Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección, vigilancia y control higiénico sanitaria a establecimientos educativos y universidades

Acta Número
SB06N 010677

E.S.E.: SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE | Fecha: 14 | 08 | 2024

1. CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
NUEVO	SB000046909	

Razón social: FUNDACIÓN MARTHA CHACON CRECIENDO PARA EL MAÑANA

Nombre del establecimiento: CENTRO INTEGRARTE DE ATENCIÓN EXTERNA GRUPO 9

NIT: 900317029 - 1 | Sede: UNICA

Dirección: KR 111 BIS 136A 08

Ubicación: NO APLICA

Localidad: SUBA | UPZ: EL RINCON

Barrio: TIBABUYES II | Teléfonos 3154069587

Correo electrónico para notificación* CIAEXTERNOGRUPO9@GMAIL.COM

Nombre propietario: FUNDACION MARTHA CHACON CRECIENDO PARA EL MAÑANA

Tipo de documento: C.C.☐ C.E.☐ NIT☒ PEP☐ PS☐ PTP☐ | Número documento: 900317029-1

Nombre representante legal: MARTHA ELIDIA CHACON RONCANCIO *

Tpo de documento: C.C.☒ C.E.☐ NIT☐ PEP☐ PS☐ PTP☐ | Número documento: 39641796

Dirección de notificación: KR 111 BIS 136A 08

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☐ NO ☒

Línea de intervención: CALIDAD DE AGUA Y SANEAMIENTO BÁSICO

Intervención: ESTABLECIMIENTOS DE EDUCACIÓN INFORMAL

Tipo de establecimiento: ESTABLECIMIENTOS DONDE SE PRESTE CUIDADO DE EDUCACIÓN, ARTERAPIA, OTROS

Número de trabajadores: 20 | 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: 20243212267S2 26-07-2024	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:

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

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

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

2. MODALIDAD	
2.1 Jardines Cofinanciados.	
2.2 Jardines Secretaría de Integración Social (SDIS).	
2.3 Jardines Sociales.	
2.4 Centro de Desarrollo Integral Familiar CDIF (Jardín Rural). Secretaría de Integración Social	
2.5 Jardín infantil	
2.6 Jardín infantil casa de pensamiento intercultural.	
2.7 Centro AMAR.	
2.8 CDI (Centro de Desarrollo Infantil del Instituto de Bienestar Familiar).	
2.9 Otro.	X
2.10 Cual?. ESTABLECIMIENTOS DONDE SE PRESTE OTRO TIPO DE EDUCACION, ARTERAPIA, OTROS	
Tipo	
2.11 Privado.	
2.12 Público.	X

SERVICIOS ADICIONALES		
Aspectos a verificar	Cumplimiento	
2.13 El establecimiento cuenta con servicios adicionales?	SI X	NO
2.14 Señale con una (X) los servicios adicionales evidenciados		
2.14.1 Lavado de prendas en seco.		
2.14.2 Estéticas.		
2.14.3 Peluquería.		
2.14.4 Carpintería.		
2.14.5 Mantenimiento de maquinaria y equipos; incluye las siguientes actividades distribución de combustibles, cambio de aceite, taller de ornamentación, taller de pintura, taller de mecánica.		
2.14.6 Pesebreras.		
2.14.7 Consultorio Veterinario, si cuentan con pesebreras y Caniles se vigilan en la misma intervención.		
2.14.8 Clínica Veterinaria si cuentan con pesebreras y caniles se vigilan en la misma intervención.		
2.14.9 Piscina, Jacuzzi.		
2.14.10 Baños turcos, sauna.		
2.14.11 Gimnasio.		
2.14.12 Planta tratamiento agua potable (Pozos).		
2.14.13 Anfiteatros (Animales y Humanos).		
2.14.14 Restaurantes, cafeterías y expendios de licor – bar	X	
2.14.15 Expendio de productos farmacéuticos y suplementos dietarios.		
2.14.16 Prestación de servicios de salud		
2.14.17 Otro cual?_____		

A. Única	B. Mañana	C. Tarde	D. Nocturna	E. Preescolar	F. Primaria	G. Secundaria	H. Técnica	I. Universitario

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

Secretaria Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección, vigilancia y control higiénico sanitaria a establecimientos educativos y universidades

Acta Número
SB06N 010677

3. INFORMACIÓN GENERAL

Aspecto a verificar	Cumplimiento	Hallazgos
3.1 Jornadas.	A B C D	
3.2 Nivel.	E F G H I	
3.3 Número de cursos.	1	
3.4 Número promedio de estudiantes por jornada.	49	
3.5 Número de docentes.	7	
3.6 Número de administrativos	13	
3.7 Número de aulas.		

