

3.1	Estado de salud. (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	7	3,5	0		C
		X	3,5	0		C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	1	0	Personal no cuenta con reconocimientos médicos donde conste su aptitud para manipular alimentos.	C
		2	1	X		C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Números 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		C
		X	3,5	0		C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	4	2	0	No se evidenció que personal del establecimiento cuenta con plan de capacitación continua acorde con las actividades que realizan.	C
		4	2	X		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		14		La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta		
4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Control de materias primas e insumos. (Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Números 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Números 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 663, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	5	2,5	0	Tanto en la recepción, como previo al uso no se inspeccionan las materias primas e insumos en cuanto a características organolépticas, temperaturas, condiciones de envase, entre otros, para garantizar su calidad e inocuidad. No se evidenciaron registros de control de estas actividades.	C
		5	X	0		C
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				C
		X				C
4.3	Manejo de temperaturas. (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	El establecimiento no cuenta con instrumentos o accesorios que permitan la medición de las temperaturas, durante la cocción, refrigeración y congelación de alimentos o materias primas. No se evidenciaron registros de control de estas variables.	C
		7	X	0		C
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)	4	2	0	En áreas de preparación y almacenamiento se evidenció que puertas que comunican con exteriores son en madera con agujeros y ranuras en sus superficies y distancia con pisos no protegidas lo que facilitaría ingreso de plagas. En áreas de almacenamiento aberturas en paredes o calados no están protegidos contra el ingreso de plagas.	C
		4	X	0		NA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		17		La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta		
5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
5.1	Suministro y calidad de agua potable. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	7	3,5	0		C
		X	3,5	0		C

5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Números 5 y 10.)	4	2	0		C
		X	2	0		C
5.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Números 5.1, 5.2 y 5.3, Artículo 33, Números 5, 6 y 7, Artículo 18, Numeral 11.)	4	2	0	En accesos y alrededores de áreas de preparación y almacenamiento se evidenciaron recipientes con residuos sólidos sin tapas lo que podría generar riesgos de proliferación de plagas. Ducto para disposición y almacenamiento de residuos orgánicos, restos o sobras de alimentos no presenta cierre hermético lo que facilitaría ingreso de plagas a áreas de manipulación de alimentos, en esta área se evidenciaron recipientes y superficies de pisos, paredes, techos y puertas con acumulación de suciedad.	C
		4	X	0		C
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9				C
		X				C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)	7	3,5	0	En área de almacenamiento de restos y sobras de alimentos se evidenciaron recipientes plásticos y superficies de pisos, paredes, techos y puertas con acumulación de suciedad. Anegotes en ventanas, aberturas en paredes, ducto de extractor de calor con acumulación de suciedad y grasas, estanterías metálicas en áreas de preparación con acumulación de suciedad en superficies superiores, paredes de áreas de almacenamiento con acumulación de suciedad en paredes. Se evidenció en áreas de preparación y almacenamiento empleo de escobas y traperos con mangos en madera con acumulación de suciedad.	C
		7	X	0		C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1	0	El establecimiento no cuenta con plan de saneamiento escrito ni con registros que soporten la implementación y cumplimiento de sus cuatro programas.	C
		2	1	X		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		25,5		La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta		
II. CONCEPTO SANITARIO						
% DE CUMPLIMIENTO		CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO		En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
67,5		FAVORABLE		90-100%		
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		60 - 89,9%		
		DESFAVORABLE		< 59,9%		
III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO						
NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS		0				
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS		0				
IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS						
Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.						
V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD						
Si	No X	Cuál:				
VI. OBSERVACIONES						
Por parte de la autoridad sanitaria:						
Ninguna.						

Por parte del establecimiento:
Ninguna.

VII. 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 de enero del año 2026 en la Ciudad de Santa Fe de Antioquia.

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

Se realizó reunión de apertura SI ☒ NO ☐

Se realizó reunión de cierre SI ☒ NO ☐

Los abajo firmantes manifestamos que: SI ☐ NO ☒ tenemos un posible conflicto de interés o causal de impedimento o recusación.

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: Para interponer cualquier denuncia relacionada con la visita de inspección, vigilancia y control, se puede comunicar al correo electrónico gestiondocumental@antioquia.gov.co

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA

FIRMA: <i>Key Ortega V</i>	FIRMA:
NOMBRE: KEY KABIR ORTEGA VERBEL	NOMBRE:
CÉDULA: 1067836692	CÉDULA:
CARGO: TÉCNICO ÁREA SALUD	CARGO:
INSTITUCIÓN: SECRETARÍA DE SALUD E INCLUSIÓN SOCIAL	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA: <i>Mateo S.</i>	FIRMA:
NOMBRE: MATEO SANCHEZ GOMEZ	NOMBRE:
CÉDULA: 1036339540	CÉDULA:
CARGO: ADMINISTRADOR	CARGO:

Certificado de Servicio N° 19404

CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS
Fecha de ejecución: 08 / 09 / 2025



AXIÓN CONTROL
CONTROL Y PREVENCIÓN DE PLAGAS
CONTRIBUYENDO AL MEDIO AMBIENTE !!

AXIÓN CONTROL S.A.S
CL 97 103A - 66
5045 Apartadó - Antioquia
<https://axioncontrol.com/>
Concepto sanitario: F-SSA-VC-06



DATOS DEL CLIENTE Y SU SEDE	SERVICIO
Razón Social : GRUPO TURISTICO VICTORIA S.A.S. Sede: HOSTERIA ACUARELA DEL RIO Dirección: CL 9 CR 1 179 Municipio: 5042 Santa Fe De Antioquia Departamento: Antioquia Tel.: 3106255485	AXIÓN CONTROL S.A.S CRA 74 - 103C - 10 50001 Medellín - Antioquia Concepto sanitario: F-SSA-VC-06

I TRATAMIENTOS
☒ Vigilancia / Monitorización
☒ CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

FECHA Y HORARIO	CONTRATO
08/09/25 15:40 - 16:10 Número de días de validez: 30 Fecha de validez: diciembre - 2025	Contrato N°: 122-2025. Caduca: 29/11/2025

PRODUCTOS UTILIZADOS							
Nombre comercial	N° registro	Plazo seguridad	Método aplicación	Dosificación %	Consumo	Zonas	Lote
Monitorización/Revisiones							
ARMAGEDON WP 500GR			Aspersión manual	10gr	10 g		
GEL FIPRON CUCACHARICIDA X 33 gr			Punteo Gel	0,1 gr	5 g		
HAWKER 25EC			Nebulización	30ml	30 ml		
RASTOP BLOQUE (1 KG-BLOQUE X 5 GR)			Cebaderos	6	6 uds		

N/A: Esta sigla significa NO APLICA, y se verá reflejada en aquellos campos de productos o servicios que no están catalogados como biocidas o insecticidas y que por tal razón no poseen información de dosificación %, No. Registro, plazo de seguridad, método de aplicación, lote.

