# INSTRUMENTO DE AUTOEVALUACIÓN CONCEPTO SANITARIO

| | |
|---|---|
| **UNIDAD OPERATIVA** | CENTRO DE CUIDAO TRANSITORIO SAMPER MENDOZA |
| **FECHA DE APLICACIÓN** | 26/09/2025 |
| **NOMBRE DEL RESPONSABLE** | Ivon Andrea vCampos Rey |

| ASPECTO A EVALUAR | Cumplimiento | OBSERVACION AL CUMPLIMIENTO |
|---|---|---|
| Documento de sistema de seguridad y salud en el trabajo ( en caso de no contar notificar a dirección territorial Ministerio de trabajo) | 1 2 3 4 5 | **Se realizo mayo 2025** |
| El servicio de alimentación de la institución cuenta con concepto sanitario FAVORABLE, de acuerdo a la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social o norma que la modifique o sustituya independientemente de si los alimentos son preparados en el Centro o suministrados. | 2 3 4 5 | |

| 1. CONDICIONES LOCATIVAS Y AREAS<br>ASPECTO A EVALUAR | Cumplimiento | OBSERVACION AL CUMPLIMIENTO |
|---|---|---|
| 1.1 El establecimiento esta ubicado en terreno de facil drenaje alejado de botaderos de basura aguas estancadas, criaderos de insectos y roedores plantas de beneficio, cementerios y, en genera a focos de insalubridad e inseguridad evitar en las zonas de riesgo, que ofrezan peligro de inundación, erosión (Art. 160, 162, 163 Ley 9 de 1979.) | 1 2 3 4 5 | |
| 1.2 En el establecimiento los pisos son solidos, impermeables, antideslizantes, de facil limpieza, desinfección y resistentes a factores ambientale y uniformes, de manera que ofrezcan continuidad para evitar tropiezos y accidentes , nivelados para facilitar drenaje (Art. 193, 1974 Ley 9 de 1979), los desniveles u obstaculos se encuentran debidamente señalizados. | 1 2 3 4 5 | se realizo el 30 de julio |
| 1.3 En el establecimiento las paredes y techos son solidos, impermeables de facil limpieza, desinfección y resistentes a factores ambientales (Art. 195 Ley 9 de 1979.) | 1 2 3 4 5 | se realizo el 30 de julio |
| 1.4 La ventilación natural y artificial es adecuada para el uso (Art. 196 y 197 Ley 9 de 1979.) | 1 2 3 4 5 | |
| 1.5 La iluminación natural y artificial es suficiente y adecuada en cantidad para su uso (Art. 196 Ley 9 de 1979.) | 1 2 3 4 5 | |
| 1.6 El establecimiento cuenta con un ambiente para comedor, continuo al servicio de cocina destinado a la toma de los alimentos, con suficiente para albergar simultaneamente como minimo el cincuenta por ciento (50%) de los residentes | 1 2 3 4 5 | |
| 1.7 Las escaleras rampas son seguras, cuenta con pasamanos y estan revestidas de material antideslizante. (Art. 47 y 48 Resolución 14861 de 1985.) | 1 2 3 4 5 | |
| 1.8 Todos los equipos, herramientas, instalaciones y redes electricas estan diseñados, construidos instalados y 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 Ley 9 de 1979.) | 1 2 3 4 5 | se subsano el el mes de abril |
| 1.9. Las áreas de circulación deberan estar claramente demarcadas, tener la amplitud suficiente para el transito seguro de las personas y estar provistas de la señalización adecuada y demas medidas necesarias para evitar accidentes (Art. 93 Ley 9 de 1979.), los corredores internos se cumplen las disposiciones establecidas en el (Art. 46 Resolución 14861 de 1985). | 1 2 3 4 5 | se finalizo los fasltantes para el mes de agosto |

