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 005107

Subred: Norte Número de Inscripción: SB000000794

Unidad de Servicios de Salud: Chapinero Número de Carpeta: _____

## 1. CÉDULA ESTABLECIMIENTO

| | |
|---|---|
| 1.1 Razón social: Instituto de Estudios Comerciales Ltda Inesco Ltda | |
| 1.2 Nombre del establecimiento: Instituto de Estudios Comerciales Inesco | |
| 1.3 NIT: 860051734-6 | 1.4 Sede: No tiene |
| 1.5 Dirección: Kr 13 42 19 | 1.6 Localidad: Chapinero |
| 1.7 UPZ: Chapinero | 1.8 Teléfono 1: 3406868 / 1.9 Teléfono 2: 3115222784 |
| 1.10 Barrio: Sucre | 1.11 Correo electronico: directora@inesco.edu.co |
| 1.12 Nombre propietario: Instituto de Estudios Comerciales Ltda Inesco Ltda | |
| 1.13 Tipo de documento: C. C. ☐ C. E. ☐ NIT. ☒ | 1.14 Número documento: 860051734-6 |
| 1.15 Nombre representante legal: Fernando Antonio Duran Herao | |
| 1.16 Tipo de documento: C. C. ☒ C. E. ☐ | 1.17 Número documento: 142496 |
| 1.18 Persona que atiende la visita: Ivan Bolivio Velasco | 1.19 Cargo: Coordinador de Calidad |
| 1.20 Tipo de documento: C. C. ☒ C. E. ☐ | 1.21 Número documento: 79393586 |
| 1.22 Dirección de notificación: Kr 13 42 19 | |
| 1.23 Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ | |
| 1.24 Número matrícula mercantil del establecimiento: 00085986 | |
| 1.25 La matrícula mercantil del establecimiento está actualizada: SI ☒ NO ☐ | |
| 1.26 Línea de intervención: Calidad del Agua y Saneamiento Básico | 1.27 Tipo de establecimiento: Establecimientos de Educación no formal privado |
| 1.28 Intervención: Establecimientos de Educación formal, no formal y otras tipos de Educación sin Servicios Adicionales | |
| 1.29 Número de trabajadores: 67 | 1.30 Horario: diurno ☒ nocturno ☐ 24 horas ☐ otro: _____ |
| 1.31 Días de funcionamiento: lunes a viernes ☐ domingo a domingo ☐ fin de semana ☐ otro: _____ | |

| VISITA | DÍA | MES | AÑO | CONCEPTO | MEDIDA SANITARIA SI | MEDIDA SANITARIA NO | MOTIVO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Visita 1 | 25 | 11 | 2021 | favorable con requerimientos | | X | (VO) Visita de oficio |
| Visita 2 | | | | | | | (NC) Notificación comunitaria |
| Visita 3 | | | | | | | (AB) Asociada a brote |
| Visita 4 | | | | | | | (SI) Solicitud del interesado Rad. 20559 |
| | | | | | | | (SO) Solicitud oficial Rad. 11/03/21 |

## 2. SERVICIOS ADICIONALES

| Aspectos a verificar | Cumplimiento SI | Cumplimiento NO |
|---|---|---|
| 2.1 El establecimiento cuenta con servicios adicionales? | ✓ | |
| 2.2 Señale con una (X) los servicios adicionales evidenciados | | |
| 2.2.1 Lavado de prendas en seco. | | |
| 2.2.2 Estéticas. | | |
| 2.2.3 Peluquería. | | |
| 2.2.4 Carpinteria. | | |
| 2.2.5 Mantenimiento de maquinaria y equipos; incluye las siguientes actividades distribución de combustibles, cambio de aceite, taller de ornamentación, taller de pintura, taller de mecánica. | | |
| 2.2.6 Pesebreras. | | |
| 2.2.7 Consultorio Veterinario, si cuentan con pesebreras y Caniles se vigilan en la misma intervención. | | |
| 2.2.8 Clínica Veterinaria si cuentan con pesebreras y caniles se vigilan en la misma intervención. | | |
| 2.2.9 Piscina, Jacuzzi. | | |