INCIDENCIAS:
Evidencias


Certificado de Servicio N° 19404

CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS
Fecha de ejecución: 08 / 09 / 2025



CONTROL Y PREVENCIÓN DE PLAGAS

CONTRIBUYENDO AL MEDIO AMBIENTE !!

AXIÓN CONTROL S.A.S
CL 97 103A - 66
5045 Apartadó - Antioquia
<https://axioncontrol.com/>
Concepto sanitario: F-SSA-VC-06

NOTA PÚBLICA:

Se realizó el control general de plagas en todas las áreas del lugar sin observar actividad en el momento de la aplicación. Procedemos a realizar aplicación de productos preventivos con métodos de nebulización, aspersión y desratización para prevenir futuras proliferaciones de zancudos, moscas, cucarachas y roedores.

Se recomienda

- Sellar grietas en la cocina para evitar el ingreso de roedores
- Se recomienda sellar grietas de los tomacorrientes de luz en cocina

RECOMENDACIONES GENERALES:

1. Mantener la limpieza y orden en el área para reducir la disponibilidad de alimentos y refugio para las plagas.
2. Sellar grietas y huras en paredes y techos para evitar la entrada de plagas.
3. Inspeccionar regularmente áreas propensas a infestaciones, como cocinas, almacenes y sótanos.
4. Educar y desarrollar comportamientos y hábitos saludables con el personal de apoyo y las marcas registradas, así como también las buenas prácticas higiénico-sanitarias.
5. Importante trabajar en equipo con el proveedor de servicio de control de plagas. La colaboración del cliente es fundamental para que el control de plagas sea exitoso.

NOTA DE NOTIFICACIÓN DE BIOCIDAS

Recibí del Cliente
Nombre y C.C.: Juan Diego
08/09/2025 16:10

Nombre y firma del Responsable Técnico
ANDRÉS ROBERTO NAVARRO GALLEGO
C.C.: 71784495

Nombre y firma del Técnico Aplicador
CARLOS ALBEIRO PANESSO GUISAO
C.C.: 71947995

Informe de seguimiento

DEFICIENCIAS DETECTADAS Y MEDIDAS A ADOPTAR:

CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS Y AMBIENTALES ACTUALES

No se proponen medidas correctoras.

MEDIDAS SOBRE LOS ELEMENTOS ESTRUCTURALES Y CONSTRUCTIVOS

No se proponen medidas correctoras.

EDUCAR Y DESARROLLAR COMPORTAMIENTOS Y HÁBITOS SALUDABLES DEL CLIENTE

No se proponen medidas correctoras.

MEDIDAS DE CONTROL DIRECTO SOBRE LA ESPECIE NOCIVA

☒ Vigilancia / Monitorización

CRITERIO INDICE DE CONSUMO Y/O CAPTURAS: NULO: 0% / BAJO: 25% / MEDIO: 50% / ALTO: 75% / TOTAL: 100%

ESPECIES DETECTADAS EN ESTA VISITA

IDENTIFICACIÓN DE LAS ESPECIES CAPTURADAS

Ubicación	Punto de control	Cantidad y especies detectadas
No se capturaron especies		

IDENTIFICACIÓN DE LAS PLAGAS

Identificación de las especies detectadas: No se ha identificado ninguna especie

OBSERVACIONES :

1. El plazo de seguridad de los productos aplicados es mínimo de 3 horas. Por lo que se deberá esperar este periodo de tiempo antes de la ocupación del área tratada.
2. Después de transcurrido el plazo de seguridad y antes de la utilización de las instalaciones es recomendable la correcta ventilación de las mismas.
3. Será responsabilidad del cliente avisar a todo el personal de la instalación sobre estas medidas.
4. Con su firma el Cliente confirma haber sido informado, antes del servicio, de las medidas preventivas de antes, durante y después del tratamiento.