| 2. CONDICIONES SANITARIAS Y DE DORMITORIOS<br>ASPECTO A EVALUAR | Cumplimiento | Hallazgos |
|---|---|---|
| 2.1 El establecimiento cuenta con servicios sanitarios dotados con los mecanismos o elementos para la higiene personal, separados por sexo en correcto funcionamiento, se encuentran en buen estado y aseados y en cantidad suficiente para uso de la población beneficiaria (inodoros, lavamanos, ducha, pasamanos funcionales en unidades sanitarias y duchas) ( Art. 50 Resolución 14861 de 1985) ( Art. 188 y 207 Ley 9 de 1979) | 1 2 3 4 5 | |
| 2.2 Cuenta con elementos de aseo persona exclusivos, debidamente almacenados y marcados. | 1 2 3 4 5 | |
| 2.3 Las habitaciones cuentan con iluminación y ventilación natural adecuada y suficiente, espacio adecuado para desplazamiento de las personas según su autonomia. (Art. 196 y 197 Ley 9 de 1979.) | 1 2 3 4 5 | |
| 2.4 Las habitaciones estan diseñadas para albergar un minimo de personas para la cual fue diseñada (Art. 171 Ley 9 de 1979) | 1 2 3 4 5 | se subsano los faltantes en el mes de agost |
| 2.5 En las habitaciones el mobiliario esta compuesto por guardarropas con espacio para cada uno de los residentes y un nochero por cama, se ecuentran en buen estado y en condiciones optimas de limpieza y aseo. | 1 2 3 4 5 | |
| 2.6 La ropa de cama, lenceria, cortinas, persianas se encuentran en buenas condiciones de aseo y limpieza, asi como en buen estado (Art. 207 Ley 9 de 1979). | 1 2 3 4 5 | |
| 2.7 Los colchones y almohadas están en buen estado de aseo y limpieza, cuentan con elementos para la protección de fluidos corporales en caso de derrame. (Art.207 Ley 9 de 1979) | 1 2 3 4 5 | |
| 2.8 Los servicios sanitarios destinados para el servicio de talento humano de la institución se encuentran en buen estado, aseados, dotados con los mecanimos o elementos para la higuiente persona y el correcto funcionamiento. | 1 2 3 4 5 | |
| 2.9 Las habitaciones y baños cuentan con contenedores para la segregación de los residuos solidos generados (Art. 199 Ley 9 de 1979) | 1 2 3 4 5 | |
| 2.10 Dispone de un ambiente independiente con poceta o unidades para lavado y desinfección de implementos de aseo y espacio suficiente para colocación de escobas, traperos, jabones, detergentes y otros implementos usados con el mismo proposito. (Art. 207 Ley 9 de 1979) | 1 2 3 4 5 | |
| 2.11 El establecimiento se mantiene en orden, aseo y cuenta con un programa de limpieza y desinfección para las instalaciones, equipo y lenceria documentado e implementado (procedimientos planillas, concentraciones y registros). (Art. 207 Ley 9 de 1979) | 1 2 3 4 5 | Listas de chequeo |
| 2.12 En el área de lavandería se cuenta con las áreas separadas, los equipos, maquinarias y herramientas en buen estado y se realiza el mantenimiento prevetivo y correctivo (Art. 91, Art 112 Ley 9 de 1979) | 1 2 3 4 5 | |
| 2.13 Cuenta con sistema de comunicación interna en habitaciones y baños | 1 2 3 4 5 | Se cuentan con timbres inalambricos en lugares estrategicos de las habitaciones, pero no como lo solicitan que el timbre por cama. |
| 2.14 Existe ascensor o sistema de transporte vertical para personas mayores para los edificios que tengan mas de dos pisos. | 1 2 3 4 5 | No aplica edificación de dos pisos |