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

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 005107

| Continuación 2. SERVICIOS ADICIONALES | |
|---|---|
| Señale con una (X) los servicios adicionales evidenciados | |
| 2.2.10 Baños turcos, sauna. | |
| 2.2.11 Gimnasio. | |
| 2.2.12 Planta tratamiento agua potable (Pozos). | |
| 2.2.13 Anfiteatros (Animales y Humanos). | |
| 2.2.14 Restaurantes, cafeterías y expendios de licor – bar. | X |
| 2.2.15 Expendio de productos farmacéuticos y suplementos dietarios. | |
| 2.2.16 Prestación de servicios de salud | |
| 2.2.17 Otro cual?_____ | |
| Modalidad | |
| 2.2.18 Jardines Cofinanciados. | |
| 2.2.19 Jardines Secretaría de Integración Social (SDIS). | |
| 2.2.20 Jardines Sociales. | |
| 2.2.21 Centro de Desarrollo Integral Familiar CDIF (Jardin Rural). Secretaría de Integración Social | |
| 2.2.22 Jardin infantil | |
| 2.2.23 Jardin infantil casa de pensamiento intercultural. | |
| 2.2.24 Centro AMAR. | |
| 2.2.25 CDI (Centro de Desarrollo Infantil del Instituto de Bienestar Familiar). | |
| 2.2.26 Otro. | X |
| 2.2.27 Cual?. No formal | |
| Tipo | |
| 2.2.28 Privado. | X |
| 2.2.29 Público. | |

| 3. INFORMACIÓN GENERAL | | |
|---|---|---|
| Aspecto a verificar | Cumplimiento | Hallazgos |
| 3.1 Jornadas. | A X B C D | |
| 3.2 Nivel. | E F G H I | No formal |
| 3.3 Número de cursos. | 11 | |
| 3.4 Número promedio de estudiantes por jornada. | 1240 | |
| 3.5 Número de docentes. | 21 | |
| 3.6 Número de administrativos. | 46 | |
| 3.7 Número de aulas. | 46 | |

| 4. CONDICIONES LOCATIVAS (Título IV Saneamiento de Edificaciones Ley 9 de 1979 y reglamentación) | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Aspectos a verificar | Cumplimiento | | | | Hallazgos |
| 4.1 Cuenta con sala amiga en optimas condiciones. | 1 | 2 | X | 4 | No tiene |
| 4.2 Los techos, paredes y muros de las áreas son resistentes, sin grietas, sin signos de filtración y son de fácil limpieza y desinfección. | 1 | X | 3 | 4 | Hueco en acabado de pared o techo en cuarto de preparar, en salón 22, Humedad o moho en paredes y techo de salón 101, salón |
| 4.3 Las escaleras, rampas y pisos son seguros y están revestidas de material antideslizantes. Se cuenta con señalización y demarcación de áreas internas y comunes. | 1 | X | 3 | 4 | en piso 3, depósito piso, auditorio, salones de arte piso 1, 43. Piso en natural pelado en superficie en terreno. |
| 4.4 Se cuenta con señalización y demarcación de áreas internas y comunes. | X | 2 | 3 | 4 | |
| 4.5 La iluminación natural o artificial es suficiente y adecuada en función de la actividad que se realiza para su uso al interior del establecimiento. | X | 2 | 3 | 4 | |

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

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

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 005107

| Continuación 4. CONDICIONES LOCATIVAS (Título IV Saneamiento de Edificaciones Ley 9 de 1979 y reglamentación) | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Aspectos a verificar | Cumplimiento | | | | Hallazgos |
| 4.6 Las instalaciones eléctricas están adecuadamente instaladas y protegidas. | 1 | X 2 | 3 | 4 | Falta aseo, tapas plásticas a tomo corriente, cubrir luz de piso 1 y 2 aberturas de techo en piso 1, y 3. |
| 4.7 Las instalaciones del almacenamiento de insumos y y herramientas son adecuadas y seguras. | 1 | X 2 | 3 | 4 | Estructuras en madera para ubicar extintores y elementos de aseo en costas de baño cubrir todo de paredes por piso. |

| 5. ÁREAS DE RECREACIÓN | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Aspecto a verificar | Cumplimiento | | | | Hallazgos |
| 5.1 Existe área propia. | X SI | | NO | | |
| 5.2 Las zonas verdes están en buen estado y limpias. | 1 | 2 | X 3 | 4 | |
| 5.3 Las zonas duras se encuentran en buen estado y no representa riesgo de accidentes. | X 1 | 2 | 3 | 4 | |
| 5.4 Los juegos, juguetes, material didáctilo y material lúdico son en material se mantienen limpios y no presentan riesgo. | X 1 | 2 | 3 | 4 | |

