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						
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 esecaleras 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 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 agosto
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						
3.1 ABASTECIMIENTO DE AGUA						
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	
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 (Resolución 2674/2013) Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3, y 2.6 Artículo 31, Numerales 1,2,3,4,6y7. Artículo 33 (numeral 8)	2	1	0	
1.2 Condiciones de pisos y paredes (Resolución 2674/2013) Artículo 7, Numeral 1,2. Artículo 33, Numerales 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. (Resolución 2674 /2013, Articulo 7, Numeral 3,4 5,7,8. Artículo 33, Numeral4)	2	1	0	
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	0	
Calificación del Bloque				**7**
2. Equipos y utencilios	**A**	**AR**	**I**	**Observaciones**
2.1 Condiciones de equipos y utensilios (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. (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 (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1,2,4,5 Artículo 14, Numeral 12)	7	3,5	0	
3.2 Reconocimiento Médico. (Resolución 2674/2023, Artículo 11, Numeral 1,2,3,4)	2	1	0	
3.3 Prácticas Higiénicas (Resolución 2674/2023, 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	0	
3.4 Educación y capacitación (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 (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	2,5	0	
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		0	
4.3 Manejo de temperatura (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 (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. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4 Artículo 32, Numeral 8, Resolución 2115 de 2007, Artículo 9)	7	3,5	0	
5.2 Residuos Líquidos (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10)	4	2	0	
5.3 Residuos sólidos (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3, Artículo 33, Numerales 5,,6y 7. Artículo 18, Numeral 11)	4	2	0	
5.4 Control integral de plagas (Resolución 2674/2013 Artículo 26 Numeral 3)	9		0	
5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios Artículos 6 Numeral 6.5 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 (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%