

E.S.E.: Subred Sur occidente

Fecha: 01/02/2025

1. CÉDULA ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 787741	Número de Inscripción: SB00028822	Número de carpeta: 787741				
Razón social: Fundacion Construyendo Futuro ONG						
Nombre del establecimiento: Fundacion Construyendo Futuro ONG						
NIT: 900310195 -DV: 2	Sede: única					
Dirección: Cl 24 19B 16						
Ubicación: NO AFIRMA						
Localidad: Los Martires	UPZ: La Sabana					
Barrio: Santa Fe	Teléfonos 5733566					
Correo electrónico para notificación* ciudadotiansilariosampe@gmail.com						
Nombre propietario: Fundacion Construyendo Futuro ONG						
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 900310195-2					
Nombre representante legal: Eliana Paola Martinez Cuentas						
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 52369352					
Dirección de notificación: Cl 24 19B 16						
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ 90035152						
Línea de intervención: Calidad de Agua y Saneamiento Básico						
Intervención: Vigilancia intensificada en instituciones protectores de la persona mayor en el Distrito						
Tipo de establecimiento: Hogar Gerontológico						
Número de trabajadores: 26	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	NO
Visita 1	02	11	2023	Favorable con 4 requerimientos		X
Visita 2						
Visita 3						
Visita 4						
MOTIVO DE LA VISITA						
Programación ☒		Solicitud del interesado ☐		Asociada a peticiones, quejas y reclamos ☐		
Solicitud oficial ☐		Evento de interés en salud pública ☐		Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin ☐		
Otro: ☐ Especifique:						
REVISIÓN DOCUMENTAL (Marque con una X)						
Documentos		Documentado		Observaciones		
		SI	NO			
Documento de sistema de seguridad y salud en el trabajo (en caso de no contar notificar a dirección territorial Ministerio de Trabajo)		X		1		
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	Favorable con 4 requerimientos 79%		

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

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	2	3	4	No cuenta con demarcación de cambios de nivel en pisos
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	2	3	4	Presencia de humedad en habitación piso 2, posiblemente techo en material no sanitario en comedor.
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	X	2	3	4	/
1.7 Las escaleras, rampas son seguras, cuentan con pasamanos y estan revestidas de material antideslizantes . (Art 47 y 48 Resolucion 14861 de 1985)	1	2	3	4	No cuenta con franja foto luminica en escaleras
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	2	3	4	Tomacorriente expuesto en habitación piso 2
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	2	3	4	Falta demarcacion de areas de transito y circulación de personas

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	2	3	4	Falta completa material sanitario en baños de piso 1 y 2
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

Hoja 2/7

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.	X	2	3	4		
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)	X	2	3	4		
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)	X	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	X	3	4		Procedimientos de limpieza no coinciden frecuencias con registros de limpieza
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)	X	1	2	3		4
2.13 Cuenta con sistema de comunicación interna en habitaciones y baños	1	X	2	3		4
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	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)	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)	X	2	3	4	

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

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 fácil 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)	1	2	3	4	completan plan de contingencia en caso de ausencia de agua
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)	X	2	3	4	Fumigaciones el Tiropo Co. 17/09/2024

3.2 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE VERTIMIENTOS

3.2.1 Las aguas residuales generadas por el establecimiento son conectadas al sistema alcantarillado u otros 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 de 1979)	X	2	3	4	

3.3 MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS

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	Plan de gestión integral de residuos incompleto
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	
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	
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	Manifiesto N° 128315 23/04/2025 Nacionales Residuos

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	
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	Control vectorial 17/09/2024 Fumigaciones el Tiropo Co.

4. PREVENCIÓN DE EMERGENCIAS Y DESASTRES- GESTIÓN 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	No presenta último Simulacro de evacuación

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

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	No cuenta con demarcación para el tránsito seguro de personas
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 luminica y pasamanos.(Art 48 Resolución 14861 de 1985)	SI	NO	Falta franja fotoluminica para escaleras
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	NO
5.1 Medico.	No Presenta	No Presenta	-	-
5.2 Nutricionista.	Claudia Patricia Peralta	1129570088	X	
5.3 Jefe de Enfermería.	No Presenta	No Presenta	-	-
5.4 Auxiliar de Enfermería.	Manuel Fernando Orjuela	10724146653	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	X	2	3	4	
5.6 Cuenta con un jefe de enfermería presencial las 24 horas	1	2	X	4	Hogar Gerontológico
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	X	3	4	No cuenta con asesoría mensual por parte del profesional de enfermería
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	X	3	4	No cuenta con certificados médicos definiendo quien requiere y quien no cama con barandas
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, tallmetro, camilla o tabla de inmovilización.	X	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	X	4	No se evidencia almacenamiento de medicamentos
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	X	4	No se realiza proceso de recepción de medicamentos
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	X	4	No cuenta con almacenamiento de medicamentos que requieran cadena de frío