| 6. LABORATORIOS (QUÍMICA, FÍSICA, BIOLOGÍA) | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Aspecto a verificar | Cumplimiento | | | | Hallazgos |
| 6.1 Cuenta con áreas exclusivas y/o separadas. | SI | | X NO | | No tiene |
| 6.2 Los pisos, paredes y techos son de materiales sólidos, de fácil limpieza y se encuentran en buen estado. | 1 | 2 | X 3 | 4 | |
| 6.3 El almacenamiento y manejo de materiales,sustancias químicas u objetos se hace sin que se creen riesgos para la salud. | 1 | 2 | X 3 | 4 | |
| 6.4 Cuenta con equipamientos de seguridad. | SI | | NO | | |
| 6.5 Cuenta con sistemas de ventilación permanente y suficiente. | 1 | 2 | X 3 | 4 | |
| 6.6 Hojas de seguridad. | SI | | NO | | |
| 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 3 | 4 | |
| 6.8 Se garantiza el uso de elementos de protección personal como gafas, batas, guantes y otros. | 1 | 2 | X 3 | 4 | |

| 7. INSTALACIONES HIDRÁULICAS Y SANITARIAS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Aspecto a verificar | Cumplimiento | | | | Hallazgos |
| 7.1 Numero de aparatos sanitarios. | 21 | | | | |
| 7.2 El numero y tipo de aparatos sanitarios esta de acuerdo con el numero y requerimientos de las personas servidas. | X 1 | 2 | 3 | 4 | |
| 7.3 Se cuenta con baterías sanitarias debidamente dotadas (toallas, jabón, papel higiénico) y en buen estado de funcionamiento. | X 1 | 2 | 3 | 4 | |
| 7.4 Las unidades sanitarias están construidas en material impermeable, liso y de fácil lavado. | X 1 | 2 | 3 | 4 | |
| 7.5 Los servicios sanitarios cuentan con sistemas de ventilación adecuados. | X 1 | 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 1 | 2 | 3 | 4 | |
| 7.7 Los servicios sanitarios se mantienen en buen estado y limpieza, para evitar problemas higiénicos - sanitarios. | X 1 | 2 | 3 | 4 | |
| 7.8 En los baños se garantizan las condiciones de aseo y mantenimiento. | 1 | X 2 | 3 | 4 | Paredes con polvo y embaquillado propuesto en baño mujeres de 2do y 3er piso. |

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

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

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 005107

## 8. ÁREAS DE REPARTO DE ALIMENTOS

### INSTALACIONES FÍSICAS

| Aspecto a verificar | Cumplimiento | | | | | Hallazgos |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 8.1 Tipo de servicio que presta el establecimiento. | A X | B | C | D | E | Servicios vigilados por Alimentos Sanos y Seguros. |
| 8.2 Los pisos están construidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables n o absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y el mantenimiento sanitario. | 1 | 2 | 3 | 4 X | | |
| 8.3 Las paredes son de material resistente , impermeable no absorbente, de fácil limpieza y desinfección, poseen acabados lisos y sin grietas hasta una altura adecuada. | 1 | 2 | 3 | 4 X | | |
| 8.4 Los techos están diseñados de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos, el desprendimiento superficial y facilite la limpieza y el mantenimiento. | 1 | 2 | 3 | 4 X | | |
| 8.5 Las instalaciones eléctricas presentan plafones en buen estado, tomas, interruptores y cableado protegido. | 1 | 2 | 3 | 4 X | | |
| 8.6 Se cuenta con adecuada iluminación en calidad e intensidad (natural o artificial) las lámparas cuentan con protección. | 1 | 2 | 3 | 4 X | | |
| 8.7 Los alrededores se conservan en perfecto estado de aseo, libres de acumulación de basuras, formación de charcos o estancamientos de agua. | 1 | 2 | 3 | 4 X | | |
| 8.8 El área esta diseñada y construida para evitar la presencia e insectos y roedores. | 1 | 2 | 3 | 4 X | | |