4. CONDICIONES LOCATIVAS (Titulo IV Saneamiento de Edificaciones Ley 9 de 1979 y reglamentación)

Aspectos a verificar	Cumplimiento	Hallazgos
4.1 La clase de calidad de materiales que cubren los muros y techos es acorde al uso observado en cada espacio, se mantiene en buen estado de conservación y limpieza	1 X 3 4	FALTA REALIZAR MANTENIMIENTO A PAREDES DE SALÓN 3, SE EVIDENCIAS AGÜEROS, SALÓN TALLER 2 PRESENTA MANCHA DE OXIDO EN PARED
4.2 La clase y calidad de los materiales utilizados en los pisos es acorde al uso observado en cada espacio y estos se proveen de sistemas que faciliten el drenaje de liquidos, evitando acumulación	X 2 3 4	
4.3 Se cuenta con señalización y demarcación de áreas internas y comunes.	1 X 3 4	FALTA GARANTIZAR LA SEÑALIZACIÓN EN ALGUNAS ÁREAS
4.4 Las áreas de circulación están claramente demarcadas, para el transito seguro de las personas y están provistas de la señalización adecuada y demás medidas necesarias para evitar accidentes.	X 2 3 4	
4.5 La iluminación natural o artificial observada en cada espacio es suficiente para garantizar adecuadas condiciones de visibilidad acorde al uso.	X 2 3 4	
4.6 Las instalaciones del almacenamiento de insumos y y herramientas son adecuadas y seguras.	1 X 3 4	FALTA GARANTIZAR ELEMENTO PARA ALMACENAMIENTO SEGURO DE INSUMOS DE ASEO, LOS CUALES SE ENCUENTRAN A NIVEL DEL PISO.

5. ÁREAS DE RECREACIÓN

Aspecto a verificar	Cumplimiento	Hallazgos
5.1 Existe área propia.	SI NO	NO HAY AREAS DE RECREACIÓN
5.2 Las zonas verdes están en buen estado y limpias.	1 2 X 4	
5.3 Las zonas duras se encuentran en buen estado y no representa riesgo de accidentes.	1 2 X 4	
5.4 Los juegos, juguetes, material didáctilo y material lúdico son en material se mantienen limpios y no presentan riesgo.	1 2 X 4	

6. LABORATORIOS (QUÍMICA, FÍSICA, BIOLOGÍA)

Aspecto a verificar	Cumplimiento	Hallazgos
6.1 Cuenta con áreas exclusivas y/o separadas.	SI NO	NO HAY LABORATORIOS.
6.2 Las áreas de los laboratorios del establecimiento se encuentran separadas, delimitadas y para uso exclusivo para el desarrollo de las actividades	1 2 X 4	
6.3 Los pisos, paredes y techos son de materiales sólidos, de fácil limpieza, resistentes a factores ambientales y se encuentran en buen estado. (Art 91 Ley 9 de 1979)(Art 195 Ley 9 de 1979)	1 2 X 4	
6.4 Cuenta con un área para el almacenamiento seguro de sustancias quimicas y reactivos utilizados en el laboratorio (Art 121 Ley 9 de 1979)	SI NO	
6.5 Cuenta con procedimientos en caso de derrames o accidentes con sustancias quimicas (Art 102 Ley 9 de 1979	1 2 X 4	
6.6 Cuenta con equipos para la extracción de vapores orgánicos e inorgánicos de acuerdo a las pruebas realizadas en los laboratorios	SI NO	

1. Cumple | 2. No Cumple | 3. No Aplica | 4. No Observado | A Cafeteria | B Restaurante | C Dispensador | D Tienda escolar | E. No aplica

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

Continuación 6. LABORATORIOS (QUÍMICA, FÍSICA, BIOLOGÍA)

Aspecto a verificar	Cumplimiento				Hallazgos
6.7 Las instalaciones y redes están diseñada, construidas e instaladas de manera que se prevengan los riesgos de incendio y se evite el contacto con los elementos sometidos a tensión.	1	2	X	4	
6.8 El personal docente y estudiantil cuenta con los elementos de protección personal para la elaboración de las pruebas de laboratorio.(Art 85 y 123 Ley 9 de 1979)	1	2	X	4	

