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 003674

E.S.E.: Subred Integrada de Servicios de Salud Suroccidente. Fecha: 16 05 2022

1. CÉDULA ESTABLECIMIENTO

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

Razón social: Asociacion de Mujeres - Mujer y Ciudad

Nombre del establecimiento: Centro de Cuidado Transitorio Memoria y Saber.

NIT: 830 093 106 -DV: 1	Sede: Única
Dirección: Cl 19 32 56	
Ubicación: No Aplica	
Localidad: Puente Aranda	UPZ: Zona Industrial
Barrio: Cundinamarca	Teléfonos 7021371 - 3108790675
Correo electrónico para notificación*: cuidadotransitoriomemoriasaber@gmail.com	
Nombre propietario: Asociacion de Mujeres - Mujer y Ciudad	
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 830 093 106-1
Nombre representante legal: Yina Virgelina Ortiz Barragan	
Tpo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 39721644.
Dirección de notificación: Cl. 19 32 56	
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☐ NO ☒ No requiere.	
Línea de intervención: Calidad del Agua y saneamiento Básico	
Intervención: Vigilancia intensificada en Instituciones Protectoras de la Persona Mayor en el Distrito Capital	
Tipo de establecimiento: Hogar Gerontológico	
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: SP 9830 Anexo Peticion 177454 2022 Fecha: 13 mayo 2022	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 Ministerio 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	Establecimiento Nuevo

*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)	1X	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.	1X	2	3	4	
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	2X	3	4	Paredes con humedad en baño piso 3. residentes, filos con detenido en lavandería; oficinas, habitacion. mujeres piso 2.
1.4 La ventilación natural y artificial es adecuada para el uso.(Art 196 y 197 Ley 9 de 1979)	1X	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)	1X	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	X	2	3	4	
1.7 Las escaleras, rampas son seguras, cuentan con pasamamanos 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)	1	X	3	4	Casilleros al Ingreso Sin anclaje Seguro, luminaria no funcional en baño piso 1 residentes lampara
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)	1X	2	3	4	
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)	X	2	3	4	

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

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

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)	X	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	X	3	4	No cuentan con mobiliario para guardarropa, ni nochero, ropa en bolsas negras ubicadas al ingreso detras de uniformes, colchones en contacto con el piso
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)	X	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)	X	2	3	4	
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.	X	2	3	4	
2.9 Las habitaciones y baños cuentan con contenedores para la segregación de los residuos solidos generados(Art 199 Ley 9 de 1979)	1	X	3	4	No cuentan con contenedores para la segregación de residuos 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	X	3	4	elementos del aseo sin señaliza. y organizar.
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)	X	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	X	3	4	Sin soporte de mantenimiento Preventivo y correctivo de lavadoras
2.13 Cuenta con sistema de comunicación interna en habitaciones y baños	1	X	3	4	En baños no cuenta con sistema de comunicación interna, en habitaciones compartidas solo hay un timbre.
2.14 Existe ascensor o sistema de transporte vertical para las personas mayores para los edificios que tengan mas de dos pisos.	1	2	X	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)	X	2	3	4	
3.1.2 El establecimiento cuenta con suministro y acceso de agua potable (Art 165 Ley 9 de 1979)	X	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 X	2	3	4	

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

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

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	2 Tanques aéreos de 750 L se aclara Decreto 1575 de 2007
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 1575 de 2007.	X	2	3	4	Soporte de lavado con fecha 10 Diciembre 2021
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 líquidos 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 líquido 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)	X	2	3	4	Documento Ajustado e implementado
3.3.2 Se realiza segregación, identificación (embalaje, envasado y etiquetado) de los residuos generados y cumple con el código de colores	X	2	3	4	corrección ② faltan recipientes en habitaciones.
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.	X	2	3	4	Cuarto en adecuadas condiciones
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	No requiere ruta sanitaria, no hay generacion de residuos peligrosos
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	Llevan registros físicos
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 en el momento de la visita

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 X	NO	Presenta documento completo Soporte de simulacro 31 Enero 2022