### CONDICIONES DE SANEAMIENTO BÁSICO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 8.9 Existe un plan de saneamiento por escrito con el programa de limpieza y desinfección que cuente con procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos y se pone en práctica. | 1 | 2 | 3 | 4 X | |
| 8.10 Se utilizan sustancias adecuadas para los procesos limpieza y desinfección. | 1 | 2 | 3 | 4 X | |
| 8.11 El lavado de utensilios se realiza con agua potable jabón o detergente y cepillo y se desinfectan permanentemente. | 1 | 2 | 3 | 4 X | |
| 8.12 Se cuenta con sitio independiente para el almacenamiento de elementos de aseo y productos quí- debidamente rotulados y asegurados. | 1 | 2 | 3 | 4 X | |
| 8.13 Los residuos sólidos son retirados frecuentemente del área. | 1 | 2 | 3 | 4 X | |
| 8.14 Existen recipientes suficientes, adecuados , separados por tipo de residuos, bien ubicados con tapa identificados para la recolección interna de desechos sólidos. | 1 | 2 | 3 | 4 X | |
| 8.15 El manejo de los residuos líquidos dentro del área de reparto no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies e n contacto con estos. | 1 | 2 | 3 | 4 X | |
| 8.16 Existen factores de riesgo que puedan generar la presencia y proliferación de artrópodos y roedores. | 1 | 2 | 3 | 4 X | |
| 8.17 El agua utilizada es potable. | 1 | 2 | 3 | 4 X | |
| 8.18 El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones. | 1 | 2 | 3 | 4 X | |

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

Versión: Subdirección Imprenta Distrital [DD]

| Continuación 8. ÁREAS DE REPARTO DE ALIMENTOS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| INSTALACIONES FÍSICAS | | | | | |
| Aspecto a verificar | Cumplimiento | | | | Hallazgos |
| CONDICIONES DE MANEJO | | | | | |
| 8.19 Mantenimiento de alimentos a temperaturas por debajo de 4 °C o por encima de 65°C según lo requieran. | 1 | 2 | 3 | 4X | |
| 8.20 Se usan utensilios que minimicen el contacto directo de las manos con el alimento, tales como cucharones, pinzas, tenedores, etc. | 1 | 2 | 3 | 4X | |
| 8.21 Los equipos y superficies en contacto con el alimento están fabricados con materiales inertes, no tóxicos, resistentes a la corrosión n o recubiertos con pinturas o materiales desprendibles y sonfáciles de limpiar y desinfectar. | 1 | 2 | 3 | 4X | |
| PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN | | | | | |
| 8.22 El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles médicos periódicos. | 1 | 2 | 3 | 4X | |
| 8.23 Los manipuladores de alimentos acreditan curso o capacitación en manipulación higiénica de alimentos. | 1 | 2 | 3 | 4X | |
| 8.24 Los empleados que manipulan alimentos utilizan uniformes adecuados de color claro (gorro, blusa y delantal), limpio, y calzado cerrado. | 1 | 2 | 3 | 4X | |
| 8.25 Las manos de los trabajadores se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte. | 1 | 2 | 3 | 4X | |
| 8.26 Los manipuladores alimentos evitan prácticas antihigiénicas tales como comer, fumar, toser, escupir o rascarse, etc. | 1 | 2 | 3 | 4X | |
| 8.27 Los manipuladores de alimentos se lavan y desinfectan las manos cada vez que sea necesario. | 1 | 2 | 3 | 4X | |
| 8.28 Existen avisos alusivos al lavado y desinfección de manos (protocolo). | 1 | 2 | 3 | 4X | |
| SERVICIO DE REFRIGERIOS ESCOLARES | | | | | |
| 8.29 Existe cuarto de almacenamiento de refrigerios que garantice su conservación. | SI | | NO X | | No maneja refrigerios escolares |
| 8.30 La zona cuenta con separación fisica de aquellas áreas supseptibles de ser contaminadas. | 1 | 2 | 3X | 4 | |
| 8.31 Se llevan registro de planillas de provedores. | 1 | 2 | 3X | 4 | |
| 8.32 Se cuenta con un sistema de conservación de cadena de frio para los alimentos no percederos (sistema de refrigeración). | 1 | 2 | 3X | 4 | |
| 8.33 Información de registro (fecha de vencimiento, hora de llegada número del lote) | 1 | 2 | 3X | 4 | |
| 8.34 Se cuenta con canastas y estibas suficientes para el almacenamiento de los refrigerios. | 1 | 2 | 3X | 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 cuenta con suministro permanente de agua potable mediante conexión una red de acueducto? | 1X | 2 | 3 | 4 | |
| 9.1.2 Cuenta con sistema de almacenamiento de agua potable. | SIX | | NO | | 1 tanque subterraneo y 3 elevados de 1000L |