| 3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO<br>3.1 ABASTECIMIENTO DE AGUA<br>ASPECTO A EVALUAR | Cumplimiento | Hallazgos |
|---|---|---|
| 3.1.1 El establecimiento se cuenta conectado a la red del sistema de acuerdo y otros siema alternativos | 1 2 3 4 5 | |
| 3.1.2 El establecimiento cuenta con suministro de acceso al agua potable (Art. 165, Art 165 Ley 9 de 1979) | 1 2 3 4 5 | |
| 3.1.3 Las instalaciones interiores para suministro de agua están diseñadas y construidas para su funcionamiento normal con dotación de servicio continuo y presion de servicio en todos los sitios de consumo (Art. 175 y 176 ley 9 de 1979) | 1 2 3 4 5 | |
| 3.1.4 El establecimiento cuenta con tanques para el almacenamiento de agua potable, en material higuienico sanitario de facil limpieza y desinfección, debidamente protegidos en correcto funcionamiento con capacidad suficiente para garantizar el suministro en la totalidad de sus instalaciones. (Art. 10 Decreto 1575 de 2006) | 1 2 3 4 5 | |
| 3.1.5 El establecimiento realiza el lavado y desinfección del tanque abastecimiento de agua potable semestralmente o cuando este presente rastro de suciedad, realizado por empresa o persona natural que cumpla con la normatividad aplicable. (revisar soportes). (Art. 10 DEcreto 1575 de 2006) | 1 2 3 4 5 | se realizo en el 17 de septiembre |
| **3.2 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE VERTIMIENTOS** | | |
| 3.2.1 Las aguas residuales generadas por el establecimiento son conectadas al sistema de alcantarillado u otro sistemas alternativos (Art. 10 Decreto 1575 de 2006) | 1 2 3 4 5 | |
| 3.2.2 Las instalaciones para evacuación de residuos liquidos estan diseñadas y construidas para que se permita escurrimiento, eviten obstrucciones, impida el paso de gases y animales de la red publica al interior, no permitan el vaciamiento, el escape del liquido o la formación de deposito en el interior de las tuberias y finalmente, se evite la conexion o interconexión con tanques de almacenamiento y sistemas de agua potable (Art 177 Ley 9 de 1979). | 1 2 3 4 5 | |
| **3.3 MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS** | | |
| 3.3.1 Se cuenta con un Plan de Gestión Integral de Residuos generados, diseñado e implementado según lo establcido en la normatividad vigente sobre la materia (Titulo 2 del Decreto Unico 1077 de 2015, Decreto 780 de 2016). | 1 2 3 4 5 | |
| 3.3.2 Se realiza segregación, identificación (embalaje, envasado y etiquetado) de los residuos generados y cumple con el codigo de colores | 1 2 3 4 5 | |
| 3.3.3 Cumple con los requisitos de dotación e infraerstructura para el traslado, almacenamiento, aprovechamiento y/o tratamiento de residuos generados al interior del establecimiento. | 1 2 3 4 5 | |
| 3.3.4 Se evidencia recolección de todoas los residuos generados en desarrollo de las actividades relacioandas con el establecimiento. (Titulo 2 del Decreto Unico 1077 de 2015, Decreto 780 de 2016) | 1 2 3 4 5 | Se realiza con la empresa Ecoresiduos |
| **3.3 CONTROL DE PLAGAS** | | |
| 3.4.1 Cuenta con procedimientos para el manejo integral de las plagas, los soportes de verificación e implementación de controles fisicos, quimicos y/o biologicos. | 1 2 3 4 5 | |
| 3.4.2 Si se requiere de medidas de control, la empresa contratada para ejecutar el programa de control de plagas cuenta con concepto sanitario favorable expedido por la Secretaría Distrital de Salud. | 1 2 3 4 5 | se realizo en el mes de septiembre |
| **4. PREVENCIÓN DE EMERGENCIAS Y DESASTRES - GESTIÓN DEL RIESGO** | | |
| 4.1 Existe plan de prevención y atención de emergencias y desastres documentado e implementado (Articulo 2.3.1.5.2.1 Decreto 2157 de 2017) | 1 2 3 4 5 | |
| 4.2 Se encuentran claramete señalizadas las diferentes áreas y secciones en cuanto a acceso y circulación de personas, servicios, seguridad, salidas de emergencia, etc. (Art. 2066 Ley 9 de 1979) (Art. 52 Resolución 14861 de 1985). | 1 2 3 4 5 | |
| 4.3 El establecimiento tiene alarma de emergencia (Art. 52 Resolución 14861 de 1965 | 1 2 3 4 5 | |