EN CASO DE EMERGENCIA

CISPROQUIM

BOGOTÁ: Tel. +57 1 288 60 12

NACIONAL: Tel. 01 8000 91 60 12

Plan de
Saneamiento Básico
Acuerdo
PSC-100

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

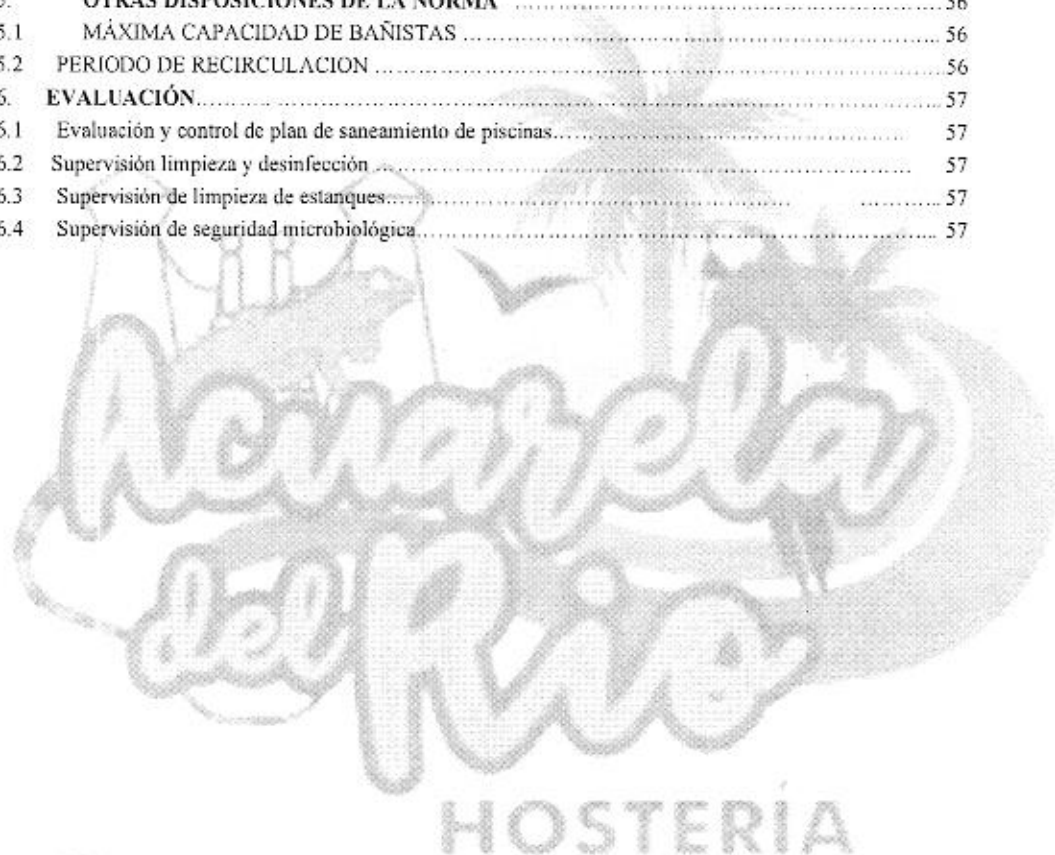


HOSTERIA ACUARELA DEL RIO

CONTENIDO

1.	PROTOCOLO DE SEGURIDAD Y EMERGENCIA	5
1.1	Condiciones generales	5
1.1.1	Descripción	5
1.1.2	Normas Higiénico-Sanitarias	5
1.1.3	Dotación y demarcación	6
1.1.4	Normas de seguridad	7
1.1.5	Acciones de seguridad y buenas prácticas	7
1.1.6	Plan de Atención Médica y Primeros Auxilios	8
2.	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y DE EMERGENCIA DE PISCINAS DE USO COLECTIVO	10
2.1	PROGRAMA DE MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS	10
2.1.1	Manejo de residuos sólidos	10
2.1.2	Manejo de residuos líquidos	12
2.2	MANTENIMIENTO DE LA PISCINA	13
2.3	Tratamiento de Agua de Piscinas – Seguridad Microbiológica	13
2.4	Manejo del agua por presencia de material fecal, vómito, agua residual y sangre	20
2.5	PROGRAMA DE ACTIVIDADES DE LIMPIEZA DIARIA DEL ESTANQUE DE PISCINA	21
2.5.1	Condiciones Generales	21
2.5.2	justificación	21
2.5.3	Consideraciones a tener en cuenta para el programa de limpieza y desinfección	24
2.5.4	Valoración y solución de los problemas más frecuentes que puede presentar el agua de los vasos	25
2.5.5	Cronogramas de actividades generales de limpieza	27
2.5.6	Procedimientos de Limpieza Diaria En El Estanque de Piscina	28
2.5.7	Resumen de las funciones del operario de piscinas	31
2.5.8	Condiciones higiénicas de las instalaciones	32
2.5.9	Aseos y vestuarios	32
2.6	Proceso para el tratamiento del agua de la piscina	33
2.7	Proceso de limpieza y desinfección diaria de superficies	35
2.7.1	Frecuencia semanal de las actividades del programa	35
2.8	Proceso de limpieza y desinfección diaria de superficies	35
2.9	PROGRAMA DE CONTROL DE EMERGENCIAS- EN CASO DE SISMO	36
2.9.1	Dentro de la piscinas	36
2.10	PROGRAMA DE CONTROL DE EMERGENCIAS- EN CASO DE INCENDIO	36
2.10.1	Recomendaciones generales	36
2.10.2	Durante el amago de incendio	37
2.10.3	Después del amago de incendio	37
2.11	PROGRAMA DE CONTROL DE EMERGENCIAS- RIESGO MECÁNICO	38
2.11.1	Procedimiento frente a un riesgo mecánico	38
2.12	PROGRAMA DE CONTROL DE EMERGENCIAS- RIESGO QUÍMICO	39
2.12.1	Procedimiento frente al contacto con una sustancia peligrosa	40
2.13	LISTAS DE CHEQUEO Y LIBRO DE CONTROL Y SEGUIMIENTO	41
3.	MODELO PARA EL CÁLCULO DE ÍNDICES DE CALIDAD DEL AGUA (LANGELIER – IRAPI)	42

3.1	Índice de Saturación Langelier – ISL	42
3.1.1	Calculo del ISL	42
3.2	INDICE DE RIESGO PARA AGUAS DE PISCINAS Y ESTRUCTURAS SIMILARES –IRAPI	45
3.2.1	CALCULO DE IRAPI	45
4.	INSTRUCTIVO PARA EL MANEJO SEGURO DE SUSTANCIAS QUÍMICAS.....	49
4.1	PICTOGRAMAS DE LAS SUSTANCIAS UTILIZADAS	50
4.2	PROCEDIMIENTO PARA EL TRABAJO SEGURO EN LA PISCINA	51
4.2.1	Limpieza de piscinas	51
4.2.2	Puesta en marcha de filtros	52
4.2.3	Lavado y desinfección de tanques de agua y albercas	53
4.3	DOSIFICACIÓN DE PRODUCTOS QUÍMICOS	54
4.3.1	Dosificación	54
4.3.2	Ensayo para determinar la dosificación, para subir el pH	55
5.	OTRAS DISPOSICIONES DE LA NORMA	56
5.1	MÁXIMA CAPACIDAD DE BAÑISTAS	56
5.2	PERIODO DE RECIRCULACION	56
6.	EVALUACIÓN.....	57
6.1	Evaluación y control de plan de saneamiento de piscinas.....	57
6.2	Supervisión limpieza y desinfección	57
6.3	Supervisión de limpieza de estanques.....	57
6.4	Supervisión de seguridad microbiológica.....	57



HOSTERIA ACUARELA DEL RIO

PROTOCOLO DE SEGURIDAD Y EMERGENCIA

I. PROTOCOLO DE SEGURIDAD Y EMERGENCIA

En las próximas líneas, se presenta el protocolo de seguridad en piscina

1.1 CONDICIONES GENERALES

Atendiendo lo dispuesto en la Ley 1209 de 2008, Diario Oficial N° 47.050 del 14 de julio de 2008, por medio de la cual se establecen las normas de seguridad en piscinas, se adopta para su aplicación dentro de las instalaciones de HOSTERIA ACUARELA DEL RIO

1.1.1 Descripción

Podemos definir una piscina como un lugar de reunión y esparcimiento entre cuyas instalaciones destaca como elemento central el vaso, permanentemente lleno de agua y destinado al baño colectivo. De esta definición se deduce, sin embargo, que el uso de las piscinas entraña un potencial riesgo sanitario si las instalaciones no reúnen las condiciones adecuadas o si no se establecen los mecanismos necesarios para garantizar la calidad óptima del agua, sometida a múltiples procesos de contaminación.

Las piscinas son espacios diseñados para promover activamente la salud física, el deporte recreativo y el desarrollo integral, dentro de los principios del orden, disciplina y cuidado.

Teniendo en cuenta que las niñas, niños, adolescentes y jóvenes son quienes ven en la piscina un momento de recreación y de ocio incomparable y son los adultos que los acompañan quienes deben asegurarse de que están seguros en todo momento; para lograr que la seguridad de los bañistas no corra ningún riesgo, es importante tomar las siguientes medidas de prevención que permitan proteger y brindar el bienestar físico a las personas que accedan a las instalaciones. A continuación, se desglosan cada uno de los conjuntos de normas.