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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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	
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
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	
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		X
5.2 Nutricionista.	Luz Edith prada chivata	1036612802	X	
5.3 Jefe de Enfermeria.	No presenta	No presenta		X
5.4 Auxiliar de Enfermeria.	Ingrid Judith ortiz Belton	1023945714	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	X2	3	4	Falta personal de enfermeria presencial por cada 20 usuarios funcionales ya que el total en el momento son 53 usuarios cuentan con 1 auxiliar en el dia y 1 en lonche.
5.6 Cuenta con un jefe de enfermería presencial las 24 horas	1	2	X3	4	Hogar Geron-tologico.
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	X2	3	4	No cuentan 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	X2	3	4	No presentan certificados medicos definiendo quien requiere y quien no cama con barandas para su proteccion teniendo en cuenta cada patologia.
5.9 Cuenta con un botiquín de primeros auxilios según lo requerido por la población manejada. Tener como referencia la resolución 705 de 2007.	X	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	X2	3	4	El espacio destinado a la atencion en salud es compartido con una oficina y elementos ajenos.
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	X2	3	4	No presenta termohigrometro de temperatura y humedad. Durante la visita no se evidencian medicamentos en el establecimiento ya que cada usuario es funcional y son autonomos para su manejo y administracion.
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	X3	4	Durante la visita no se evidencian medicamentos por parte del personal auxiliar de enfermeria, cada usuario es autonomo para el manejo.
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	X3	4	Durante la visita no se evidencia medicamentos que requiera cadena de frio.

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

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

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 garantiza la totalidad de valoraciones medicas de seguimiento mensual.
5.15 Cuenta con resúmenes de salud y formulas médicas vigentes de la EPS.	1	X	3	4	No garantiza la totalidad de resumenes de salud vigente) de la EPS.
5.16 Cuenta con valoraciones nutricionales de ingreso y seguimientos trimestrales donde se evidencie el diagnostico nutricional.	1	X	3	4	No garantiza la totalidad de valoraciones nutricionales de seguimiento trimestral.
5.17 Garantiza los certificados actualizados a la vinculación a seguridad social en salud.	X	2	3	4	
5.18 Cuenta con protocolos de salud y guías de salud, documentados, implementados y con soporte de socialización al personal asistencial.	1	X	3	4	No presenta la totalidad de protocolos y guias de salud documentados, implementados ni con soporte de socialización al personal asistencial.
5.19 Cuenta con notas de enfermería realizadas según normatividad Ley 911 de 2004 y Resolución 1995 de 1999.	1	X	3	4	Falta ajustar las notas de enfermeria según normatividad.

6. EXIGENCIAS	SI X	NO
6.1 Descripción de las exigencias: Se realiza Visita de Inspeccion, Vigilancia y control al establecimiento en atencion a SP 7830 Atencion a Peticion 177454202 2 Se procede a realizar recorrido, se identifican hallazgos dejando las siguientes exigencias: 1.3 Garantizar mantenimiento a humedad en paredes de baño piso 1. de residentes, garantizando acabado sanitario de facil limpieza y desinfeccion, en piso 2 realizar mantenimiento a pared habitacion mujeres, en area de lavanderia. realizar mantenimiento a filos y esquinas realizar mantenimiento a paredes manchadas. 1.8 Anclar a pared, garantizando seguridad a los usuarios y los cuidadores. Cambiar lampara no funcional en baño de usuarios piso 1. y 1.9 Demarcar en todo el establecimiento la demarcacion de areas de circulacion; 2.5 Aislar ropa de usuarios del piso, dotarse de guardarropas suficientes para el almacenamiento de la ropa, aislar colchonetas del piso y cambiar forros con deterioro en area de gimnasio. 2.9 3.3.2 Disponer de contenedores de residuos solidos en habitaciones. 2.10 Señalizar implementos del aseo y ubicarlos en los espacios que se tienen destinados para su organizacion 2.12 Presentar soporte de mantenimiento preventivo y correctivo de lavaderas. 2.13 Contar con sistema de comunicacion interna y garantizar en habitaciones timbre por camas con facil acceso a los usuarios 4.4 Adecuar franja foto lamina a camas antideslizantes. 5.5 De acuerdo a la cantidad de usuarios atendidos en el establecimiento garantizar el talento humano - auxiliar de enfermeria presencial por cada 20 usuarios fuera nales. 5.7. Garantizar la asesoria mensual del profesional de enfermeria y soportes de cronogramas de la capacitacion, actas de la capacitacion, listado de asistencias y evaluaciones de los temas a tratar. 5.8. presentar certificados		
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 17 del mes de Mayo de 2022, que vence el día 30 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

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

6.4 Observaciones de quien atiende la visita: EN EL ACAPITE ÁREA DE ATENCION SE SALUD, SE IDENTIFICA QUE ESTE SE CALIFICO COMO UNA UNIDAD DE CUIDADO PERMANENTE, CUANDO LA REALIDAD DE NUESTRO SERVICIO, ES TRANSITORIO, POR LO CUAL LAS PERSONAS QUE ASISTEN SON FLOTANTES, FUNCIONALES Y NO REQUIEREN DEPENDENCIA PARA TRAMITES DE SALUD.