7. INSTALACIONES HIDRÁULICAS Y SANITARIAS

Aspecto a verificar	Cumplimiento				Hallazgos
7.1 Número de aparatos sanitarios.	6				
7.2 El numero y tipo de aparatos sanitarios esta de acuerdo con el numero y requerimientos de las personas servidas.	X	2	3	4	
7.3 El establecimiento cuenta con servicios sanitarios dotados con los mecanismos o elementos para la higiene personal, separados por sexo, en correcto funcionamiento, limpios y en cantidad suficientes (inodoros lavamanos y Ducha). Art 50 Resolución 14861 de 1985) (Art 212 Ley 9 de 1979)	X	2	3	4	
7.4 Se cuenta con aparatos sanitarios (Lavamanos, sanitarios, pocetas, etc) Suficientes de acuerdo con la capacidad demandada y suministra la dotación de elementos personal (Jabón, papel higiénico, medios de secado de manos, entre otras)	X	2	3	4	
7.5 Los servicios sanitarios cuentan con sistemas de ventilación adecuados.	X	2	3	4	
7.6 Los sistemas de desagüe permiten un rápido escurrimiento de los residuos líquidos, evitan obstrucciones, presencia de animales y escape de líquidos.	X	2	3	4	
7.7 Los servicios sanitarios se mantienen en buen estado y limpieza, para evitar problemas higiénicos - sanitarios.	X	2	3	4	
7.8 En los baños se garantizan las condiciones de aseo y mantenimiento.	1	X	3	4	FALTA REALIZAR MANTENIMIENTO A BAÑOS DE PROFESIONALES EN LOS PISOS Y MANTENIMIENTO DE PARED EN BAÑO DE USUARIOS.

8. SERVICIO DE REFRIGERIOS ESCOLARES

8.1 Existe un área para recepción los refrigerios con ventilacion, estibas, planillas de registros	SI		NO		NO HAY RECEPCIÓN DE REFRIGERIOS ESCOLARES
8.2 La zona cuenta con separación física de aquellas áreas supseptibles de ser contaminadas.	1	2	X	4	
8.3 Se lleva registro de control de proveedores que contengan cono mínimo datos como: fecha y hora de hora de ingreso, control de temperaturas, proveedor, y rotulado, planillas de proveedores.	1	2	X	4	
8.4 La persona que recibe y entrega los refrigerios cumple con las practicas higiénicas y requisitos exigidos en la resolución 2674 del 2013 (dotación, capacitación y estado de salud)	1	2	X	4	

9. SANEAMIENTO BÁSICO (FONTANERÍA, MANEJO DE RESIDUOS, CONTROL DE PLAGAS, LIMPIEZA)

Aspectos a verificar	Cumplimiento				Hallazgos
9.1 ABASTECIMIENTO DE AGUA					
9.1.1 El establecimiento se encuentra conectado a al red del sistema de acueducto u otro sistema alternativo	X	2	3	4	
9.1.2 Cuenta con sistema de almacenamiento de agua potable	X		NO		2 TANQUES DE ALMACENAMIENTO AEREO CON CAPACIDAD DE 1.000 LITROS CADA UNO
9.1.3 Fecha ultimo lavado.	27	05	24		HIGIA GESTION AMBIENTAL

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

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

Continuación 9. SANEAMIENTO BÁSICO (FONTANERÍA, MANEJO DE RESIDUOS, CONTROL DE PLAGAS, LIMPIEZA)					
Aspectos a verificar	Cumplimiento				Hallazgos
9.1.4 Las instalaciones internas de distribución y almacenamiento están diseñadas y construidas de modo que se preserve al calidad de agua y se garantice su suministro sin ruido, en cantidad y presión suficiente en los puntos de consumo(Decreto 1575 de 2007 y resolución 2115 de 2007)	X	2	3	4	
9.1.5 Indique la forma en que garantiza el suministro de agua potable.	A	B	X		
9.2 ASEO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
9.2.1 Los tanques de agua son impermeables, no presentan infiltraciones, están debidamente protegidos de contaminantes externos, cuentan con medios que permiten el ingreso para su mantenimiento, están ubicados en áreas que permiten el lavado y desinfección.	X	2	3	4	
9.2.2 El establecimiento se mantiene en orden, aseo y cuenta con un programa de limpieza y desinfección para la instalaciones, equipo y elementos documentado e implementado (procedimientos, plantillas, concentraciones y registros). (art 207 ley 9 de 1979)	X	2	3	4	
9.3 DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS					
9.3.1 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	
9.4 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS					
9.4.1 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	X	3	4	FALTA-DEFINIR- GARANTIZAR LA IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN DE GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS.
9.4.2 Se realiza segregación, identificación (embalaje, envasado y etiquetado) de los residuos generados y cumple con el código de colores	1	X	3	4	FALTA DEFINIR AREA SEÑALIZADA EN CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS EN CUARTO DE ALMACENAMIENTO TEMPORAL
9.4.3 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	ASI MISMO, GARANTIZAR EL BUEN ESTADO DE LOS ROTULOS IMPLEMENTADOS EN LOS RECIPIENTES.
9.4.4 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	
9.5 CONTROL DE PLAGAS					
9.5.1 Cuenta con procedimiento para el manejo integral de plagas, los soportes de verificación e implementación de controles físicos, químicos y/o biológicos	1	X	3	4	FALTA PRESENTAR SOPORTES DE VERIFICACIÓN E IMPLEMENTACIÓN.