1.1.2 Normas Higiénico-Sanitarias

1. Es obligatorio ducharse antes de ingresar a la piscina, para no introducir en el agua elementos contaminantes, y después del baño, para evitar la sequedad de la piel y mucosas. Las personas con las mucosas excesivamente sensibles deberán, además, protegerse con gafas, tapones de oídos y evitar, en lo posible, la inmersión de la cabeza.
2. Ante cualquier sensación de malestar (dolor de cabeza, espasmos, náuseas) abandonar inmediatamente el agua.
3. No arrojar, ni abandonar desperdicios, o basuras en los alrededores de la piscina y zona de playa o andén; se deben utilizar las papeleras destinadas para tal efecto teniendo en cuenta el punto ecológico que se encuentra en la piscina.
4. Después de utilizar protectores solares como "Aceites y/o grasas", se debe tomar una ducha antes de ingresar a la piscina
5. No se permite el uso de las piscinas si se cuenta con heridas, laceraciones, hongos y demás infecciones en la piel.
6. Se prohíbe el ingreso a las piscinas a menores de doce (12) años sin el acompañamiento de un adulto responsable.

HOSTERIA ACUARELA DEL RIO

PROTOCOLO DE SEGURIDAD Y EMERGENCIA

7. No se permite el ingreso de mascotas a la piscina. con excepción de los perros guías utilizados por personas con disfunciones visuales
8. Se prohíbe el ingreso a la piscina a los bañistas con cadenas collares, camisetas, o elementos similares que puedan generar atrapamiento mecánico.
9. Se prohíbe la entrada a la piscina por fuera del horario de funcionamiento y luego de haber alcanzado la cantidad de usuarios como máximo para utilizarla.
10. No se permite en la piscina el ingreso y consumo de; alimentos, bebidas, cigarrillos y demás relacionados.
11. Utilizar las papeleras

1.1.3 Dotación y demarcación

1. La piscina debe contar como mínimo con dos aros salvavidas y un bastón largo con gancho, que estén ubicados a la vista y con fácil acceso en caso de una emergencia.
2. La piscina debe estar demarcada indicando la profundidad de esta.
3. Se debe tener alrededor de la piscina en lugar visible avisos de las normas de seguridad y reglas existentes para hacer uso de las piscinas

1.1.4 Normas de seguridad

1. No se deben utilizar vasos o botellas de vidrio en el área de la piscina.
2. No usar dentro de la piscina piezas o prendas diferentes al traje de baño y gorro. Se exceptúan el uso de trajes especiales para piscina.
3. No se permite el ingreso a la piscina con heridas abiertas o sin curar.
4. No permite el ingreso a las piscinas de aquellas personas que se encuentran bajo los efectos del alcohol y sustancias psicoactivas (SPA).
5. En la zona dura que rodea las piscinas se prohíbe montar en patines, bicicletas o similares.
6. Se debe contar con Salvavidas o persona competente relacionada para garantizar el cumplimiento de las normas de seguridad.
7. Los bañistas deben informar si se encuentran con afectaciones de salud al Salvavidas o persona competente.

PROTOCOLO DE SEGURIDAD Y EMERGENCIA

1.1.5 Acciones de seguridad y buenas prácticas

1. Se debe contar con botiquín de primeros auxilios con material idóneo para los diferentes tipos de riesgos que se puedan presentar en la piscina.
2. Se debe contar con mínimo dos (2) flotadores circulares con cuerda y un bastón con gancho en la piscina.
3. No permitir el ingreso a menores de 12 años, sin el acompañamiento de un adulto responsable.
4. Tener demarcación en piso externo de la piscina indicando su profundidad.
5. Se debe contar con cerramiento de las piscinas que garanticen que ninguna persona ingrese en horas de NO funcionamiento.
6. Alarma de o detector de inmersión con los parámetros técnicos exigidos en la normatividad, sonido de alarma mínimo 80 decibeles.
7. Se debe tener adecuadas cubiertas de anti atrapamiento.
8. Se debe tener adecuado sistema de liberación de vacío.
9. Se debe contar con personal Salvavidas o personal competente para desarrollar dicha función.
10. Tener y llevar libro de registro con control sanitario, responsable salvamento y demás relacionados.

1.1.6 Plan de Atención Médica y Primeros Auxilios

Orientado a prestar a las víctimas atención pre-hospitalaria en el lugar del incidente (ya sea en Emergencia o Desarrollo Normal del Incidente) y a posibilitar la derivación de las que así lo requieran a centros de atención especializada. En caso de Emergencia este plan opera mientras llega la ayuda institucional (principalmente Secretaría de Salud), y sirve de apoyo a esta cuando se haga presente en el lugar.

Actividades de primeros auxilios

Antes:

1. Revisar, periódicamente botiquines, revisando el tipo de elementos necesarios para atender las víctimas en caso de emergencia. Y manuales de primeros auxilios.
2. Coordinar con anticipación qué instituciones hospitalarias quedan en las cercanías, qué tipo de servicio prestan, a qué precio, en qué horario, etc.
3. Determinar la capacidad máxima de atención para cada tipo de víctima, disponible en las instalaciones.
4. d. Asistir a capacitaciones y reentrenamientos

HOSTERIA ACUARELA DEL RIO

PROTOCOLO DE SEGURIDAD Y EMERGENCIA

Durante:

1. Atender las víctimas de la emergencia.
2. Disponer de un lugar para la prestación de los primeros auxilios en forma inmediata y oportuna.
3. Dependiendo de la gravedad del accidente, contactar un centro de asistencia médico.

Después:

Realizar un informe sobre los resultados el accidente o siniestro con información de las víctimas registradas, su atención y su estado Mantenimiento reposición e inventario de recursos.

Se debe contar con un botiquín básico de primeros auxilios en las piscinas que debe tener como mínimo lo siguiente:

1. Gasas estériles
2. Termómetro
3. Esparadrapo y venda adhesiva
4. Baja la lengua
5. Venda elástica
6. Desinfectante para uso humano (yodo o agua oxigenada)
7. Solución salina
8. Jabón quirúrgico (opcional)
9. Guantes de late
10. Tijeras
11. Fonendoscopio
12. Tensiómetro
13. Linterna con pilas de repuesto
14. Camilla o Miller para inmovilización dentro del agua
15. Inmovilizadores de trauma (para extremidades)
16. Férula cervical o cuello philadelphia
17. Sistema de bolsa válvula máscara RCP
18. Bolsa roja
19. Elemento de protección personal (bioseguridad)
20. Los demás elementos que consideren necesarios

Se deben tener en cuenta las fechas de vencimiento y la forma de almacenamiento de los elementos y productos del botiquín, así como la apariencia y consistencia de los mismos.