6.5 Observaciones de quien realiza la visita: Se socializan medidas de bioseguridad para covid-19; lavado de manos, uso correcto del tapabocas, limpieza y desinfección. Se socializa estrategia DAP: Detecto, Aislo, Reporto

Anexa hojas adicionales SI X / NO __ Folios 1

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) 16 /05/2022 en Bogotá D. C.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Sonia Gigliola Corchuelo Parra.	Nombre: JOSE MANUEL BECERRA
Tipo de documento: C.C.	Tipo de documento: C.C
Número de documento: 52.769 940 Btá	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 Rojas Pérez	Nombre: Yoli Tatiana Lanchero Mehecha
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: CC
Número de documento: 1016042441	Número de documento: 52370643
Profesión u oficio: Enfermera	Profesión u oficio: Ing 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: WILLIAM OBLANDO FERNANDEZ GADZON	Nombre: YINA Virgelina Ortiz Barragan.
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: 79497634	Número de documento: 39721644
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado X	Firma: Representante legal
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: 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

FECHA: 16-05-2022 ACTA: SBOBC 003674	Folio: 1

Continuando con los exigencias del area de atención en salud:
Continua S.8 medicos definiendo quien requiere y quien no comca con heramcks para la proteccion teniendo en cuenta coda patologia.
S.10 Garantizar el espacio destinado a la atencion en salud sea exclusivo y privado con la dotación correspondiente del area.
S.11 presentar termohigrometro calibrado y registro de temperatura y humedad. dos veces al dia.
(S.12) S.13 garantizar la totalidad de valoraciones medicas mensuales de seguimiento por cada usuario.
S.15 garantizar la totalidad de resumenes de salud vigentes de la EPS.
S.16 garantizar la totalidad de valoraciones noticianales de seguimiento trimestral de cada usuario.
S.18 presentar e implementar la totalidad de protocolos y guias de salud documentados y con soporte de socializacion al personal asistencial.
S.19 presentar y ajustar la totalidad de las notas de enfermeria Según normatividad Ley 911 de 2004 y resolucion 1995 de 1999.
Dando alcance al item 3 3.2 calificacion 2. faltan recipientes y/o contenedores de residuos en habitaciones
La presente Inspeccion Sanitaria se realiza con referencia a normatividad Sanitaria vigente. Ley 9 de 1979, Resolucion 2674 de 2013; Resolucion 110 de 1995; Resolucion 14861 de 1985 i Decreto 1575 de 2007; Decreto Unico 1077 de 2015; Decreto 780 de 2016; Decreto 2157 de 2017; Ley 1164 de 2007. Resolucion 705 de 2007; Ley (90) 911 de 2004 y Resolucion 1995 de 1999. Ley 1835 de 2009

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 día

Acta Número
SB23C 002088

E.S.E.: Subred Integrada de Servicios de Salud Suroccidente. Fecha: DD 16 MM 05 AAAA 2022

Nombre Comercial: Centro de cuidado transitorio mamiel y saber Unidad de Servicios de Salud Pablo VI Bosa

Tipo de Afiliación	# de usuarios	Observaciones
Contributivo		
Subsidiado	53	
Regimen especial		
Otro		

Patología	# de usuarios	Tratamientos SI/NO	¿Cuál?	Observaciones
Enfermedades trasmisibles				
Hepatitis				
Tuberculosis				
SIFILIS				
VIH	1	SI	Ritonavir + Atazanavir + trimetoprim + sulfametoxazol + lamivudina	En control por EPS.