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

Hoja 5/7

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 Ingreso y Seguimiento
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.	1	X	3	4	No conto con la totalidad de valoraciones nutricionales
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.	X	2	3	4	
5.19 Cuenta con notas de enfermería realizadas según normatividad Ley 911 de 2004 y Resolución 1995 de 1999.	1	X	3	4	No garantiza notas de enfermería según normatividad

6. EXIGENCIAS

SI NO

6.1 Descripción de las exigencias: Se realiza visita de inspección vigilan-
cia y control al establecimiento con el fin de veri-
ficar condiciones locativas e higienico sanitarias
según lo dispuesto en normatividad sanitaria vigente
y aplicable, Ley 9 de 1979, Resolución 2674 de
2013, Resolución 110 de 1995, Ley 1164 de 2007, Reso-
lución 2184 de 2009, Decreto 780 de 2016, Decreto 1000
de 2015, Resolución 1164 de 2002, Resolución 1403
de 2002, Resolución 705 de 2007, Ley 911 de 2004, Reso-
lución 1995 de 1999, Decreto 677 de 1995, Decreto
1575 de 2002, Resolución 14861 de 1985 de acuerdo
con lo evidenciado en la presente inspección se emi-
ten los siguientes incumplimientos

1.2 NO demarcar cambios de nivel en pisos

1.3 NO realiza mantenimiento en habitación Piso 2, pasillo
Piso 1 con presencia de humedad, no garantiza terno en
material sanitario en comedor

1.7 y 4.4 NO instala franja fotoluminica en la totalidad
de escaleras

1.8 NO fija tamaricente expuesto en habitación Piso 2

1.9 y 4.2 NO Señaliza los áreas de tránsito seguro de
Personas

2.1 NO completo material sanitario en Baños Piso 1 y 2

6.2 Concepto sanitario de la visita:

Favorable

Favorable con requerimientos*

Desfavorable

X

*El establecimiento no cumple con la totalidad de los requisitos sanitarios establecidos en las normas vigentes, pero las condiciones sanitarias evidenciadas no
conllevar a un riesgo inminente para la salud humana.

6.3 Para el cumplimiento de los anteriores requerimientos se concede un plazo de _____ días, contados a partir de día _____ del
mes de _____ de _____, que vence el día _____ del mes de _____ de _____. 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

- 2.1.1. NO Presento registros de limpieza original a lo est. Pulado en los procedimientos de limpieza
- 2.13 NO Garantizo Sistema de comunicación interna en la totalidad de Barrios y habitaciones
- 3.1.4 No completo plan de contingencia en caso de ausencia de Agua
- 3.3.1. No completo plan de gestión integral de RESIDUOS
- 4.1 No Presento ultimo Simulacro de evaluación
- 5.8 No conto con Certificados medicos definiendo quien requiere y quien NO califica con EBRANDAS
- (5.8) 5.7. No Garantizo la capacitación mensual por parte de/ Profesional de enfermería.
- 5.14. No conto con Valoraciones medicas de Ingreso y seguimiento Mensual
- 5.16. No presento la totalidad de valoraciones nutricionales de seguimiento.
- 5.19 No Garantizo. notas de enfermería segun normatividad Ley 11 de 2004

6.4 Observaciones de quien atiende la visita:

La que se les informa es que nosotros
no somos un hogar gerontológico somos un centro transitorio

6.5 Observaciones de quien realiza la visita:

Se lee y socializa Acta Limitados de
prevención de enfermedad respiratoria,
de Anexo Acta de alimentos, rotulado y cumplimiento
de Ley 1335 de 2009 y condiciones de salud

Anexa hojas adicionales SI ☒ / NO ☐ Folios 16

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) 10/12/2023 en Bogotá D. C.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA

Nombre: Jairo Natalia Espino Quintero
Tipo de documento: C
Número de documento: 1016060165
Profesión u oficio: Ingeniero Ambiental
Firma: [Firma]

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA

Nombre: Jose Manuel Becerra
Tipo de documento: Cedula
Número de documento: 19478417
Profesión u oficio: TECNICO AREA SALUD
Firma: [Firma]

