garantizar reserva exclusiva de corriente continua para el almacenamiento de medicamentos que requieren cadena de frio con soportes de registro e video diario y con termohigrometro calibrado anualmente. Ya que en el momento de la visita tienen reserva de neveras con termohigrometro y registro de cartel de temperaturas que cumple en el momento de la visita la cadena de frio y cambio de los pilas - nevera de reserva. Garantizar la totalidad de certificados de vinculación en salud vigentes.

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección: SE ATIENDE LA VISITA Y SE DECIDEN RECOMENDACIONES SIN EMBARGO, LA UNIDAD ES UN CENTRO TRANSITORIO Y NO HOGAR GERONTOLOGICO, RAZON POR LA CUAL NO SE DA TOTALIDAD DEL CUMPLIMIENTO DE LO CONTENIDO NORMATIVO. CON LA SDIS.

Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman los colaboradores y personas que realizaron la presente diligencia

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA		POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	
Nombre:	Leidy Yohanna Rojo Perez / JOSE MANUEL BECERRA	Nombre:	Yolitatiana Lancheros Moheche / Sonia Giglola Carmelo Forero
Tipo de documento:	CC / C.C	Tipo de documento:	Cedula de Ciudadania / CC
Número de documento:	1016002 1001 / 19478417	Número de documento:	52370648 / 52 769 940 BTA
Profesión u oficio:	Enfermera / TEC AUXILIAR EN SALUD	Profesión u oficio:	Ingeniero de Alimentos / Ing. Ambiental
Firma:		Firma:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO		TESTIGO	
Nombre:	JOSE BECERRA ROJAS	Nombre:	ANA Isabel Jaimes Quiroga
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	
Número de documento:	80019850	Número de documento:	1022361061
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒		Firma:	
Firma:			

NOTA 1: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los articulos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital
Escaneado con CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos

Acta Número
AS02C 087199

E.S.E.: Sub Red Suroccidente ESE

Fecha: 22 | 04 | 2022

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 623919	Número de Inscripción: No tiene	Número de carpeta: 623919

Razón social: Fundación Construyendo Futuro Ong

Nombre del establecimiento: Centro de Atención Transitorio Cundinamarca

NIT: 900310195 2 | Sede: Unica

Dirección: Dg 19 d 36 04

Ubicación: No Aplica

Localidad: Puente Aranda | UPZ: Zona Industrial

Barrio: Industrial Centenario | Teléfonos 2638975 - 3203008197

Correo electrónico para notificación* cuidadotransitoriocundinamarca@gmail.com

Nombre propietario: Fundación Construyendo Futuro Ong

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número documento: 900310195 - 2

Nombre representante legal: Eliana Paola Martinez Cifuentes

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número documento: 52369352

Dirección de notificación: CL 32 Sur 29A 75

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☐ NO ☒ No requiere

Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros

Intervención: Restaurante, cevicheria, comidas rapidas

Tipo de establecimiento: Restaurante

Número de trabajadores: 4 | Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☒ Otro:

Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☒ Fin de semana ☐ Otro:

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	23 02 2021	Favorable ☒	% De cumplimiento de la última inspección	91,5 %
		Favorable con requerimientos ☐		
		Desfavorable ☐		

MOTIVO DE LA VISITA

Programación ☒	Solicitud del Interesado ☐ Número de radicado:	Asociada a peticiones, quejas y reclamos ☐ Número de radicado:
Solicitud oficial ☐ Número de radicado:	Evento de interés en salud pública ☐	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin ☐

Otro: ☐ Especifique:

EVALUACIÓN

Aceptable	A	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la **totalidad** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el establecimiento cumple **parcialmente** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090

BOGOTÁ

Escaneado con CamScanner

EVALUACIÓN		
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con **ninguno** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
No aplica	NA	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico	C	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS

1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 **Localización y diseño** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6,; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)	2 X	1	0	C
1.2 **Condiciones de pisos y paredes** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	2	1 X	0	Se observan uniones con rugosidad y desprendimiento de pintura en áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Piso deteriorado en comedor empleados Baldosas fracturadas en cocina C
1.3 **Techos, iluminación y ventilación** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	2	1 X	0	Techo con deterioro en área de almacenamiento de alimentos. No garantiza suficiente ventilación en cocina. Espacio abierto sin protección en bodega. C
1.4 **Instalaciones sanitarias** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	4	2 X	0	Baño de personal con puerta y techo deteriorado. Falta puerta unisex de caballeros, sin sifón, lavamanos oxidados. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			6	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ
Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI
Escaneado con CamScanner

