ALCALDÍA DE BARRANQUILLA Soy BARRANQUILLA

NIT 890.102.018-1

CIUDAD: Barranquilla | FECHA: 29 | Abril. | 2024 | ACTA N°:

TIPO DE ESTABLECIMIENTO

Hotel	✓	Alojamientos		Moteles		Posadas	
Residencias		Otro		Hostal		Amoblados	
Aparta Hotel		Complejo Turistico		Hospederia		Centro Vacacional	

ACTA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO
ESTABLECIMIENTOS DE VIVIENDA TRANSITORIA

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD DISTRITAL DE BARRANQULLA

CAMPO OBLIGATORIO

*RAZON SOCIAL: country International Hotel LTDA.

*CEDULA (NIT): 800.216.575-3 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 0800180021657 53

*NOMBRE COMERCIAL: Country International Hotel

*DIRECCIÓN: Kra 52 Nº 75-30 | MATRICULA MERCANTIL: 180-001

*DEPARTAMENTO: Atlantico | *MUNICIPIO: Barranquilla

BARRIO: Prado | LOCALIDAD: Norte Centro Historico

TELÉFONOS: 605-3695900

NOMBRE DEL PROPIETARIO REP LEGAL: Landazabal Molina Ludwing

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ✓ C.E NIT | *Número de documento: 8.675.453

*NOMBRE DEL ADMINISTRADOR: Jacqueline Ponto

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. ✓ C.E NIT | *Número de documento: 32'730.247

CORREO ELECTRONICO: contador2@countryinthotel.com

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Kra 52 Nº 75-30

EL REPRESENTANTE DEL ESTABLECIMIENTO AUTORIZA LA NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: SI ✓ NO

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN ELECTRONICA: contador2@countryinthotel.com

*DEPARTAMENTO: Atlantico | *MUNICIPIO: Barranquilla

*HORARIO Y DIA DE FUNCIONAMIENTO: 24 horas

Nº DE TRABAJADORES	ADMÓN	OPERATIVOS
35	15	20

Nº DE EMPLEADOS AFILIADOS RIESGOS LABORALES: 35

Nº DE EMPLEADOS AFILIADOS AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL: 35

CÓDIGO CIIU: 5511 | DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDAD: Alojamiento en hoteles

INFORMACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO: NUMERO DE HABITACIONES: 72 | NUMERO DE SALONES DE EVENTOS: 6

NUMERO DE ESTRUCTURAS ACUSTICAS (PISCINAS, JACUZZI): 2 | NUMERO DE RESTAURANTES: 1

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	23/marzo 2023	TIPO DE CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA	FAVORABLE	98 % % DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN
Nº ACTA DE ULTIMA VISITA			FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	
			DESFAVORABLE	

*MOTIVO DE LA VISITA

Powered by CamScanner

VI. INFORMACIÓN DE TIPO MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD/PREVENTIVA SI___ NO___

- [ ] Clausura temporal total
- [ ] Clausura temporal parcial
- [ ] Suspensión parcial de trabajos o servicios
- [ ] Suspensión total de trabajos o servicios
- [ ] Aislamiento o internación de personas para evitar la transmisión de enfermedades
- [ ] Decomiso
- [ ] Destrucción o desnaturalización
- [ ] Congelación
- [ ] Captura y observación de animales sospechosos de enfermedades transmisibles
- [ ] Vacunación Personas o animales
- [ ] Destrucción o desnaturalización
- [ ] Control de insectos u otra fauna nociva o transmisora de
- [ ] Desocupación o desalojamiento de establecimientos o viviendas

N° DEL ACTA DE LA MEDIDA SANITARIA

VII. PLAZO CUMPLIMIENTO DE EXIGENCIAS

DIAS HABILES PLAZO	
FECHA INICIO PLAZO	
FECHA LIMITE DE PLAZO	

VIII. 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 29 del mes Abril del año 2024 en la ciudad de Barranquilla

De la presente acta se deja copia en poder del Interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita

NOTA:

