

	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, jarrones, detergentes y otros implementos usados con el mismo propósito. (Art 207 ley 9 de 1979)	1	0.5	0		
2.10	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)	3	1.5	0		
2.11	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)	2	1	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		2.7				La calificación del bloque corresponde al 35% del total del acto
3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO						
3.1 ABASTECIMIENTO DE AGUA		C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
3.1.1	El establecimiento se encuentra conectado a la red del sistema de acueducto u otro sistema alternativos)	2	1	0		
3.1.2	El establecimiento cuenta con suministro y acceso de agua potable (Art 165 Ley 9 de 1979)	3		0		
3.1.3	Las instalaciones interiores para suministro de agua están diseñadas y construidas para su funcionamiento normal con dotación de servicio continuo y presión de servicio en todos los sitios de consumo (Art 175 y 176 Ley 9 de 1979)	1	0.5	0		
3.1.4	El establecimiento cuenta con tanques para el almacenamiento de agua potable debidamente protegidos y con capacidad suficiente para garantizar el suministro en la totalidad de sus instalaciones. (Art 10 Decreto 1575 de 2006)	2	1	0		
3.1.5	El establecimiento realiza semestralmente o cuando este visiblemente sucio el lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua potable, (revisar soportes). (Art 10 Decreto 1575 de 2006)	1	0.5	0		Se evidencia soporte de lavado de tanques de fecha 17-05-2023
3.2 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE VERTIMIENTOS		C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
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)	2	1	0		
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)	2	1	0		
3.3 MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS		C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
3.3.1	Cuenta con plan de gestión integral de residuos sólidos documentado e implementado	2	1	0		No se evidencia plan de gestión integral de residuos independiente.
3.3.2	Cuenta con área para el almacenamiento de residuos (Art 198 Ley 9 de 1979)	2	1	0		
3.3.3	Cuenta con recipientes de material rígido que facilita su limpieza y desinfección e identificados para el manejo de residuos (Art 199 Ley 9 de 1979)	2	1	0		
3.4 MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS		C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
3.4.1	Existe un programa de manejo integral de plagas documentado e implementado (Art 201 y Art 593 Ley 9 de 1979)	2	1	0		
3.4.2	En el establecimiento no se evidencia la presencia de plagas o daños ocasionados por éstas y se establecen medidas preventivas para el control y propagación (Art 168 Ley 9 de 1979)	4		0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		2.3				La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acto
4. PREVENCIÓN DE EMERGENCIAS Y DESASTRES- GESTIÓN DEL RIESGO						
ASPECTO A VERIFICAR		C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
4.1	Existe plan de gestión del riesgo de desastres documentado e implementado. (Artículo 2.3.1.5.2.1 Decreto 2157 de 2017)	5	2.5	0		
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 52 Resolución 14861 de 1985)	3	1.5	0		
4.3	El establecimiento tiene alarma de emergencia. (Art 52 Resolución 14861 de 1985)	3	1.5	0		
4.4	La institución cuenta con extintores o gabinetes contra incendios cargados y debidamente señalizados en perfecto estado de funcionamiento. (Art 52 Resolución 14861 de 1985)	4	2	0		
4.5	Existe botiquín de primeros auxilios. (Art 240 de ley 9 de 1979)	3	1.5	0		