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 **Condiciones de equipos y utensilios.** (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)	5	2,5 X	0	Horno en desuso y con óxido, soportes de equipos de cocina con óxido mesas deterioradas de comedor. C
2.2 **Superficies de contacto con el alimento.** (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10.Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	7 X	3,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9.5	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud** (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	7	3,5 X	0	Presenta protocolo de medidas preventivas y correctivas de estado de salud del personal manipulador de alimentos, el acta de sanidad no incluye el personal manipulador asistente durante la visita. C
3.2 **Reconocimiento Médico.** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2 X	1	0	Presenta certificado medico de Viviane Marcia del 15-05-2021, Dora Vargas del 21-03-2022, Carmen Rico, 15-05-2021. Doris Zambrano 14.09.2020 y 27.09.2021 con aptitud para manipular alimentos C
3.3 **Prácticas higiénicas** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	7	3,5 X	0	Se observa uso de pantalón del uniforme tono oscuro en una manipuladora de Alimentos. C

Escaneado con CamScanner

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 **Educación y capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	4 X	2	0	Presenta plan de capacitación continua y permanente para el personal manipulador de alimentos C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			13	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Control de materias primas e insumos** (Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	5 X	2,5	0	Faltan soportes de proveedores Presenta registro de inspección de calidad de materias primas y alimentos en el momento de la recepción Presenta certificado médico de manipulación de alimentos del 15-03-2021 C
4.2 **Prevención de la contaminación cruzada** (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	9 X		0	No se evidencia riesgo de contaminación cruzada. C
4.3 **Manejo de temperaturas** (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425.Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	7 X	3,5	0	Presenta registro de control de temperaturas de cocción, refrigeración y congelación de alimentos C
4.4 **Condiciones de almacenamiento** (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)	4 X	2	0	NA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			22,5	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

Escaneado con CamScanner

5 SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Suministro y calidad de agua potable** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	7 X	3,5	0	Presenta soporte de lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua del 19-02-2022 por El Triunfo CHR C
5.2 **Residuos líquidos** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	4 X	2	0	C
5.3 **Residuos sólidos** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)	4 X	2	0	C
5.4 **Control integral de plagas** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9 X		0	No se evidencian plagas Presentan soporte de control integral de plagas del 19-02-2022 por El Triunfo CHR C
5.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)	7 X	3,5	0	C
5.6 **Soportes documentales de saneamiento** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2 X	1	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			33	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

Impresión Subdirección Imprenta Distrital DDI

Escaneado con CamScanner

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
84 %		Favorable	90-100%	
	X	Favorable con requerimientos	60-89,9%	
		Desfavorable	<59,9%	

III.RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas	
Número del acta de toma de muestras	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Clausura temporal total	☐	Suspensión total de trabajos o servicios	☐
Clausura temporal parcial	☐	Decomiso	☐
Suspensión parcial de trabajos o servicios	☐	Congelación	☐
Destrucción o desnaturalización	☐		

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: los hallazgos registrados corresponden a lo evidenciado en la presente inspección sanitaria. Se socializa la ley 1335 de 2009 Ambientes 100% libres de humo, la resolución 2674 de 2013 Titulo II, Cap I Art 6 Numeral 2.7 sobre la prohibición de la presencia de animales en el establecimiento. El acuerdo 634 de 2015 por medio del cual se establecen regulaciones para el manejo de aceite vegetal usado. El acuerdo 588 de 2015 sobre valor nutricional en el menú. Se socializan medidas preventivas Covid 19, estrategia autorregulación Negocios Saludables Negocios Rentables. Se aclara que ya realizo inscripción hoy en

Por parte del establecimiento: Numero SB000006921

Ninguna

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firmán los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 22 del mes de Abril del año 2022 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Yoli Tatiana Sanchez Leon MANUEL BECERRA	Nombre: Leidy Vanessa Gloria Gigliola Cardenas Flores
Tipo de documento: CC CC	Tipo de documento: CC CC
Número de documento: 1136[illegible]18 1941841?	Número de documento: 1018[illegible] 52769940 BT
Profesión u oficio: Ing Alimentos TECARBEASALUD	Profesión u oficio: Enfermera Ingeniera Ambiental
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: OSCAR MANUEL BECERRA	Nombre: Claudia Patricia Muñoz Fitoteo
Tipo de documento: C.C.[X] C.E.[ ] NIT[ ] PEP[ ] PS[ ] PTP[ ]	Tipo de documento: C.C.[X] C.E.[ ] NIT[ ] PEP[ ] PS[ ] PTP[ ]
Número de documento: 80019850	Número de documento: 66771.357
Cargo: Representante legal[ ] Propietario[ ] Encargado[X]	Firma:
Firma:	

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital (XX)

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
BOGOTÁ

Escaneado con CamScanner

Número 1502 087199	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: 22 04 2022
		ACTA DE VISITA NÚMERO: **AS14C** 477185

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO			
Nombre Del Producto:	Panela	Garbanzo	Cafe tostado y molido
Número autorización sanitaria registro RSA - permiso PSA - notificación NSA	RSAD16I80613	RSAD10I72812	NSA-0009939-2021
Marca:	Perez	Su Despensa	La Bastilla
Presentación y Contenido neto:	Bolsa por 400g	Bolsa por 450g	Bolsa por 450g