10. CONDICIONES DE SEGURIDAD- GESTION DEL RIESGO					
Aspectos a verificar	Cumplimiento				Hallazgos
10.1 Existe plan de gestión del riesgo de desastres documentado e implementado .(Artículo 2.3.1.5.2.1 Decreto 2157 de 2017)	X	2	3	4	

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

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

Continuación 10. CONDICIONES DE SEGURIDAD- GESTION DEL RIESGO

Aspectos a verificar	Cumplimiento				Hallazgos
10.2 Se encuentran claramente señalizadas las diferentes áreas y secciones en cuanto a acceso y circulación de personas, servicios, seguridad, salidas de emergencia, etc. (Art 52 Resolución 14861 de 1985)	X	2	3	4	
10.3 El establecimiento cuenta con sistemas para la contención de derrames de sustancias químicas en el laboratorio	1	2	X	4	NO HAY LABORATORIOS
10.4 El establecimiento tiene alarma de emergencia.(Art 52 Resolución 14861 de 1985)	X	2	3	4	
10.5 La institución cuenta con extintores o gabinetes contra incendios cargados y debidamente señalizados en perfecto estado de funcionamiento. (Art 205 Ley 9 de 1979) (Art 52,54 Resolución 14861 de 1985)	X1	2	3	4	
10.6 Cuenta con área de enfermería para primeros auxilios(Art 214 Ley 9 de 1979)	X	2	3	4	
10.7 Existe botiquín completo de primeros auxilios.(Art 127 Ley 9 de 1979)	X	2	3	4	

11. EXIGENCIAS SI X NO

11.1 Descripción de las exigencias: SE LLEVA A CABO VISITA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL A L ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO A LO CONTEMPLADO EN LEY 9 DE 1979 Y DEMAS NORMATIVIDAD SANITARIA LEGAL VIGENTE APLICABLE, EVIDENCIANDO LOS SIGUIENTES REQUERIMIENTOS:

4.1. REALIZAR MANTENIMIENTO A PAREDES DE SALÓN TALLER 3, EL CUAL PRESENTA AGÜJEROS EN LA PARTE SUPERIOR, ASI MISMO, REALIZAR MANTENIMIENTO A PARED DE SALÓN TALLER 2 LA CUAL PRESENTA MANCHA DE OXIDO

4.3. GARANTIZAR LA SEÑALIZACIÓN DE AREAS INTERNAS EN LA TOTALIDAD DEL ESTABLECIMIENTO

4.6. IMPLEMENTAR O INSTALAR ELEMENTO PARA EL ADECUADO ALMACENAMIENTO SEGURO DE INSUMOS DE ASEO, LOS CUALES SE EVIDENCIAN A NIVEL DEL PISO.

7.8 REALIZAR MANTENIMIENTO A BAÑOS DE PROFESIONALES, EN LOS PISOS QUE PRESENTAN AGÜJEROS, ASI MISMO, REALIZAR MANTENIMIENTO DE PINTURA AL BAÑO DE USUARIOS, LA CUAL PRESENTA DETERIORO EN SU MATERIAL.

9.4.1. GARANTIZAR LA IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN DE GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS.

9.4.2. SEÑALIZAR DE ACUERDO AL TIPO DE RESIDUO GENERADO EL CUARTO DE ALMACENAMIENTO TEMPORAL CON EL FIN DE DEFINIR ADECUADAMENTE LOS ESPACIOS, ASI MISMO GARANTIZAR EL BUEN ESTADO DE LOS ROTULOS IMPLEMENTADOS EN LOS RECIPIENTES.