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA

Nombre: Karen Gabriela Garzon Garzon
Tipo de documento: C
Número de documento: 1030626426
Profesión u oficio: Enfermera
Firma: [Firma]

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA

Nombre: Yoryani Leon Lealino
Tipo de documento: CC
Número de documento: 52517829
Profesión u oficio: Ingeniero Alimentos
Firma: [Firma]

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA

Nombre:
Tipo de documento:
Número de documento:
Profesión u oficio:
Firma:

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA

Nombre:
Tipo de documento:
Número de documento:
Profesión u oficio:
Firma:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre: Juan Andrea Campos Rey
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 52727599
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒
Firma: [Firma]

TESTIGO

Nombre:
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento:
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, acarreará 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"

E.S.E.: Subred sur occidente. Fecha: 11 02 2025
Nombre Comercial: Fundacion construyendo futuro ONG Unidad de Servicios de Salud Fontibon.

Tipo de Afiliación	# de usuarios	Observaciones						
Contributivo	—							
Subsidiado	45							
Regimen especial	/							
No Vinculado	/							
Enfermedades transmisibles	# de usuarios	Tratamientos SI/NO	¿Cuál?				Observaciones	
Tuberculosis	/	/	/				/	
Sífilis	/	/	/				/	
VIH	/	/	/				/	
Enfermedades Crónicas	# de usuarios	Tratamientos SI/NO	¿Cuál?					Observaciones
			Insulinodependiente	Oxigenorequiriente	Dialisis	Tratamiento Via Oral	Otro	
Hipertensión	/	/	/	/	/	/	/	/
Diabetes Mellitus	/	/	/	/	/	/	/	/
EPOC	/	/	/	/	/	/	/	/
Cáncer	/	/	/	/	/	/	/	/
Enfermedad Renal	/	/	/	/	/	/	/	/
Enfermedades de origen mental.	# de usuarios	# Mujeres < 60 años de edad	# Mujeres entre 60 y 79 años de edad	# Mujeres > 80 años de edad	# Hombres < 60 años de edad	# Hombres entre 60 y 79 años de edad	# Hombres > 80 años de edad	
Enfermedad de Alzheimer	/	/	/	/	/	/	/	
Demencia no especificada	/	/	/	/	/	/	/	
Demencia vascular	/	/	/	/	/	/	/	
Depresión	/	/	/	/	/	/	/	
Esquizofrenia	/	/	/	/	/	/	/	
TAB	/	/	/	/	/	/	/	
TOC	/	/	/	/	/	/	/	

Procedimientos de Manejo	# de usuarios	Observaciones
Cateterismo Vesical		
Sonda Vesical		
Cistostomía		
Urostomía		
Colostomía		
Sonda Nasogástrica		
Gastrostomía		
Traqueostomía		
Úlceras /Escaras		

Valor Nutricional	Clasificación: IMC	# de usuarios	Tratamientos SI/NO	¿Cuál?	Observaciones
Desnutrición	< 18.4	4	SI	Dieta Hipercalórica	
Bajo peso	18.5 - 21.9	4	SI	Dieta Hiperproteica	
Normal	22 - 26.9	24	SI	Dieta Normocalórica	
Sobrepeso	27 - 29.9	5	SI	Dieta Hipoglúcida	
Obesidad I	30 - 34.9	2	SI	Dieta Hipocalórica	
Obesidad II	35 - 39.9	1	SI	Dieta Hipocalórica	

Grupos Etáreos									Observaciones
# de personas dependientes	# de personas independientes	# Mujeres < 60 años de edad	# Mujeres entre 60 y 79 años de edad	# Mujeres > 80 años de edad	# Hombres < 60 años de edad	# Hombres entre 60 y 79 años de edad	# Hombres > 80 años de edad	Total	
—	45	—	6	1	—	35	3	45	—

Número de personas fallecidas en el año en curso.							Observaciones
# Mujeres < 60 años de edad	# Mujeres entre 60 y 79 años de edad	# Mujeres > 80 años de edad	# Hombres < 60 años de edad	# Hombres entre 60 y 79 años de edad	# Hombres > 80 años de edad	Total	
—	—	—	—	—	—	—	—

Observaciones por parte de la autoridad sanitaria: Se realiza Verificación a Base de Datos Nutricional evidenciando Registro de 45 Usuarios sin embargo hay Registro de Ingreso de 50 personas mayores

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección: Se informa que nosotros no somos un hogar gerontológico somos un centro transitorio