CALIFICACIÓN: CUMPLE: C, NO CUMPLE: NC, NO APLICA: NA						
Aspectos a verificar	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos
Nombre Artículo 5 # 5.1 o Art. 12 # 1 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.1 (Res.1506/2011) y se debe ajustar a lo otorgado en la autorización de comercialización (RSA-PSA-NSA). El nombre debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4 (Res. 5109/2005)	C		C		C	
Lista de Ingredientes Artículo 5 # 5.2 o Art.12 # 2 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.2 (Res.1506/2011)	NA		NA		NA	
Contenido Neto y Peso Escurrido (Artículo 5 # 5.3 o Art.12 # 3 de Resolución 5109 de 2005 o Art.5 # 5.3 de la Resolución 1506 de 2011). El Contenido Neto debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4 (Res. 5109/2005)	C		C		C	
Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben ir nombre o razón social y dirección del importador. Artículo 5 # 5.3 o Art.12 # 4 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.4 (Res.1506/2011)	C		C		C	

Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Escaneado con CamScanner

AS02C

Número 087199 FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)

FECHA: 22 04 2022 (DD MM AAAA)

ACTA DE VISITA NÚMERO: AS14C 477185

Identificación de Lote Artículo 5 # 5.5 o Art. 12 # 6 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.5 (Res.1506/2011)	C		C		C			
Fecha Límite de Utilización o Fecha de Duración Mínima o Fecha de Caducidad o Vencimiento Artículo 5 # 5.6 o Art. 12 # 7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.7 (Res.1506/2011)	C		C		C			
Instrucciones para el uso Artículo 5 # 5.7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.6 (Res. 1506/2011)	C		C		C			
Condiciones de Conservación Artículo 5 # 5.6.4 o Art. 12 # 8 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res.1506/2011)	C		C		C			
Registro, permiso o notificación sanitaria Artículo 5 # 5.8 (Res.5109/2005) - Artículo 37 (Res.2674/2013) Nota: Para productos elaborados en Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina están exentos, para su introducción al resto del país deberán obtener el registro sanitario correspondiente ante el Invima	C		C		C			
Requisitos obligatorios adicionales **Rotulado Cuantitativo de Ingredientes** Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido. (Artículo 5 # 6. 1 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA			
Alimentos e Ingredientes Causantes de Hipersensibilidad Declaración con su nombre específico. Artículo 5 # 6 Parágrafo Res.5109/2005	NA		C		NA			
País de Origen Artículo 12 # 5 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA			
Presentación en la información de la etiqueta Las etiquetas que se adhieran a los alimentos envasados no podrán removerse o despegarse fácilmente del envase. Los datos en el rótulo deberán indicarse con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso. Artículo 6 (Res.5109/2005)	C		C		C			
Rotulado en Idioma Español Deberá utilizarse un rótulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en Res.5109/2005 Artículo 13 (Res.5109/2005) o Art. 4 # 6 (Res. 1506/2011) Nota. En el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina se aceptan idioma español e inglés	NA		NA		NA			
Cumple normas e incluye leyendas o requisitos específicos para el rotulado del producto.	C		C		C			

Escaneado con CamScanner

Número A002C 087199	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: 22 04 2022
		ACTA DE VISITA NÚMERO: AS14C 477185

REQUISITOS GENERALES						
La etiqueta no debe describir el producto alimenticio envasado de una forma engañosa o susceptible de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad. Artículo 4. # 1 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011)	C		C		C	
No contiene palabras, ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011). Si la etiqueta describe información de rotulado nutricional, debe ajustarse conforme Resolución 333/2011. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005)	C		C		C	
a etiqueta no debe estar en contacto directo con el alimento, salvo que tenga la orrespondiente autorización del Invima. Artículo 4. # 3 (Res.5109/2005)	C		C		C	
el alimento declara que su contenido es 100% natural, no contiene aditivos clarados en la lista de ingredientes. Artículo 4. # 4 (Res.5109/2005)	C		C		C	
emplea palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran ecta o indirectamente cualquier otro producto con el cual pueda confundirse o ucir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto. culo 4. # 5 (Res.5109/2005)	C		C		C	
mplea gráficas que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el o y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, en la etiqueta del nto junto al nombre del mismo debe aparecer, la expresión "sabor artificial". lo 4. # 6 (Res.5109/2005)	C		C		C	
to 1500 de 2007, Artículo 42. a etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. ame, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos que utilicen e al vacío y otras tecnologías como atmósferas controladas deberán cer la vida útil del producto y colocar condiciones de conservación del	NA		NA		NA	
Los productos verificados	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO
e: Yol: Tatiana Lorchano Mahecha	Nombre: Osni Berna
documento: Cedula de Ciudadania	Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]
de documento: 51330598	Número de documento: 80019850
n u oficio: Ingeniera de Alimentos Firma:	Cargo: Representante legal [ ] Propietario [ ] Encargado [X] Firma:

La presente verificación se realiza en el marco de la fiscalización sanitaria establecida en la Resolución 1229 de 2013 y no constituye una aprobación ni autorización del rotulado del producto evaluado.
"La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal ...., y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

Escaneado con CamScanner