Enfermedades Crónicas	# de usuarios	Tratamientos SI/NO	¿Cuál?					Observaciones
			Insulinode-pendiente	Oxigenore-quiriente	Dialisis	Tratamien-to Via Oral	Otro	
Hipertención	13	SI				SI		
Diabetes Mellitus								
EPOC	3	SI		1			2	Salbutamol
Cáncer								
Enfermedad Renal								

Enfermedades Mentales o trastornos	# de usuarios	Tratamientos SI/NO	¿Cuál?	Observaciones
Demencias				
Alzheimer	2	SI	Quetiapina	
TAB	3	SI	Sertralina - Olanzapina	
Esquizofrenia				

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

Procedimientos de Manejo en el adulto mayor	# de usuarios	Tratamientos SI/NO	¿Cuál?	Observaciones
Sonda Vesical	1	SI	Hiperplasia prostatica	Cambio de sonda mensual por la EPS
Cateterismo Vesical				
Cistostomía				
Urostomía				
Sonda Gasonástrica				
Gastrostomía				
Coleostomía				
Traqueostomía				
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 verduras	
Normal	25.0 a 29.9	52	SI	Dieta Normoproteica - Fraccionada.	
Sobrepeso	25.0 a 29.9				
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
	53		1		52	53	Se revisan carpetas de los usuarios que duermen en el establecimiento segun el cupo disponible.

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

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

Acta Número SB23C 002688

Observaciones por parte de la autoridad sanitaria: Garantizar Valoraciones mensuales del medico por cada usuario, Garantizar las valoraciones diarias del profesional auticiencia, Garantizar la tabulidad de protocolos y guias de salud con la asesoria mensual del profesional de enfermeria. Garantizar el area de atención en salud sea privado y exclusivo.

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección: FRENTE A LOS HALLAZGOS Y EXIGENCIAS CONTEMPLADOS EN LA PRESENTE ACTA NO ESTOY DE ACUERDO PUESTO QUE EL SERVICIO FUE CALIFICADO COMO CENTRO GERIATRICO, CUANDO LA NATURALEZA DEL SERVICIO NO ES ESTA, POR TAL MOTIVO NO ESTAMOS OBLIGADOS A DAR CUMPLIMIENTO CON ESTAS EXIGENCIAS, YA QUE LA POBLACION ES ROTATIVA, POR LO CUAL NO PODEMOS HACER SEGUIMIENTOS EN SALUD.

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 Yohana Rojas Pérez / JOSE MANUEL BECERRA	Nombre:	Vol: Tatiana Lorchens M / Sonia Gigliola Corchuelo Parra
Tipo de documento:	CC / C.C.	Tipo de documento:	CC / AC.
Número de documento:	1016042441 / 19478417	Número de documento:	52370698 / 52 769 940 87 E
Profesión u oficio:	Enfermera / TEC AIRZA SALUD	Profesión u oficio:	Ing Alimentos / Ing Ambiental
Firma:		Firma:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO		TESTIGO	
Nombre:	WILLIAM ORLANDO FERNANDEZ GARZON	Nombre:	
Tipo de documento:	C.C. X C.E. NIT PEP PS PTP	Tipo de documento:	C.C. C.E. NIT PEP PS PTP
Número de documento:	79497614	Número de documento:	
Cargo:	Representante legal Propietario Encargado X	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 artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

Impresión: Secretaría General - Subdirección imprenta Distrital

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

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 094885

E.S.E. Sub Red Suroccidente Fecha: DD 16 MM 05 AAAA 2022

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

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

Razón social: Asociación de Mujeres Mujer y Ciudad

Nombre del establecimiento: Centro de Cuidado Transitorio Memoria y Saber

NIT: 830093106 -DV 1 Sede: Unica

Dirección: Cl 19 32 56

Ubicación: No Aplica

Localidad: Puente Aranda UPZ: Zona Industrial

Barrio: Condinamarca Teléfonos 7021371 - 3108790675

Correo electrónico para notificación*: cuidadotransitoriomemoriasaber@gmail.com

Nombre propietario: Asociación de Mujeres Mujer y Ciudad

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: 830093106-1

Nombre representante legal: Yina Virgelina Ortiz Barragán

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: 39721644

Dirección de notificación: Cl 19 32 56

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

Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros

Intervención: Restaurante, cevichería, comidas rápidas

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	DD MM AAAA	Favorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	%
		Favorable con requerimientos ☐		
		Desfavorable ☐		

MOTIVO DE LA VISITA

Programación ☐	Solicitud del interesado ☒ Número de radicado: SP 9830 Atención Petición 1774542022	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
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE SALUD 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 redondeadas pared-piso con deterioro. 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	Se observan anjeos desprendidos en cocina y bodega. Falta protección redes electricas en 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	Area de lockers en desorden. Paredes area lockers requieren mantenimiento C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			6	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