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

Nombre: Karen Viviana Garzon Garzon yoryani Leon Jodino
Tipo de documento: CC
Número de documento: 1630626426
Profesión u oficio: Enfermera
Firma: [Firma]

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA

Nombre: JOSE MANUEL BECERRA LOURO Escriba
Tipo de documento: CECULA
Número de documento: 19478417
Profesión u oficio: TECNICO AREA SALUD
Firma: [Firma]

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre: IVON ANDREA CAMPOS REY
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 52727599
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒
Firma: [Firma]

TESTIGO

Nombre: _____
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: _____
Firma: _____

NOTA 1: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarrea 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"

E.S.E.: Subred Sur Occidente Fecha: 11 02 2023

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: <u>787741</u>	Número de Inscripción: <u>5B00078822</u>	Número de carpeta: <u>787741</u>
Razón social: <u>Fundación Construyendo Futuro ONG</u>		
Nombre del establecimiento: <u>Fundación Construyendo Futuro ONG</u>		
NIT: <u>900310195</u>	-DV: <u>2</u>	Sede: <u>Unica</u>
Dirección: <u>CL 24 19 B 16</u>		
Ubicación: <u>No Aplica</u>		
Localidad: <u>Los Martires</u>	UPZ: <u>La Sabana</u>	
Barrio: <u>Santa Fe</u>	Teléfonos <u>5733566</u>	
Correo electrónico para notificación* <u>Cuidadobtransitoriosamper@gmail.com</u>		
Nombre propietario: <u>Fundación Construyendo Futuro ONG</u>		
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Número documento: <u>900310195-2</u>
Nombre representante legal: <u>Eliana Paola Martinez Cifuentes</u>		
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Número documento: <u>52369352</u>
Dirección de notificación: <u>CL 24 19 B 16</u>		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ <u>90035152</u>		
Línea de intervención: <u>Alimentos Sonos y Seguros</u>		
Intervención: <u>Restaurantes, Comidas Rápidas y Picnic</u>		
Tipo de establecimiento: <u>Hogar Gerontológico</u>		
Número de trabajadores: <u>04</u>	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	<u>02 11M 2023</u>	Favorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	<u>79</u> %
		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

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	1 X	0	No se garantiza hermeticidad en Puerta Ingreso a Cocina Por buena Espacio piso Abierto. No garantiza hermeticidad en Baño Ventanas sin protección 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	Algunos Uniones Piso-Pared con desprendimiento. Paredes en Baño no lisas falta de Mantenimiento Baldosas en Pisos con Bodega deteriorada 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	de evidencia Techo en Corredor no Sanitario. con presencia de humedad en una Parte. No se garantiza hermeticidad en Baño Ventanas y Puerta Ingreso la evidencia. No garantizan Ventilación en Cocina. Ventanas en Área de Cocina y bodega sin antirruptores 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 ✓	0	No cuenta con dotación de Secado de Manos en Área de Cocina. Baño de Mujeres sin protocolo de lavado Manos C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			5	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DO1

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	Se evidencian cauchos deteriorados y motor de neopreno con inadecuada limpieza. Muesas internas con falta de mantenimiento. Superficies de acero con desprendimiento de pintura
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	
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 Y	3,5	0	
3.2 Reconocimiento Médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2 X	1	0	
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	Inadecuado lavado de manos

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	2 X	0	Se evidencian plan de Capacitación continuo. Incompleto por no tener evidencia y no se implementa en concurrencia del
				C

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

14,5

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	Se evidencia registro de Control de materias primas desactualizadas
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	
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	
4.4 Condiciones de almacenamiento (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)	4 X	2 X	0	
				NA C

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

22,5

La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

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	3,5	0	Se evidencian plan de Contingencia en caso de Corte de Agua Incompleto.
5.2 Residuos líquidos (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	4	2	0	
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	0	
5.4 Control integral de plagas (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9		0	
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	0	Se evidencian registros de Control de limpieza y desinfección no correspondiente a lo estipulado en plan de Saneamiento.
5.6 Soportes documentales de saneamiento (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1	0	Se evidencia plan de Saneamiento documentado sin embargo no se implementa adecuadamente plan de manejo de limpieza y desinfección y Abastecimiento de Agua.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				25 La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO <small>selecciona con una (X) el concepto sanitario a emitir</small>		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.
		Favorable		
		Favorable con requerimientos		
		Desfavorable		

26.5

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: Se sancionan hallazgos encontrados de acuerdo al Acuerdo 631 de 2015 Marco de Accit. residual, de Sancionan Acuerdo 588 de 2015 información nutricional de alimentos