| | |
|---|---|
| 1 | Cumple |
| 2 | Cumple parcialmente |
| 3 | No cumple |
| 4 | No aplica |
| 5 | No observado |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4.4 Las escaleras cuentan con cinta antideslizante fraja foto luminica y pasanamos (Art. 48 Resolución 14861 de 1985 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | |
| 4.5 La institución cuenta con extintores o gabinetes contra incendios cargados y debidamente señalizados en perfecto estado de funcionamiento. (Art. 52 Resolución 14861 de 1985) | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | |
| 4.6 Exite botiquin de primeros auxilios. (Art. 127 Ley 9 de 1979) | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | |
| **5. ATENCIÓN BASICA EN SALUD** | | | | | | |
| **PERSONAL** | **RETHUS** | | | | | **CC** |
| 5.1 Medico: | SI | | NO | | | No aplica |
| 5.2 Nutricionista: | SI | X | NO | | | |
| 5.3 Jefe de Enfermeria: | SI | | NO | | | No aplica |
| 5.1 Auxiliar de enfermería: | SI | X | NO | | | |
| **ASPECTO A EVALUAR** | **Cumplimiento** | | | | | **Hallazgos** |
| 5.5. Cuenta con auxiliar de enfermería presencial las 24 horas por cada 20 residentes funcionales avalada por el registro de talento humano en salud "rethus" Ley 1164 de 2007 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Para las personas que realizan la visita por parte de la entidad siempre refieren que no contamos con el personal suficiente para la población que se maneja. |
| 5.6 Cuenta con un jefe de enfermería presencial las 24 horas | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | No aplica ya que no está estipulado en la contración del talento humano Pero la entidad nos visita como centro gerontologico. |
| 5.7 Cuenta con la asesoría mensual del profesional en enfermería que cuenta con un cronograma de capacitación, acta de la capacitación, listado de asistencia y evaluaciones. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | No contamos con un medico general en el servicio. La entidad siempre solicita el cronograma de capacitacion mensual por parte de un medico al personal auxiliar de enfermeria. |
| 5.8 Presenta certificado médico definiendo quien requiere y quien no requiere cama con barandas para su protección teniendo en cuenta las patologias propias de cada residente. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | No contamos con medico general para realizar la valoraciones a las personas mayores. |
| 5.9 Cuenta con un botiquin de primeros auxilios según lo requerido por la población manejada. Tener como referencia la Resolución 705 de 2007. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | |
| 5.10 Cuenta con un espacio destinado a la atención en salud, que brinde privacidad; que cuenta con pisos, paredes y techos lisos de facil limpieza y desinfección. Debe estar dotado con una bascula, tallimetro, camilla o tabla de inmobilización. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | |
| 5.11 Garantiza un area para el almacenamiento de medicamentos y dispositivos medicos en material higuienico sanitario, dotado con termohigrometro calibrado con registros diarios (dos veces al día) de temperatura y humedad. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | No aplicaría por que no se tienen medicamentos, las personas mayores deben tener sus medicamentos en sus bolsos. |
| 5.12 cuenta con registros en los que conste la inspección y control de los medicamentos en el momento de su ingreso, identificando claramente el nombre del medicamento, lote, temperatura, fecha de vecimiento y registro sanitario. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | |
| 5.13 Garantiza nevera exclusiva para el almacenamiento de los medicamentos que requieren cadena de frio. Se lleva control y registro diario (2 veces al día) de la temperatura del equipo. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | |
| 5.14 Cuenta con valoración medica de ingreso y seguimientos mensuales con letra clara y legible | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | La entidad cuando realiza la vista solicita los seguimeitnos mensuales por parte de un medico general |
| 5.15 Cuenta con resúmenes de salud y formulas medicas vigentes de la EPS. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | No todas las personas mayores aisiten a citas medicas y no facilitan el resumen de su historia clinica |
| 5.16 Cuenta con valoraciones nutricionales de ingreso y seguimientos trimestrales donde se evidencie el diagnostico nutricional. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | No se realiz a una valoración inicial se toman medidas antropometricas de forma trimestral |
| 5.17 Garantiza los certificados actualizados a la vinculación a seguridad social en salud | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | |
| 5.18 Cuenta con protocolos de salud y guías de salud, documentados e implementados y con soporte de socialización al personal asistencial. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | |
| 5.19 Cuenta con notas de enfermería realizadas según normatividad Ley 911 de 2004 y Resolución 1995 de 1999. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | En ocasiones la entidad solicita notas de enfermería por cada usuario en la carpeta de historia social y no una grupal |

# INSTRUMENTO DE AUTOEVALUACIÓN CONCEPTO SANITARIO SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

| | |
|---|---|
| **UNIDAD OPERATIVA** | **CENTRO DE CUIDAO TRANSITORIO SAMPER MENDOZA** |
| **FECHA DE APLICACIÓN** | **26/09/2025** |
| **NOMBRE DE NUTRICIONISTE RESPONSABLE** | **WILLIAM ANDRÉS ANDRÉS RODRÍGUEZ MOLINA** |

**1. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIÓN DE PROCESOS**

| **1. Edificación e Instalaciones** | **A** | **AR** | **I** | **Observaciones** |
|---|---|---|---|---|
| 1.1. Localización y diseño<br>( Resolución 2674/2013) Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3, y 2.6<br>Artículo 31, Numerales 1,2,3,4,6y7. Artículo 33 ( numeral 8) | 2 | 1 | 0 | |
| 1.2 Condiciones de pisos y paredes<br>( Resolución 2674/2013)<br>Artículo 7, Numeral 1,2.<br>Artículo 33, Numerales<br>1,2y3) | 2 | 1 | 0 | Se encuentra la pared detrás del horno del area de cocina con hueco en la baldoza que se encuentra pendiente por tapar |
| 1.3 Techos, iluminación y ventilación.<br>( Resolución 2674 /2013, Articulo 7, Numeral 3,4 5,7,8. Artículo 33, Numeral4) | 2 | 1 | 0 | |
| 1.4 Instalaciones sanitarias<br>(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1,6.2,6.3,6.4, Artículo 32, Numeral 9 y 11) | 4 | 2 | 0 | |
| **Calificación del Bloque** | | | | **7** |