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y EMERGENCIA DE PISCINA

2. PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y DE EMERGENCIA DE PISCINAS DE USO COLECTIVO

La información y disposiciones para el plan de Saneamiento básico y de emergencia, contempla que la piscina de HOSTERIA ACUARELA DEL RIO debe contar con los parámetros descritos, con el fin de mitigar los posibles riesgos que se puedan presentar por el uso o accidentes en las diferentes piscinas de las instalaciones.

El responsable de llevar a cabo la ejecución de este plan, será el operario encargado de la piscina o piscinero, junto el encargado de la supervisión de dichas actividades.

Se detalla el programa de actividades de limpieza diaria del estanque de piscina, el Plan de emergencia y Seguridad Microbiológica en Piscinas y el manejo y solución a seguir cuando se presente materia fecal, vómito, agua residual y sangre.

2.1. PROGRAMA DE MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS

2.1.1. Manejo de residuos sólidos

Herramientas:

Depósitos con tapa, con diferentes colores fácilmente identificables para residuos sólidos ubicados en el área de la piscina. Cada depósito debe contener la respectiva bolsa, carretilla de transporte, elementos de seguridad. Actividades de capacitación y sensibilización.

Implementos de protección:

Guantes, delantal

Separación:

La separación de residuos en las piscinas y zonas comunes se determina según el siguiente gráfico

Clase	Ejemplo	Color bolsa
Orgánico	Residuos de comida y todo lo combinado con comida.	Bolsa verde
Reciclable	Papel y cartón.	Bolsa blanca
	Botellas de plástico y latas.	Bolsa blanca
Ordinario	lcopor, paquetes y cáscaras	Bolsa negra
Peligrosos	Empaques y recipientes vacíos de insumos químicos, toallas y papel higiénico.	Bolsa roja
Especiales	Arena o lecho del material filtrante	N/A

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y EMERGENCIA DE PISCINA

PROCESO



NOTA: Una vez al año como mínimo, auxiliar de las zonas húmedas, programará la realización de actividades orientadas a la sensibilización para así incrementar el compromiso de cada usuario frente al cuidado de la salud y del medio ambiente. La divulgación se hará mediante avisos y pictogramas alusivos.

2.1.2 Manejo de residuos líquidos

Herramientas:

Depósitos con tapa, con diferentes colores fácilmente identificables para residuos sólidos ubicados en el área de la piscina. Cada depósito debe contener la respectiva bolsa, carretilla de transporte, elementos de seguridad. Actividades de capacitación y sensibilización.

Implementos de protección

Guantes, delantal, carretilla

Separación

Para la determinación de un residuo líquido se debe considerar su propiedad física y química, de tal manera se establece su manejo y disposición final. En relación de aquellos generados en la operación y mantenimiento de las piscinas los dos tipos de residuos que se pueden generar son:

- Residuos líquidos originados de la recirculación del agua y proceso de vaciado de la piscina
- Residuos semilíquidos o lodos, resultantes de procesos de tratamiento del agua y limpieza de filtros

Disposición

Para el caso de la disposición y manejo final se recomienda utilizar procesos de tratamientos adecuados donde se disminuyan impactos por la generación de olores, proliferación de vectores, generación de focos y/o botaderos no autorizados. En relación con los residuos líquidos del vaciado de la piscina se manejan con su descarga directa al sistema de alcantarillado existente en la sede – posterior entrega a pozo séptico

PROCESO



PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y EMERGENCIA DE PISCINA

2.2. MANTENIMIENTO DE LA PISCINA

Se inicia con la aplicación de los químicos establecidos para el mantenimiento de las aguas de piscinas, descritos en El Programa de actividades de limpieza diaria del estanque de Piscina Sección 2.5 del presente documento.

2.3 TRATAMIENTO DE AGUA DE PISCINAS – SEGURIDAD MICROBIOLÓGICA

La presencia de microorganismos patógenos en el agua de la piscina y en otros elementos anexos puede transmitir determinadas infecciones a los usuarios. Para garantizar la calidad sanitaria del agua, y evitar así riesgos para la salud de los bañistas, el agua deberá ser tratada. El tratamiento del agua tiene como finalidad evitar las alteraciones de la calidad que pueden ser producidas por diversos agentes contaminantes, como son:

Bacterias	Causantes de enfermedades como otitis, conjuntivitis, Gastroenteritis, etc.2.
------------------	---

Virus	causantes del papiloma y la hepatitis A.
--------------	--

Hongos	Suelen desarrollarse en las zonas húmedas anexas a la piscina, provocando enfermedades como el pie de atleta o la candidiasis.
---------------	--

Algas	Pueden proliferar debido a tratamientos inadecuados del agua o a la presencia de nitratos, y contribuir a la aparición de los anteriores.
--------------	---



HOSTERIA ACUARELA DEL RIO

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y EMERGENCIA DE PISCINA

Además de esta contaminación biológica, puede existir una **contaminación química**: debida a un inadecuado funcionamiento del sistema de depuración, por el uso de sustancias químicas no autorizadas o por el mal uso de las que se añaden durante el proceso de depuración. Para evitar los riesgos sanitarios derivados de la presencia de los contaminantes biológicos y químicos, las piscinas de uso colectivo deberán mantener, durante el periodo de funcionamiento, un sistema de depuración que elimine las impurezas y partículas, destruya los microorganismos, evite el desarrollo de algas, limite el carácter irritante del agua y evite la corrosión y atascado de las conducciones y distintas partes de los equipos. El agua de llenado de las piscinas procederá de la red pública de distribución de agua de consumo siempre que sea posible.

El tratamiento del agua de la piscina tiene como finalidad mantener la calidad del agua de baño, de forma que su uso no suponga un riesgo para la salud de los bañistas. Para ello, deberán realizarse un conjunto de operaciones continuas y simultáneas que permitan la depuración de todo el volumen de agua de la piscina, en un periodo de tiempo determinado. (Ciclo de depuración).

Etapas de tratamiento:

Filtración

En HOSTERIA ACUARELA DEL RIO, esta etapa se realiza por medio de filtración de bombeo y la frecuencia de su recirculación será de forma diaria teniendo en cuenta el tiempo de uso de la piscina.

Floculación

Para aumentar el rendimiento de los filtros de arena puede ser necesaria una floculación previa. Esta operación permite aglomerar las partículas más finas. Los floculantes que pueden utilizarse son piedra alumbre y sulfato de aluminio tipo A.