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

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

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 005107

| Continuación 9. SANEAMIENTO BÁSICO (FONTANERÍA, MANEJO DE RESIDUOS, CONTROL DE PLAGAS, LIMPIEZA) | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Aspectos a verificar | Cumplimiento | | | | Hallazgos |
| 9.1 ABASTECIMIENTO DE AGUA | | | | | |
| 9.1.3 Fecha ultimo lavado. | 05 | 11 | 21 | | fumigaciones JF SAS |
| 9.1.4 El usuario mantiene las condiciones sanitarias de las instalaciones de distribución y almacenamiento de agua a nivel intradomiciliario, garantizando agua apta para consumo humano (decreto 1575 de 2007 y resolución 2115 de 2007). | 1 | 2 | 3 | 4 | Soporte vigente de lavado de tanque |
| 9.1.5 Indique la forma en que garantiza el suministro de agua potable. | A | B | C | | |
| 9.2 ASEO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN | | | | | |
| 9.2.1 Las instalaciones se mantienen en buen estado de presentación, orden, aseo y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios. | 1 | 2 | 3 | 4 | No garantiza orden en almacenamiento de alimentos en cuarto bajo escalera piso 1 y del personal de vigilancia |
| 9.3 DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS | | | | | |
| 9.3.1 El establecimiento está conectado a la red pública de alcantarillado o a otro sistema adecuado de disposición de residuos líquidos? | 1 | 2 | 3 | 4 | |
| 9.3.2 El establecimiento garantiza un sistema adecuado de disposición de aguas residuales y excretas. | 1 | 2 | 3 | 4 | Falta gusto rejillas piso en descague baños piso 1 |
| 9.4 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS | | | | | |
| 9.4.1 Se cuenta con un Plan de Gestión Integral de Residuos peligrosos generados en el establecimiento y se encuentra documentado según lo establecido en el decreto 780/2016 y demás normas que se dicten sobre la materia. | 1 | 2 | 3 | 4 | No genera residuos infecciosos |
| 9.4.2 Cuenta con los comprobantes de recolección que le entregue el transportador de residuos o desechos peligrosos con riesgo biológico o infeccioso. | 1 | 2 | 3 | 4 | |
| 9.4.3 El Plan de Gestión de los Residuos generados en el establecimiento se encuentra implementado. | 1 | 2 | 3 | 4 | |
| 9.5 CONTROL DE PLAGAS | | | | | |
| 9.5.1 Cuentan con procedimientos escritos específicos que den cuenta de un manejo integral de plagas, con los respectivos soporte de la aplicación de medidas y uso de productos para el control de plagas. | 1 | 2 | 3 | 4 | No presenta soportes de control integrado de plagas |

| 10. PREVENCIÓN DE EMERGENCIAS Y DESASTRES | | | |
|---|---|---|---|
| Aspecto a verificar | Cumplimiento | | Hallazgos |
| 10.1 Las áreas de circulación, las salidas de emergencias, escaleras se encuentran demarcadas y señalizadas, tienen amplitud suficiente para el tránsito de las personas, están provistas de señalización y tienen medidas de protección para evitar accidentes. | SI | NO | Sujeto a verificación por ente competente. |
| 10.2 Cuenta con elementos necesarios para controlar y combatir accidentes por fuego y tienen carga vigente. | SI | NO | |
| 10.3 El establecimiento cuenta con un botiquín de primeros auxilios, para atender las emergencias que se presenten en sus instalaciones y cuando se requiera (área mayor a 1.500 m) cuenta con enfermería. | SI | NO | |
| 10.4 La edificación está construida con estructuras, materiales, instalaciones y servicios que reduzcan cualquier peligro de accidentes. | SI | NO | |

| Calificación del requisito | 1. Cumple | 2. No Cumple | 3.No Aplica | 4. No Observado | A.Sistema de abastecimiento | B.Carrotanques | C.Otros |
|---|---|---|---|---|---|---|---|