9.5.1. PRESENTAR SOPORTES DE VERIFICACIÓN E IMPLEMENTACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS PARA EL MANEJO INTEGRAL DE PLAGAS.

EL SERVICIO DE RESTAURANTE FUE VIGILADO POR LA LINEA DE ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS.

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

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

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección, vigilancia y control higiénico sanitaria a establecimientos educativos y universidades

Acta Número
SB06N 010677

Continuación 11.1 Descripción de las exigencias:

11.2 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.

11.3 Para el cumplimiento de los anteriores requerimientos se concede un plazo de 20 días, contados a partir de día 13 del mes de AGOSTO de 2024, que vence el día 12 del mes de SEPTIEMBRE de 2024. De acuerdo a la ley 9 de 1979 y decretos reglamentarios, Ley 715 de 2001 y demás disposiciones legales vigentes.

11.4 Observaciones de quien atiende la visita: NINGUNA

11.5 Observaciones de quien realiza la visita: SE LLEVA A CABO LA DIFUSIÓN DE LAS MEDIDAS DE RACIONAMIENTO DE AGUA CON EL FIN DE MEJORAR EL NIVEL DE LOS EMBALSES, ADEMAS DE PROPORCIONAR RECOMENDACIONES PARA PREVENIR O MITIGAR POSIBLES PROBLEMAS DE SALUD PÚBLICA. NOTA ACLARATORIA: NOMBRE REPRESENTANTE LEGAL: MARIA ELIDIA CHACON RONCANCIO

12. 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) 14/08/2024 en Bogotá D. C.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: LAURA MARCELA GAVIRIA ROZO	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1015448865	Número de documento:
Profesión u oficio: INGENIERA AMBIENTAL	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: HEIDY HERALDIN REYES DURAN	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: 1056 482870	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

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
AS02N 154612

E.S.E.: Subred Norte	Fecha: 14	08	2024

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: Nuevo	Número de Inscripción: AS0012 4816	Número de carpeta: -

Razón social: Fundacion Martha Chacon Creciendo Para el Mañana

Nombre del establecimiento: Restaurante Centro Integrale de Atencion Externa Grupo 9.

NIT: 900 317 029 DV 1	Sede: Unica
Dirección: Kr 111 Bis 136A 08 IN 1	
Ubicación: Centro Integrale de Atencion Externa Grupo 9	
Localidad: Suba	UPZ: El Rincon
Barrio: Tibabuyes II	Teléfonos 3154069587

Correo electrónico para notificación*: Funcreciendoparaelmanana@hotmail.com.

Nombre propietario: Fundacion Martha Chacon Creciendo Para el Mañana

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 900 317 029 - 1

Nombre representante legal: Marta Elidia Chacon Porcancio

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 39 641 796

Dirección de notificación: Kr 111 Bis 136A 08

Presenta matricula mercantil del establecimiento: SI ☐ NO ☒

Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros

Intervención: Restaurantes, cevicherias y comidas rapidas

Tipo de establecimiento: Restaurante

Número de trabajadores: 5	Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro: 8:00am a 4:00pm

Dias 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:	Asociada a peticiones, quejas y reclamos ☒ 2024-07-26 Número de radicado: 3549782024
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

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

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.
Critico	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	Se evidencia que la ventana frontal posee un sistema de protección como barrera física, una malla que se esta desprendiendo de la parte inferior. Se observa espacio abierto sin barrera física de protección entre la puerta y el piso. **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 evidencia que las paredes del área de proceso y preparación no poseen superficie totalmente lisa, continua. Algunos tramos de la unión redondeada entre piso-pared y pared-pared poseen espacios por desprendimiento de la estructura o deterioro de la misma. Se observa perdida de continuidad en paredes por orificios en sectores como despensa, debajo de lavaplatos. Pared de mesón lavaplatos posee baldosa con fisura **C**
1.3 **Techos, iluminación y ventilación** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	2	1 X	0	Techo del área de proceso y preparación no es de superficie totalmente lisa, no es continua. Se evidencia cableado expuesto. **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	No se evidencia dotación completa para el lavado y desinfección de manos, y falta sistema de secado de manos. **C**
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			5	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

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

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 X	2,5	0	— C
2.2 **Superficies de contacto con el alimento.** (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10.Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	7 X	3,5	0	— C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12.	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 posee medidas preventivas y correctivas para eventos en salud. C
3.2 **Reconocimiento Médico.** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2 x	1	0	— C
3.3 **Prácticas higiénicas** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	7	3,5 X	0	Se observa un manipulador con calzado no adecuado para la actividad C