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

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	Los equipos de frio requieren mantenimiento. Termómetros de cocina sin calibrar. Soportes de equipos con oxido en cocina. / 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	3,5 X	0	Se observa manoja con deterioro superficie de picado en mal estado / C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			6	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	No presenta protocolo de medidas preventivas y correctivas de estado de salud del personal manipulador de alimentos ni acta de socialización / C
3.2 **Reconocimiento Médico.** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	1 X	0	Presenta certificado medico de Ludyba Olarte del 11-05-22 Dora Vargas del 29.03.2022, Jhon Garcia del 02.03 2022. Perdiente certificado medico de Comon Rico / 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 X	3,5	0	/ C

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

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

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 educación y capacitación continua con el personal manipulador de alimentos y soportes /	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15,5	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	2,5 X	0	Faltan soportes de proveedores Presenta registro de inspección de calidad de materias primas y alimentos en el momento de la recepción	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	3,5 X	0	Presentan registros de control de refrigeración, congelación y cocción de alimentos no diligenciados correctamente /	C
4.4 **Condiciones de almacenamiento** (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)	4	2 X	0	los equipos de Frio requieren mantenimiento. /	NA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			17	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

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

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 potable del 10-12-2021 por Robinson Control Bug OFF 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	2 X	0	No garantiza separación adecuada de residuos sólidos. / C
5.4 **Control integral de plagas** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9 X		0	No se evidencian plagas / C
5.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)	7	3,5 X	0	No garantiza adecuado almacenamiento de utensilios y productos de aseo / C
5.6 **Soportes documentales de saneamiento** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1 X	0	Presenta plan de saneamiento implementado, socializado, no verificado correctamente mediante listas de chéques C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			26,5	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

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

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 0 94885

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.
71 %		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. REQUERIMENTOS 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 598 de 2015 sobre valor nutricional en el menú. Se socializan medidas preventivas Covid 19, estrategia autorregulación Negocios saludables Negocios Estables

Por parte del establecimiento:
3.2 AL FINAL DE VISITA SE PRESENTA CERTIFICADO MEDICO VIGENTE

4.1 ADICIONAL SE RADICA EL SOPORTE DEL PROVEEDOR PENDIENTE AL FINALIZAR VISITA.

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 16 del mes de Mayo 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:	bl: Tatiana Lorchens Mahecha / Sonier Grigleris Corchuelo (Pen	Nombre:	JOSE MANUEL BECERRA / Leidy Yohana Ruiz Perez
Tipo de documento:	Cc / CC	Tipo de documento:	C.C / CC
Número de documento:	52370698 / 1027699408	Número de documento:	79478417 / 1016042441
Profesión u oficio:	Ing Alimentos / Ing Ambiental	Profesión u oficio:	TECNICO SALUD / Enfermera
Firma:		Firma:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO		**TESTIGO**	
Nombre:	WILLIAM ORLANDO FERNANDEZ GAZON	Nombre:	
Tipo de documento:	C.C. X C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento:	C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento:	79497674	Número de documento:	
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"

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

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI
Escaneado con CamScanner

Número AJ02C 094887	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: 16 05 2022
		ACTA DE VISITA NÚMERO: **AS14C** 477237

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO			
Nombre Del Producto:	Cabello de Angel	Harina de plátano	Cafe descafeinado tostado y molido
Número autorización sanitaria registro RSA - permiso PSA - notificación NSA	PSA - 0001963 - 2019	PSA - 0002048 - 2019	NSA - 001620 - 2016
Marca:	San Remo	Viva Plátano	Sello Rojo
Presentación y Contenido neto:	Bolsa por 250g	Bolsa por 500g	Bolsa por 250g

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)	C		C		C	
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	

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Escaneado con CamScanner

Número AJ02C 094887 FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: DD 015 2022
	ACTA DE VISITA NÚMERO: **AS14C** 477237

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 Caduci - dad 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 **Etiquetado 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)	C		NA		C		
Alimentos e Ingredientes Causantes de Hipersensibilidad Declaración con su nombre específico. Artículo 5 # 6 Parágrafo Res.5109/2005	C		C		C		
País de Origen Artículo 12 # 5 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA		
Presentación en la información de la etiqueta Etiquetas que se adhieran a los alimentos envasados no podrán removerse o separarse 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		
Etiquetado 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 en idioma español e inglés	NA		NA		NA		
Cumple normas e incluye leyendas o requisitos específicos para el rotulado del producto.	C		C		C		