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

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 005107

| 11. SERVICIOS DE SALUD Y VIGILANCIA EPIDEMIOLóGICA | | | |
|---|---|---|---|
| Aspecto a verificar | Cumplimiento | | Hallazgos |
| 11.1 Adelantan registros o notificación de eventos. | SI X | NO | |
| 11.2 Se han presentado brotes de interés en salud pública de notificación obligatoria. | SI X | NO | No se han presentado brotes |

| 12. EXIGENCIAS | SÍ | NO |
|---|---|---|

12.1 Descripción de las exigencias: Se realiza visita de IVC a educativo, en la que se dejan los siguientes exigencias: 4.2, 4.3, 4.7, 7.8. Garantizar suministro de agua continuo, en buen estado de mantenimiento, sin evidencias de deterioro en paredes, techos y pisos. de último piso terraza, en áreas de proteares, en salón 221, 401, sala de computo piso 5, deposito piso 2, auditorio y sobre el de piso 1, además en pasillos por piso en bordes, en baños de mujeres. Dotar material higiénico sanitario para ubicar sustancias de aseo en cuarto propio, que sea lavable y de fácil limpieza. 9.2.1 Mejorar condiciones de orden de elementos almacenados en deposito bajo escalera en piso 1, y mejorar condiciones de almacenamiento de elementos de personal de vigilancia. 9.3.2 Ajustar a piso rejillas de desagüe de baño piso 1. 9.5.1 Presentar procedimientos escritos de control integrado de plagas.
En la siguiente visita se emitirá concepto, de acuerdo a lo descrito en esta y se mantengan en cumplimiento de norma.

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

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 005107

Continuación 12.1 Descripción de las exigencias:

12.2 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.

12.3 Para el cumplimiento de los anteriores requerimientos se concede un plazo de 30 días, contados a partir de día 26 del mes de noviembre de 2021, que vence el día 07 del mes de enero de 2022. De acuerdo a la ley 9 de 1979 y decretos reglamentarios, Ley 715 de 2001 y demás disposiciones legales vigentes.

12.4 Observaciones de quien atiende la visita: NINGUNA Iván Bautista

12.5 Observaciones de quien realiza la visita: Se socializan recomendaciones de ventilación de espacios para prevención de COVID-19. Se actualizan datos nombre y tipo establecimiento

| 13. APLICACIÓN DE MEDIDAS SANITARIAS DE SEGURIDAD(ART. 576 LEY 9ª DE 1979) | | | |
|---|---|---|---|
| 13.1 Clausura temporal total | [ ] | 13.4 Suspensión total de trabajos o servicios | [ ] |
| 13.2 Clausura temporal parcial | [ ] | 13.5 Decomiso | [ ] |
| 13.3 Suspensión parcial de trabajos o servicios | [ ] | 13.6 Congelación | [ ] |

Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy (día/mes/año) 25/11/2021, en Bogotá D. C.

| 14. FUNCIONARIO DE SALUD (1) | 15. FUNCIONARIO DE SALUD (2) |
|---|---|
| 14.1 Nombre: Ana María Peet Alape | 15.1 Nombre: |
| 14.2 Tipo de documento: CC | 15.2 Tipo de documento: |
| 14.3 Número de documento: 1018444211 | 15.3 Número de documento: |
| 14.4 Cargo: Ing. Ambiental | 15.4 Cargo: |
| 14.5 Firma: Ana María Peet | 15.5 Firma: |

| 16. PERSONA QUE ATIENDE LA VISITA | 17. TESTIGO |
|---|---|
| 16.1 Nombre: IVAN BAUTISTA VELASCO | 17.1 Nombre: |
| 16.2 Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] | 17.2 Tipo de documento: |
| 16.3 Número de documento: 79.393.586 Bta | 17.3 Número de documento: |
| 16.4 Cargo: Representante legal [ ] Propietario [ ] Encargado [X] | 17 .4 Firma: |
| 16.5 Firma: Iván Bautista | |

Nota: 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.

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

Impresión. Subdirección Imprenta Distrital [D]