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Rosa Bermudez	NOMBRE:
CÉDULA: 45.443.654	CÉDULA:
CARGO: Técnico Area Salud	CARGO:
INSTITUCIÓN: Secretaría de Salud	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA: Jadelyne Porto B.	FIRMA: Natalia Pajaro
NOMBRE: JADELYNE PORTO B	NOMBRE: Natalia Pajaro Mercado
CÉDULA: Cod. 32 730 247	CÉDULA: 1103110098
CARGO: Cote Adm y Cont	CARGO: Auxiliar de calidad
INSTITUCIÓN: Country Int. Hotel	INSTITUCIÓN: Country International Hotel Ltd

Powered by CamScanner

1. 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	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 contibuidad para evitar tropiezos y accidentes, nivelados para facilitar el drenaje (Art 193, 194 Ley 9 do 1979)	2	1	1		
1.3	En el establecimiento las paredes y techos son sólidos, impermeablrs de fácil limpieza, desinfección y resistentes a factores ambientales (Art 195 Ley 9 de 1979)	2	1	0		
1.4	Las entradas principales a la edificación y a sus ambientes interiores son accesibles cuentan con fácil acceso (Art 40 Resolución 14861 de 1985)	2	1	0		
1.5	El establecimiento cuenta con puertas de salida suficientes y de caracteristicas apropiadas para facilitar la evacuación del personal en caso de emergencia o desastre, las cuales no podrán mantenerse obstruidas o con seguro durante las jornadas de trabajo. Las vias de acceso a las salidas de emergencia estarán claramente señalizadas (Art 96 Ley de 1979)	3	1.5	0		
1.6	Las escaleras, rampas, son seguras, cuentan con pasamamanos y estan revestidas de material antideslizantes. (Art 47 y 48 Resolución 14861 de 1985)	2	1	0		
1.7	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 eb el (Art 46 Resolución 14861 de 1985)	2	1	0		
1.8	Todos los equipos, herramientas, instalaciones y redes eléctricas están diseñadas, construidos, instaladas, mantenidos, accionados y señalizados de manera que se prevengan los riegos de incendio y se evite el contacto con los elementos sometidos a tensión. (Art 117 de la Ley 9)	3	1.5	0		
1.9	La ventilación natural y artificial es adecuada para el uso. (Art 196 y 197 Ley 9 de 1979)	3	1.5	0		
1.10	La iluminación natural y artificial es suficiente y adecuada en cantidad para su uso. (Art 196 Ley 9 de 1979)	3	1.5	0		

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 21 — La calificación del bloque corresponde al 25 % del total del acta

Powered by CamScanner

2.CONDICIONES SANITARIAS						
	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 los trabajadores, huespedes, visitantes y población con discapacidad (inodoros lavamanos y Ducha). Art 50 Resolución 14881 de 1985) (Art 188 Ley 9 de 1979)	4	2	0		
2.2	En las habitaciones el mobiliario se encuentran en buen estado y en condiciones optimas de limpieza y aseo (Art 207 Ley 9 de 1979)	3	1.5	0		
2.3	La ropa de cama, lenceria, cortinas, persianas se encuentra en buenas las condiciones de aseo y limpieza, así como en buen estado (Art 207 ley 9 de 1979)	3	1.5	0		
2.4	Los colchones y almohadas estan 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	0		
2.5	Los baños de habitaciones el material es de fácil limpieza y desinfección, se encuentran en buen estado, aseados y dotados con elementos de aseo personal. (Art 207 ley 9 de 1979)	3	1.5	0		
2.6	Si cuenta con zonas húmedas estas son de fácil limpieza y desinfección, se encuentran en buen estado y aseadas (Art 207 ley 9 de 1979)	2	1	0		
2.7	Las habitaciones y baños cuentan con contenedores para la segregación de los generados (Art 199 Ley 9 de 1979)	2	1	0		
2.8	El aire acondicionado de las habitaciones se encuentra en buen estado, en condiciones de aseo y limpieza y con mantenimiento permanente	2	1	0		
2.9	Disponer de cuartos independientes con poceta o unidades para lavado de implementos de aseo y espacio suficiente para colocación de escobas, traperos, jabones, detergentes y otros implementos usados con el mismo propósito.	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 lenceria documentado e implmentado (procedimientos, planillas, concentraciones y registros). (art 207 ley 9 de 1979)	3		0		
2.11	Los articulos para los huéspedes se encuentran en buenas condiciones, así como los alimentos y bebidas son almacenados en buenas condiciones que cumplen con las fechas de caducidad y rotulado	2	1	0		
2.12	En el área de lavanderia 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		Organizar Areas
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			29	La calificación del bloque corresponde al 30 % del total de acta		