Desinfección:

El objetivo de la desinfección es eliminar los microorganismos presentes en el agua de baño, de forma que no se puedan transmitir agentes infecciosos a los bañistas y asegurar que cualquier organismo Patógeno que entre en el agua sea también rápidamente inactivado. Esto implica que el agua además de estar desinfectada, debe ser desinfectante, en relación con este, el agente químico utilizado Cloro al 60%, 70% y 90%. En cumplimiento de las recomendaciones de la Secretaría Seccional de Salud de Antioquia, se deberá tener en cuenta los siguientes parámetros ideales.

pH	Debe mantenerse un pH entre 7.0 y 7.5
Cloro residual libre	2.0-4.0 mg/l
Cloro combinado	No podrá sobrepasar en -0,2 mg/l sobre cloro libre medido

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y EMERGENCIA DE PISCINA

Los productos de tratamiento se almacenarán en lugares inaccesibles a los bañistas, y deberán cumplir con las normas básicas de estibaje, señalización, reconocimiento de los productos químicos y existencia de fichas técnicas y de seguridad, anexas según utilización actual, almacenamiento según matriz de compatibilidad, buena iluminación y ventilación, evitar la humedad, extintor, mecanismos contra derrames.

Las determinaciones analíticas quincenales y mensuales se realizarán con un laboratorio acreditado para el análisis de agua de piscinas, los parámetros diarios se podrán establecer con los operarios del Área de Mantenimiento por medio de la utilización de medidores de pH y otros equipos que se requieran, o por la simple observación organoléptica del agua (olor, color y transparencia) El control diario deberá contener

Concentración de desinfectante utilizado (mg/l)