| **2. Equipos y utencilios** | **A** | **AR** | **I** | **Observaciones** |
|---|---|---|---|---|
| 2.1 Condiciones de equipos y utensilios<br>( 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 | 5 | 2,5 | 0 | |
| 2.2 Superficies de contacto con el alimento.<br>( Resolución 2674/2023, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 2,3,4,5,7y 10, Artículo34. Artículo35, Numeral 8 y 10 Resoluciones 683, 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 | 7 | 3,5 | 0 | |
| **Calificación del Bloque** | | | | **12** |

| 3. Personal Manipulador de Alimentos | A | AR | I | Observaciones |
|---|---|---|---|---|
| 3.1 Estado de Salud<br>( Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1,2,4,5 Artículo 14, Numeral 12) | 7 | 3,5 | 0 | |
| 3.2 Reconocimiento Médico.<br>( Resolución 2674/2023, Artículo 11, Numeral 1,2,3,4) | 2 | 1 | 0 | |
| 3.3 Prácticas Higiénicas<br>( Resolución 2674/2023, Artículo 14, Numerales 1, 2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,13 y 14 Artículo 36<br>Artículo 35, Numeral 5 y 7 ) | 7 | 3,5 | 0 | |
| 3.4 Educación y capacitación<br>( resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13 Artículo 36 | 4 | 2 | 0 | |
| **Calificación del Bloque** | | | | **20** |

| **Requisitos Higienicos** | **A** | **AR** | **I** | **Observaciones** |
|---|---|---|---|---|
| 4.1 Control de materias primas e insumos<br>( Decreto 561 de 1984, Art 89. Resolución 2674/2013 Artículo 16, Numerales 1,3,4 y 5; Artículo 35<br>Numerales 1,2 y 3.Resolución 5109 de 2005.<br>Resolución 1506 de 2011.<br>Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013 | 5 | 2,5 | 0 | |
| 4.2 Prevención de la contaminación cruzada<br>( Resolución 2674/2013,<br>Artículo 16 Numeral 7;<br>Artículo 18, Numeral 7;<br>Artículo 20, Numeral 5;<br>Artículo 35, Numeral 4. | 9 | | 0 | |
| 4.3 Manejo de temperatura<br>( Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5) | 7 | 3,5 | 0 | |
| 4.4 Condiciones de almacenamiento<br>( Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9) | 4 | 2 | 0 | |
| **Calificación del Bloque** | | | | **25** |

| **5. Saneamiento** | **A** | **AR** | **I** | **Observaciones** |
|---|---|---|---|---|
| 5.1 Suministro y calidad de agua potable.<br>Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4<br>Artículo 32, Numeral 8,<br>Resolución 2115 de 2007, Artículo 9) | 7 | 3,5 | 0 | |
| 5.2 Residuos Líquidos<br>( Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 4,<br>Artículo 32, Numerales 5 y 10 ) | 4 | 2 | 0 | |
| 5.3 Residuos sólidos<br>(Resolución 2674/2013,<br>Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3, Artículo 33, Numerales 5,,6y 7.<br>Artículo 18, Numeral 11) | 4 | 2 | 0 | |
| 5.4 Control integral de plagas<br>( Resolución 2674/2013 Artículo 26 Numeral 3) | 9 | | 0 | |
| 5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios<br>Artículos 6 Numeral 6.5<br>Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26) | 7 | 3,5 | 0 | El techo del area de bodega se encuentra percudido por lo cual se encuentra pendiente realizar la limpieza y arreglo del mismo |
| 5.6 Soporte documentales de saneamiento<br>( Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013 Artículo 26 | 2 | 1 | 0 | |
| **Calificación del Bloque** | | | | **29,5** |

**Calificación de la autoevaluación completa**

| **% DE CUMPLIMIENTO** | **Concepto** | | **Nivel de cumplimiento** |
|---|---|---|---|
| **93,5** | **X** | Favorable | 90-100% |
| | | Favorable con Requerimientos | 60-89,9% |
| | | Desfavorable | <59,9% |