I. CONDICIONES LOCATIVAS, SANITARIAS Y DE SEGURIDAD					
1. CONDICIONES LOCATIVAS Y AREAS					
ASPECTO A VERIFICAR	C	CP	NC	NA	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)	3 X	1.5	0		
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)	3 X	1.5	0		
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)	3 X	1.5	0		
1.4 La ventilación natural y artificial es adecuada para el uso (Art 196 y 197 Ley 9 de 1979)	3 X	1.5	0		
1.5 La iluminación natural y artificial es suficiente y adecuada en cantidad para su uso. (Art 196 Ley 9 de 1979)	3 X	1.5	0		
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	2	1 X	0		Se evidencia comedor no contiguo al servicio de cocina
1.7 El establecimiento cuenta con cocina con los siguientes ambientes: para recepción, almacenamiento de viveres secos, refrigeración para viveres perecederos, despensa diaria, preparación, cocción y distribución de alimentos con cumplimiento de normatividad vigente para inocuidad de alimentos	2 X	1	0		
1.8 Las escaleras, rampas son seguras, cuentan con pasamanos y estan revestidas de material antideslizantes. (Art 47 y 48 Resolución 14861 de 1985)	2	1 X	0		Se evidencia rampa sin material antideslizante en algunas baldosas.
1.9 Todos los equipos, herramientas, instalaciones y redes eléctricas estan diseñados, contruidos, 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)	2	1 X	0		Se evidencia cables eléctricos expuestos en dos tomas corriente de respaldo.
1.10 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)	2 X	1	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					22
2. CONDICIONES SANITARIAS Y DE DORMITORIOS					
ASPECTO A VERIFICAR	C	CP	NC	NA	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 y en cantidad suficientes para uso de la población beneficiaria (inodoros lavamanos y Duchas). (Art 50 Resolución 14861 de 1985) (Art 188 Ley 9 de 1979)	3 X	1.5	0		
2.2 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)	3 X	1.5	0		
2.3 Las habitaciones están diseñadas para albergar un mínimo de personas para la cual fue diseñada (Art 171 ley 9 de 1979)	4 X		0		
2.4 En las habitaciones el mobiliario esta compuesto por guardarropa con espacio para cada uno de los residentes y un nochedero por cama, se encuentran en buen estado y en condiciones optimas de limpieza y aseo.	3	1.5 X	0		No se evidencia nochedero por cama de residente.
2.5 La ropa de cama, lenceria, cortinas, persianas se encuentra en buenas condiciones de aseo y limpieza, así como en buen estado (Art 207 ley 9 de 1979)	3 X	1.5	0		
2.6 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)	3	1.5 X	0		Se evidencia 15 almohadas sin protección de fluidos corporales.
2.7 Los baños utilizados por los beneficiarios, se encuentran en buen estado y aseados (Art 207 ley 9 de 1979)	3 X	1.5	0		
2.8 Las habitaciones y baños cuentan con contenedores para la segregación de los generados (Art 199 Ley 9 de 1979)	2 X	1	0		

El establecimiento cuenta con un área para el almacenamiento seguro de sustancias químicas empleadas, y estas se encuentran rotuladas e identificadas (Art 121 de ley 9 de 1979)

2 1 0

CALIFICACION DEL BLOQUE 20 La calificación del bloque que consta de 20 del total de 100

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
92 %	FAVORABLE	95%-100%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	80%-94%
	DESFAVORABLE	< 49.9%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como "crítico", el porcentaje del porcentaje de cumplimiento obtenido el CONCEPTO SANITARIO a emitir será de DESFAVORABLE, restitución de riesgo proveniente a la salud pública con aplicación de medidas sanitarias (DS 425) y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD CORRESPONDIENTE.

III. RELACION DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS: 0610

NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS: 0610

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe auditar el establecimiento a la normativa sanitaria vigente considerando los hallazgos reportados en la presente acta.

Se debe dar cumplimiento a los requerimientos:

- 1.6. Garantizar comedores con agua potable
- 1.9. Realizar mantenimiento de toma de agua
- 2.4. Instalar duchas por agua
- 3.6. Garantizar aseo en áreas de almacenamiento
- 3.3. Diseñar el programa de Gestión Integral de Residuos

V. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se emite concept sanitario con Requerimientos.

Por parte del Establecimiento: Ninguna

VI. INFORMACIÓN DE TIPO MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD PREVENTIVA SI NO

☐ Causa temporal	☐ Domicilio	☐ Vacunación personas o animales
☐ Causa temporal parcial	☐ Destructura o desnaturalización	☐ Destructura o desnaturalización
☐ Suspensión parcial de trámites o servicios	☐ Congelación	☐ Control de insectos u otros fauna
☐ Suspensión total de trámites o servicios	☐ Limpieza y conservación de ambientes susceptibles de	☐ Desocupación o desahogamiento de
☐ Aislamiento o internación de personas para evitar la transmisión de enfermedades		

Nº DEL ACTA DE LA MEDIDA SANITARIA

VII. INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRAS

SE TOMARON MUESTRAS SI NO

Nº DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS

VIII. PLAZO CUMPLIMIENTO DE EXIGENCIAS

DÍAS HÁBILES PLAZO	10 días
FECHA INICIO PLAZO	24-08-2023
FECHA FIN DE PLAZO	03-09-2023

IX. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 23 del mes de 08 del año 2023 en la Ciudad de Soacha.

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 notificado dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA

FIRMA: Angela	FIRMA:
NOMBRE: Angela Maye	NOMBRE:
CECULA: 1015395485	CECULA:
CARGO: Profesional ETO 3462-2023	CARGO:
INSTITUCION: Secretaría de Salud Soacha	INSTITUCION:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA: Felix	FIRMA: [Firma]
NOMBRE: Felix Guirapana	NOMBRE: [Nombre]
CECULA: 79.921.074	CECULA: 102005983
INSTITUCION: Fundación Soacha Vive	INSTITUCION: Fnd. Soacha Vive
CARGO: Coordinador	CARGO: Psicólogo