Por parte del establecimiento: Ninguna

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 11 del mes de 02 del año 2025 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

Nombre: Viviani Len Ledine JOSE MANUEL REYES
Tipo de documento: CC CENULA
Número de documento: 52517529 19428417
Profesión u oficio: Ingeniera Alimentos TECNICO DEFASALDA
Firma: [Firma]

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA

Nombre: Laura Esquivel Karen Juliana Edizon
Tipo de documento: CC
Número de documento: 1016060165 1030676485
Profesión u oficio: Ingeniera Ambiental Enfermera
Firma: [Firma]

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre: TUAN ANDREA CAMPOS REY
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 52727549
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒
Firma: [Firma]

TESTIGO

Nombre: [Firma]
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: [Firma]
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, acarrea 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"

Número **AS14C 582094** FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)

FECHA: 11 02 2023

ACTA DE VISITA NÚMERO: A50701908

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Nombre Del Producto:	Leche ultra alta temperatura UAT UHT largo vida descremada deslactosada.	Pastas alimenticias Spagueti	Chocolate de mesa con Azúcar
Número autorización sanitaria registro RSA - permiso PSA - notificación NSA	201406202303	2014-004570-2017	NDA-0013909-2023
Marca:	latti	Donna	Corona
Presentación y Contenido neto:	Caja por 900ml	Balbo por 1000g	Balbo 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)	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	
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	

Hoja 1/3

Número **AS14C 582094** FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)

FECHA: 11 07 2023

ACTA DE VISITA NÚMERO: AS07C1408

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)	NA	/	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	/	C	/	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)	C	/	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	/
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	/

Número AS14C 582094	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: 11 02 2017
		ACTA DE VISITA NÚMERO: 1502014083

REQUISITOS GENERALES					
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 cármicos comestibles y derivados cármicos 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 ☒	NO CUMPLE ☐	CUMPLE ☒	NO CUMPLE ☐	CUMPLE ☒
POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA			POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO		
Nombre: Yorlani Leon Ledino			Nombre: Ivon Andre Campos Rey		
Tipo de documento: CC			Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		
Número de documento: 57517879			Número de documento: 52727599		
Profesión u oficio: Ingeniero Alimentos Firma: [Firma]			Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒ Firma: [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, acarreará 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"

E.S.E.: Subred Sur Occidente

Fecha: 11/02/2025

El presente instrumento se utiliza para el seguimiento del cumplimiento de lo establecido en la Ley 1335 de 2009 y debe ir anexo a las actas de Inspección, Vigilancia y Control.

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 787741	Número de Inscripción: SB 00028522	Número de carpeta: 787741
Razón social: Fundación Construyendo Futuro ONG		
Nombre del establecimiento: Fundación Construyendo Futuro ONG		
NIT: 900310195	-DV: 2	Sede: Unica
Dirección: CL 24 19 B 16		
Ubicación: No Aplica		
Localidad: los Martires	UPZ: la Sabana	
Barrio: Santafe	Teléfonos 5733566	
Correo electrónico para notificación: Cuidado Transitorio Jemper@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 (Cuentas)		
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Número documento: 52369352
Dirección de notificación: CL 24 19 B 16		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ 90035152		
Línea de intervención: Calidad de Agua y saneamiento Básico		
Intervención: Vigilancia intensificada en instituciones protectoras de la persona Necesidad en el distrito capital		
Tipo de establecimiento: Hogar Gerontológico		
Número de trabajadores: 26	Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☒ Otro:	
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☒ Fin de semana ☐ Otro:		
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:		

Número y fecha de radicado en caso de que el motivo de la visita sea solicitud de interesado o asociado a PQR

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

C	CUMPLE	Cuando cumple con el aspecto a inspeccionar o vigilar
N.C	NO CUMPLE	Cuando NO cumple con el aspecto a inspeccionar o vigilar
N.A	NO APLICA	Cuando el aspecto a verificar no corresponde al objeto a vigilar