Medición del cloro residual libre

Medición de cloro combinado

Determinación de color y olor

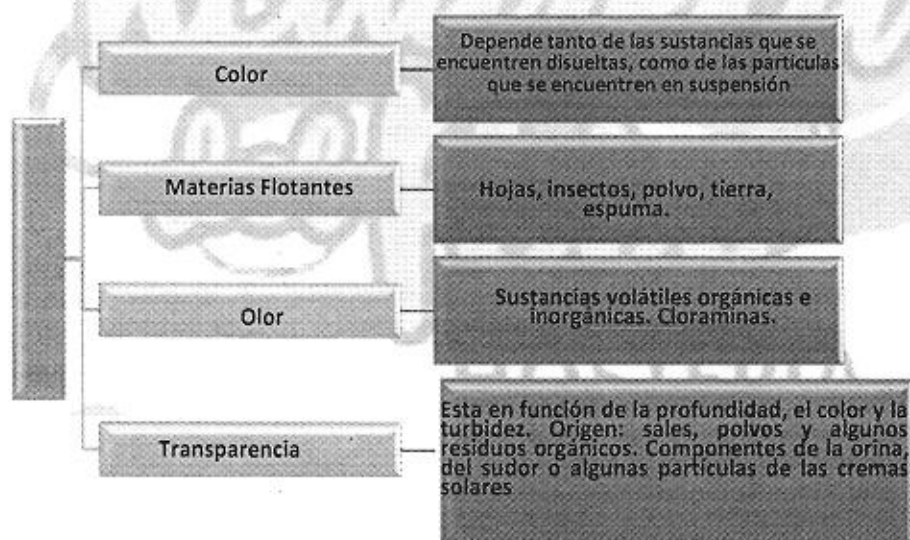
Medición de pH

Presencia de espuma o material flotante

Determinación de transparencia del agua

Cantidad de agua tratada y recirculada en las piscinas

LOS PARÁMETROS QUÍMICOS Y FÍSICOS MÁS RELEVANTES, SE PRESENTAN A CONTINUACIÓN



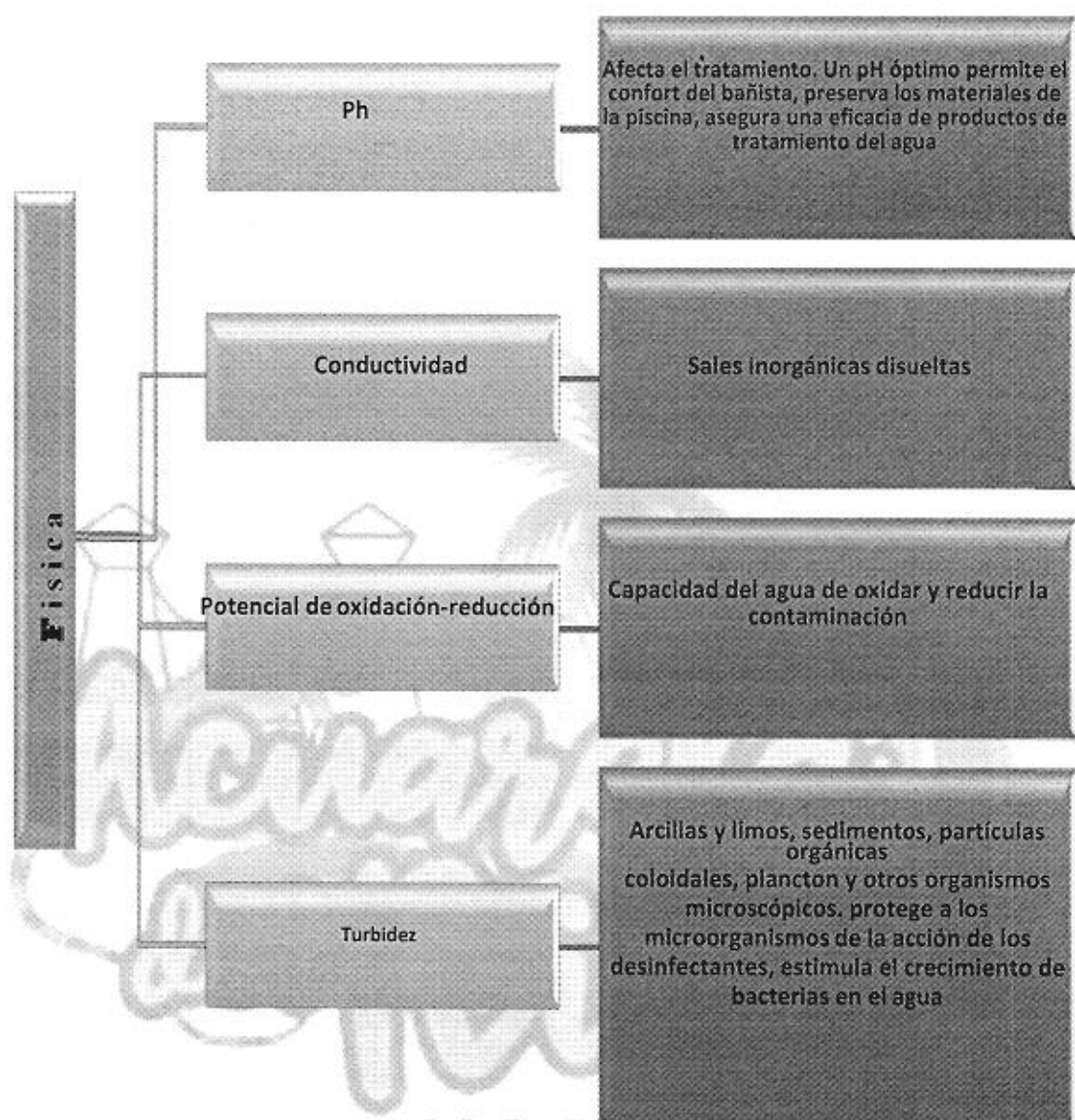
HOSTERIA ACUARELA DEL RIO

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y EMERGENCIA DE PISCINA

QUÍMICA	Amonio	Su presencia nos indica contaminación orgánica, ya que se está produciendo degradación de la materia orgánica
	Dureza total	Concentración de todos los cationes (Ca, Mg) en forma de carbonatos o bicarbonatos
	Cobre	Sulfato de cobre como alguicida o ionización cobre-plata
	Hierro	Disolución de rocas, vertimientos industriales
	Plata	Ionización cobre – plata. Permite la desinfección y la floculación
	Acido cianúrico	Estabilizante del cloro
	Alcalinidad	Carbonatos y bicarbonatos. Afecta el tratamiento, incrustaciones
	Aluminio	Procede de los floculantes utilizados para eliminar la turbidez y los sólidos en suspensión presentes en el agua
	Bromo: libre, total	Agente desinfectante. Es más estable que el cloro a temperaturas cálidas, no produce olor del químico en el agua
	Cloro: residual, combinado	Agente desinfectante. Formación de cloraminas, efectos respiratorios y dérmicos

HOSTERIA ACUARELA DEL RIO

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y EMERGENCIA DE PISCINA



HOSTERIA ACUARELA DEL RIO

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y EMERGENCIA DE PISCINA

Los análisis de laboratorio para la determinación de las características físicas – químicas del agua se realizarán de manera semestral teniendo en cuenta frente al agua los siguientes parámetros:

Conductividad
Turbidez
Amonio
Bacterias aerobias a 37°C
Coliformes fecales
Coliformes totales
<i>Staphilococcus aureus</i>
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>
Estreptococos fecales
Clostridios sulfitorreductores
<i>Salmonella sp.</i>
Larvas
Algas
Nitratos
Oxidabilidad al permanganato
Aluminio
Cobre
Hierro

Lo anterior con el fin de tener un control de calidad del agua y determinar labores frente acciones de contingencia y prevención a la afectación a la salud humana, para tener mayor claridad frente a la necesidad del reporte de estos parámetros se determina la descripción de lo que implica cada uno.

Cloro residual libre (CRL)

El cloro residual libre es el compuesto clorado que desinfecta el agua y por tanto el parámetro más importante a controlar para garantizar la seguridad microbiológica del agua de la piscina. Dado que su concentración disminuye, al consumirse en la desinfección o al evaporarse, es necesario un aporte continuo.

Cloro residual combinado (CRC)

Al añadir cloro a la piscina, parte de él se combina con compuestos nitrogenados, formando cloro residual combinado. Este producto no tiene ninguna acción positiva en el agua, y sin embargo es el principal causante de la irritación de ojos y del mal olor.

pH

El control del pH es fundamental por su triple repercusión. Por un lado, conforme el pH aumenta, el cloro residual libre se inactiva, perdiendo su capacidad de desinfección, y por otro lado, conforme el pH se distancia del valor fisiológico de siete, provoca irritación de ojos y mucosas, así como corrosiones en tuberías y precipitaciones de sustancias.

Transparencia y turbidez

La turbidez del agua está provocada por partículas sólidas suspendidas en el agua, lo cual sanitariamente es importante pues provoca irritación en los ojos y pérdida de la acción desinfectante del cloro.

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y EMERGENCIA DE PISCINA

Cantidad de agua depurada

Con el control diario de este parámetro se pretende comprobar el cumplimiento del ciclo de depuración exigido.

Conductividad

La conductividad muestra, de una forma global, la composición del agua. Este parámetro totaliza las sustancias con carga eléctrica disueltas en el agua. Su determinación, es una medida indirecta de cómo se va "ensuciando" el agua de las piscinas y permite apreciar un cambio significativo en la composición iónica.

Oxidabilidad al permanganato

La medición de la oxidabilidad al permanganato permite apreciar el contenido de materia orgánica en el agua.

Nitratos

La presencia de nitratos puede estar ocasionada por la oxidación de productos nitrogenados en el agua de la piscina, entre ellos la urea de la orina y las proteínas del sudor, saliva, etc. Su disminución y/o eliminación se consigue con el incremento de la renovación diaria del agua.

Coliformes totales

Su presencia en el agua de la piscina puede ser indicador de contaminación fecal, ya que son bacterias que viven en el intestino del hombre y de los animales. Valores superiores a diez colonias por 100 ml, es indicativo de mala desinfección.

Coliformes fecales

Su presencia en el agua de la piscina indica contaminación fecal reciente, ya que estas bacterias, que viven exclusivamente en el intestino del hombre y de los animales, suelen resistir poco tiempo fuera de su medio habitual.

Streptococos fecales

Su presencia en el agua de la piscina, indica contaminación fecal no reciente, pues son bacterias muy resistentes fuera de su medio habitual (intestino).

Salmonella sp.

Con este término se engloban todas las especies de salmonellas, que son bacterias causantes principalmente de enfermedades gastrointestinales tras su ingestión. Su medio es el intestino del hombre y animales, por lo que acceden al agua de la piscina por contaminación fecal.

Staphylococcus aureus

Se encuentra como flora normal en la nariz de portadores que pueden introducirlo en el agua de la piscina. También puede llegar al agua a través de personas que se bañen teniendo alguna lesión en la piel causada por esta bacteria.

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y EMERGENCIA DE PISCINA

Pseudomonas aeruginosa

Su presencia es en cierto modo un indicador de la eficacia de la cloración, ya que su resistencia al cloro es superior a la de los restantes microorganismos del agua.

Aluminio

Proviene fundamentalmente de la adicción de floculantes (sulfato de aluminio y polihidroxiclورو de aluminio) para mejorar la eficacia de los filtros en el proceso de depuración del agua de la piscina.

Cobre

Su ausencia es debida, principalmente, al sulfato de cobre, utilizado como algicida, aunque también puede provenir de las canalizaciones para la conducción, que son atacadas por el oxígeno disuelto, la acidez y la temperatura del agua.

Hierro

Un elevado contenido en hierro confiere al agua poder corrosivo, así mismo, puede comunicar al agua color y sabor metálico.