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Escaneado con CamScanner

Número AS02C 094887 FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: 16 05 2022
	ACTA DE VISITA NÚMERO: **AS14C** 477237

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	
La etiqueta no debe estar en contacto directo con el alimento, salvo que tenga la correspondiente autorización del Invima. Artículo 4. # 3 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Si el alimento declara que su contenido es 100% natural, no contiene aditivos declarados en la lista de ingredientes. Artículo 4. # 4 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
No emplea palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto. Artículo 4. # 5 (Res.5109/2005)	C		C		C	
No emplea gráficas que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, en la etiqueta del alimento junto al nombre del mismo debe aparecer, la expresión "sabor artificial". Artículo 4. # 6 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Decreto 1500 de 2007, Artículo 42. # 5. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. # 6. Carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos que utilicen empaque al vacío y otras tecnologías como atmósferas controladas deberán establecer la vida útil del producto y colocar condiciones de conservación del mismo.	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
Nombre: Yoli Tatiana Loncheros Mahecha	Nombre: WILLIAM ORLANDO FERNANDEZ GARZON
Tipo de documento: Cedula de Ciudadania	Tipo de documento: C.C.[X] C.E.[ ] NIT[ ] PEP[ ] PS[ ] PTP[ ]
Número de documento: 52370693	Número de documento: 79497674
Profesión u oficio: Ingeniero de Alimentos Firma:	Cargo: Representante legal[ ] Propietario[ ] Encargado[X] Firma:

NOTA 1: 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.
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

Número AJ02C 094887	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: DG 05 A2022
		ACTA DE VISITA NÚMERO: **AS14C** 477238

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO			
Nombre Del Producto:	Harina de maiz blanca precocida	Avena en hojuelas precocida	Te Negro tradicional
Número autorización sanitaria registro RSA - permiso PSA - notificación NSA	PSA-001004-2017	NSA-004489-2013	RSIA015M09692
Marca:	Megarepa	Super Avena	Samoa
Presentación y Contenido neto:	Bolsa por 1000g	Bolsa por 1000g	Caja por 36g

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		C	
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	

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Escaneado con CamScanner

Número AS02C 094887 | FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)

FECHA: 06 05 2022

ACTA DE VISITA NÚMERO: **AS14C** 477238

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 **Etiquetado 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	C		C		NA		
País de Origen Artículo 12 # 5 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA		
Presentación en la información de la etiqueta Etiquetas que se adhieran a los alimentos envasados no podrán removerse o separarse 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		
Etiquetado 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 en idioma español e inglés	NA		NA		NA		
Cumple normas e incluye leyendas o requisitos específicos para el rotulado del producto.	C		C		C		

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Escaneado con CamScanner

Número A302C 094887	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: 16 05 2022
		ACTA DE VISITA NÚMERO: **AS14C** 477238

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	
La etiqueta no debe estar en contacto directo con el alimento, salvo que tenga la correspondiente autorización del Invima. Artículo 4. # 3 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Si el alimento declara que su contenido es 100% natural, no contiene aditivos declarados en la lista de ingredientes. Artículo 4. # 4 (Res.5109/2005)	C		C		NA	
No emplea palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto. Artículo 4. # 5 (Res.5109/2005)	C		C		C	
No emplea gráficas que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, en la etiqueta del alimento junto al nombre del mismo debe aparecer, la expresión "sabor artificial". Artículo 4. # 6 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Decreto 1500 de 2007, Artículo 42. # 5. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. # 6. Carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos que utilicen empaque al vacío y otras tecnologías como atmósferas controladas deberán establecer la vida útil del producto y colocar condiciones de conservación del mismo.	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
Nombre: Yoli Tatiana Lancheros Mahecha	Nombre: WILLIAM ORLANDO FERNANDEZ GARZON
Tipo de documento: Cedula de Ciudadanía	Tipo de documento: C.C.[X] C.E.[ ] NIT[ ] PEP[ ] PS[ ] PTP[ ]
Número de documento: 52370693	Número de documento: 79497674
Profesión u oficio: Ingeniera de Alimentos Firma:	Cargo: Representante legal[ ] Propietario[ ] Encargado[X] Firma:

NOTA 1: 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.
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