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

2. ASPECTOS A VERIFICAR		DETALLE		C		N		C		N	
ASPECTOS A VERIFICAR		DETALLE		C		N		C		N	
1. El establecimiento cumple con las disposiciones establecidas en los artículos 19 y 20 de la Ley 1335 de 2009, con el fin de garantizar el derecho a la salud de las personas ante la exposición del humo de tabaco.		Prohíbe el consumo de tabaco y sus derivados en el objeto de IVC incluyendo las áreas de atención al público y áreas de espera tales como terrazas, jardines aleros, parasoles entre otros.		X							
		El establecimiento NO debe tener elementos que faciliten o promuevan el consumo de tabaco y sus derivados. Ejemplo: ceniceros, fósforos, encendedores, presencia de colillas, entre otros.		X							
		La señalización debe contar con la siguiente información: "Prohibida la Venta de Tabaco, Cigarrillos y sus derivados a menores de edad" Parágrafo 1, artículo 2. Este anuncio en ningún caso hará mención a marcas, empresas o fundaciones de empresas tabacaleras; ni empleará logotipos, símbolos, juegos de colores, que permitan identificar alguna de ellas. Estas señalizaciones deben indicar el Artículo 2, parágrafo 1 Ley 1335 de 2009.		X							
		La señalización debe contar con algunos de los siguientes mensajes: "Respire con tranquilidad, este es un espacio 100% libre de humo de tabaco y sus derivados"; "Por el bien de su salud, este espacio está libre de humo de cigarrillo o de tabaco"; • "Bienvenido, este es un establecimiento libre de humo de tabaco"; Estas señalizaciones de ambientes libres de humo deben indicar el Artículo 19 de la Ley 1335 de 2009.		X							
		A partir del 21 de Julio del 2011 quedó prohibida la venta por unidad de productos de tabaco o sus derivados. No deberá existir en el establecimiento cajetillas de cigarrillos abiertas, ni re envasadas en otros recipientes.		X							
		Verificar que las cajetillas de cigarrillos sean de mínimo de 10 unidades.		X							
		5. El establecimiento cumple con la prohibición de vender productos de tabaco a menores de edad. Artículo 2 de la Ley 1335 de 2009		X							
		6. El establecimiento cumple con las prohibiciones del uso de máquinas expendedoras o dispensadores mecánicos de productos de tabaco, en lugares y puntos de venta en los cuales hay libre acceso a menores de edad. Parágrafo 3 del Artículo 2 de la Ley 1335 de 2009		X							
		7. El etiquetado y empaquetado de las cajetillas de cigarrillos que se encuentren en el establecimiento cumplen con las disposiciones del artículo 13 de la Ley 1335 de 2009.		X							
		8. El establecimiento cumple con las prohibiciones de toda forma de publicidad, promoción y patrocinio de productos de tabaco y sus derivados. Artículos 14, 15, 16 y 17 de la Ley 1335 de 2009.		X							
		9. El establecimiento adopta medidas específicas y razonables para disuadir a las personas a No hacer uso del Tabaco y sus derivados. Literal C, artículo 20 de la Ley 1335 de 2009.		Y							

3. OBSERVACIONES

Cumple con los exigencias de los aspectos verificados de la
vigilancia de la ley 1335 de 2009.

Se aclara que la Inspección y Vigilancia de la ley 1335
de 2009 no afecta el Concepto Sanitario del establecimiento.

Este Acta hace parte del Acta 5508 C005574.

4. Cumple con los aspectos verificados de la Ley 1335 del 2009 Si ☒ No ☐

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervi-
nieron en la visita, hoy 11 del mes de 02 del año 2025 en la Ciudad de Bogotá DC.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA

Nombre: Yoni Lantini Jose Manuel
Tipo de documento: CC Cedula
Número de documento: 52517829 17448417
Profesión u oficio: Técnico de
Firma: [Firma]

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA

Nombre: Javiera Espino Karen Villegas
Tipo de documento: CC CC
Número de documento: 1016060165 1031626426
Profesión u oficio: Enfermera
Firma: [Firma]

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre: Ivan Andrea Campo S Rey
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 52727599
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒
Firma: [Firma]

TESTIGO

Nombre:
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento:
Institución:
Firma:

NOTA 1: En aplicación de la Ley 1437 de 2011 artículos 2 y 3 numeral 4 principio de buena fe, hago constar que he recibido copia del acta de visita, la cual haré llegar al propietario o representante legal del establecimiento o similares, de lo contrario me hago responsable solidario ante cualquier investigación. La dirección de notificación deberá entenderse que es la misma del establecimiento, salvo que se trate de entidades públicas o establecimientos de cadena, la cual será la que ellos indiquen; el propietario o representante legal deberá informar a la autoridad sanitaria la dirección de notificación en caso de cambio. Autorizo a las autoridades de inspección vigilancia y control para notificar o enviar información a través del correo electrónico que queda registrado en la presente acta.

NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarrea 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"

Este es un documento público de conformidad con lo establecido en el artículo 264 del código de procedimiento civil.