Powered by CamScanner

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)	4		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)	2	1	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 de 1575 de 2007	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 Decréto 1575 de 2007)	2	1	0		
	3.2 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE VERTIMIENTOS	**C**	**CP**	**NC**	**NA**	**HALLAZGOS**
3.2.1	Las aguas residuales generadas por el establecimiento son conectados al sistema alcantarillado u otro 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 interconexión con tanques de almacenamiento y sistemas de agua potable (Art 177 ley 9 1979)	3	1.5	0		
	3.3 MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS	**C**	**CP**	**NC**	**NA**	**HALLAZGOS**
3.3.1	Cuenta con plan de gestión integral de residuos no peligrosos y peligrosos documentado e implementado (tener presente en los objetos de IVC aquellos que estén en el ambito de aplicación del artículo artículo 2.8.10.2 decreto 78 de 2016)	3	1.5	0		No Evidenciado
3.3.2	Cuenta con área para el almacenamiento de residuos (Art 198 Ley 9 de 1979) (Resolución 1164 de 2002-MPGIRH,Numeral 7.2.6)	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 y da cumplimiento al código de colores. (Art 198 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 09 de 79)	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 166 Ley 09 de 79)	4		0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			28,1			La calificación del bloque corresponde al 30 % del total del acta

Powered by CamScanner

4. CONDICIONES DE SEGURIDAD - GESTION 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)	3	1.5	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	2	1	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)	3	1.5	0		
4.5	Existe botiquín de primeros auxilios.(Art 240 de ley 9 de 1979)	2	1	0		
4.6	El establecimiento cuenta con un área para el almacenamiento seguro de sustancias químicas empleadas. (Art 121 de ley 9 de 1979) y estas se encuentran rotuladas e identificadas	2	1	0		

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 15 — La calificación del bloque corresponde al 15 % del total del acta

II. CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES SANITARIAS (Propuesta)

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO- Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
97.5%	FAVORABLE	95%-100%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	50%-94%
	DESFABORABLE	<49.9%

En virtud que una o más de las especies o grupos que conforman dicho "bloque" corresponden con porcentaje de cumplimiento inferior, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE, se establece de riesgo sanitario a la salud pública por lo cual debe de realizar sanitario ante la(s) y se procederá a aplicar la medida sanitaria de SEGURIDAD CORRESPONDIENTE.

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 presenta acta.

V. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte de Establecimiento:

Powered by CamScanner

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PUBLICA		SOLICITUD DE PRACTICA DE PRUEBAS / PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN	

CRITERIO DE EVALUACIÓN	
Cumplimiento (C) *	Cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar
Cumplimiento Parcial (C)	Cuando el establecimiento no cumple con la totalidad de los requisitos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar
No Cumplimiento (N C)	Cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar
Critico (CR)	La casilla "CR" corresponde cuando el incumplimiento del aspecto a verificar sea considerado un riesgo inminente para la salud y deba aplicar medida sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe su funcionamiento en condiciones normales
No Aplica (N A)	Cuando el criterio a evaluar no corresponde a la actividad realizada por el objeto de IVC Nota: (para no afectar calificación de los bloques se diligenciará como Cumple (C) y se indicará en hallazgos las razones por que "no aplica" para el establecimiento vigilado y controlado)

REVISIÓN DOCUMENTAL

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)	✓		
Permiso de vertimientos (en caso de requerir notificar a la autoridad ambiental)		N.A	
Hojas de Seguridad de las sustancias empleadas (Articulo 102 de la Ley 9 de 1979) (Art 8 ley 55 de 1993)	✓		
Manifiesto de recolección de residuos por gestor, Actas de tratamiento y disposición final aplica para ámbito de aplicación decreto 351 de 2014	✓		
Contrato con gestor de residuos (en caso de no contar notificar a autoridad ambiental)	✓		
En caso de que el servicio de lavanderia sea tercerizado presentar contrato, concepto sanitario de la empresa con que se tiene contratado el servicio		N.A	
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 autoridad sanitaria del área de jurisdicción.	✓		

Powered by CamScanner