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

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	Posee plan de capacitacion sin embargo se evidencia Falta de implementacion en temas como practicas higienicas. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			11	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Control de materias primas e insumos** (Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	5 X	2,5	0	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	C
4.3 **Manejo de temperaturas** (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425.Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	7 X	3,5	0	C
4.4 **Condiciones de almacenamiento** (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)	4 X	2	0	NA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

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

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	——— C
5.2 **Residuos líquidos** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	4	2 X	0	Se observa que el desagüe del punto hidrico de acclimatamiento no manual dispuesto para lavado de manos no esta conectado a la red de aguas servidas, desagua en un recipiente ubicado debajo del mismo. 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	Al momento de la inspeccion se observa que a un recipiente dispuesto para el almacenamiento de residuos solidos no le funciona el sistema de apertura de la tapa. C
5.4 **Control integral de plagas** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9 X		0	——— C
5.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)	7 X	3,5	0	——— C
5.6 **Soportes documentales de saneamiento** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2 X	1	0	——— C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			29	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

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

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
AS02N 154612

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.
82		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: Se socializan acuerdo 5188 de 2015 (contenido) Información nutricional del menu, 634 de 2015 aceite vegetal usado. Se anexa acta AS1AN123378.

Por parte del establecimiento:

SIN OBSERVACIÓN

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 14 del mes de 08 del año 2024 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: Omar Ernesto Ospina Vargas	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 7168408905	Número de documento:
Profesión u oficio: Medico Veterinario Zootecnista	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Hector Leonardo Moreno Espitia	Nombre:
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 79 983 151	Número de documento:
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☐	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

Número AS14N 123378	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: 14 DE 2024
		ACTA DE VISITA NÚMERO: AS02N154672

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO			
Nombre Del Producto:	Cafe tostado y molido	Harina de maiz precocida amarilla	Pasta Alimenticia corta
Número autorización sanitaria registro RSA - permiso PSA - notificación NSA	NSA-0010198-2021	PSA-000508-2016	PSA-0001963-2019
Marca:	Aroma	Promasa	Ser Rapido
Presentación y Contenido neto:	Bolsa por 400g	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 Articulo 5 # 5.1 o Art. 12 # 1 (Res.5109/2005) o Articulo 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 Articulo 5 # 5.2 o Art.12 # 2 (Res.5109/2005) o Articulo 5 # 5.2 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Contenido Neto y Peso Escurrido (Articulo 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. Articulo 5 # 5.3 o Art.12 # 4 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.4 (Res.1506/2011)	C		C		C	
...ntificación de Lote ...lo 5 # 5.5 o Art. 12 # 6 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.5 (Res.1506/2011)	C		C		C	

...92 No. 12-81
...64 9090
...bogotacapital.gov.co

Número
AS14N 123378

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

FECHA: 14 08 2024

ACTA DE VISITA NÚMERO: ASDAN59612

Fecha Limite de Utilización o Fecha de Duración Mínima o Fecha de Caducidad o Vencimiento Articulo 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 Articulo 5 # 5.7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.6 (Res. 1506/2011)	C		C		C	
Condiciones de Conservación Articulo 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 Articulo 5 # 5.8 (Res.5109/2005) - Articulo 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 pais 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. (Articulo 5 # 6. 1 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
Alimentos e Ingredientes Causantes de Hipersensibilidad Declaración con su nombre especifico. Articulo 5 # 6 Parágrafo Res.5109/2005	NA		C		C	
Pais de Origen Articulo 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. Articulo 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 Articulo 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 especificos 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 natura- o inocuidad. Articulo 4. # 1 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011)	C		C		C	

32 No. 12-81
364 9090
aludcapital.gov.co

Número
AS14N 123378

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

FECHA: 15 05 2024

ACTA DE VISITA NÚMERO: AS2024154123

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)	NA		NA		NA	
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 NA		C NA	
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)	NA		NA		NA	
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

Nombre: Omar Ernesto Ospina Vargas

Tipo de documento: CC

Número de documento: 1018408905

Profesión u oficio: Medico veterinario Tecnologo

Firma:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre: Hector Leonardo Moreno Espitia

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]

Número de documento: 79 983 151

Cargo: Representante legal [ ] Propietario [ ] Encargado [X] Firma:

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

SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