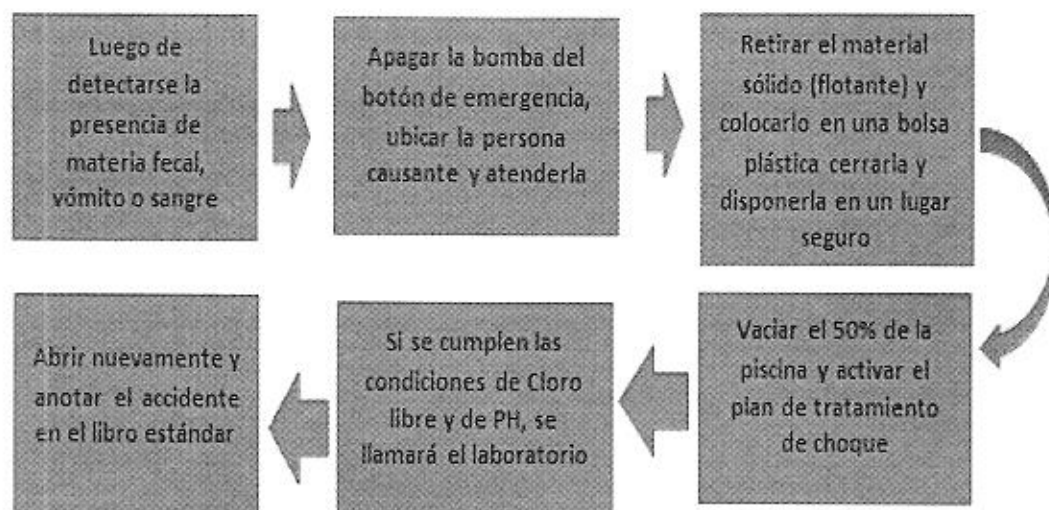
2.4 MANEJO DEL AGUA POR PRESENCIA DE MATERIAL FECAL, VÓMITO, AGUA RESIDUAL Y SANGRE

Se establecen los aspectos técnicos que debe tener en cuenta el personal encargado en caso de accidentes fecales, sangre y vómito en la piscina del establecimiento

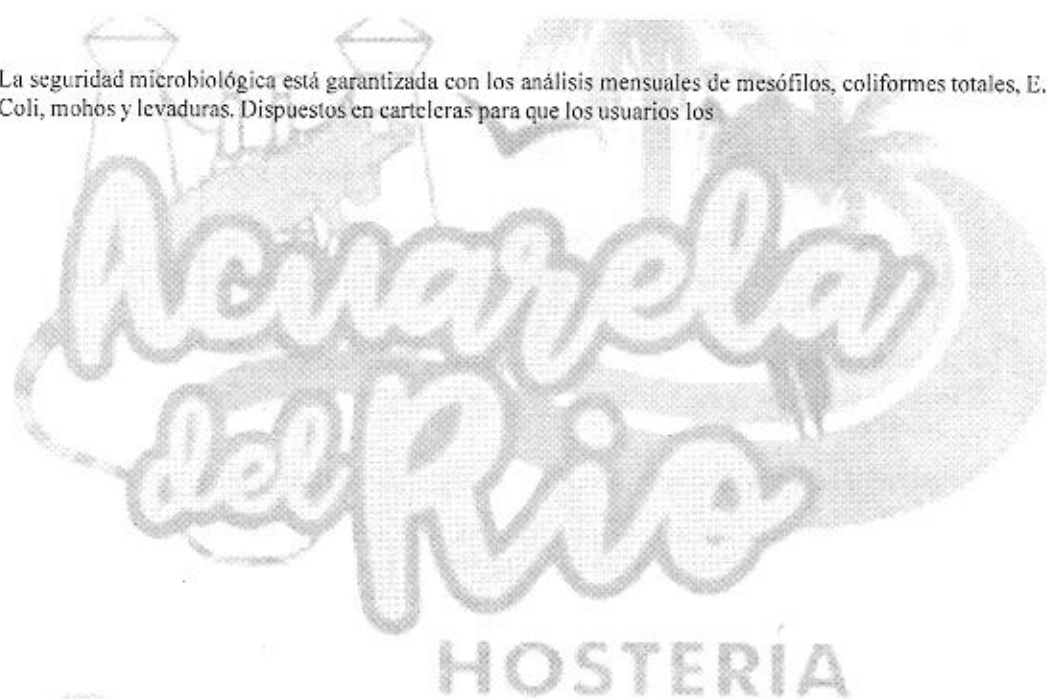
1. Evacuar la piscina.
2. Retirar el material fecal o de vómito visible empleando la nasa
3. Aspirar y eliminar el material fecal en forma sanitaria. El personal encargado debe utilizar el equipo y los elementos de protección personal adecuados.
4. Limpiar y desinfectar el equipo con una concentración de hipoclorito.
5. Examinar el agua para garantizar que la concentración de cloro libre no es menor que 2 ppm y el pH no es mayor que 7.5.
6. Desocupar la piscina e iniciar el proceso de tratamiento convencional.
7. Tomar muestras en diferentes lugares de la piscina, para determinar el cumplimiento de los parámetros que permitan el descarte de la existencia microorganismos relacionados con la existencia de residuos del material contaminante. Estos muestreos se deberán tomar por parte del laboratorio acreditado. Mientras surjan resultados se deberá constatar y mantener los niveles de cloro y pH.
8. **PLAN DE CHOQUE:** sobre dosifique 3 veces la cantidad usual de cloro, y saque la piscina de servicio inmediatamente.

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y EMERGENCIA DE PISCINA

Proceso



La seguridad microbiológica está garantizada con los análisis mensuales de mesófilos, coliformes totales, E. Coli, mohos y levaduras. Dispuestos en cartelera para que los usuarios los



HOSTERIA ACUARELA DEL RIO

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y EMERGENCIA DE PISCINA

2.5 PROGRAMA DE ACTIVIDADES DE LIMPIEZA DIARIA DEL ESTANQUE DE PISCINA

En lo concerniente a este ítem, se brinda la información sobre la limpieza del agua del estanque de la piscina de HOSTERIA ACUARELA DEL RIO, teniendo en cuenta que es fundamental para asegurar unas condiciones higiénico-sanitarias óptimas a los usuarios, de acuerdo a lo que marca la legislación vigente.

2.5.1 Condiciones Generales

Este programa sigue los lineamientos enmarcados dentro de la Resolución 1510 de 2011, por la cual se definen los criterios técnicos y de seguridad para piscinas, y en su Artículo 16, el cual menciona la importancia de implementar el Plan de Saneamiento Básico y Emergencia de piscinas de uso colectivo, y donde se incluye el Programa de actividades de Limpieza Diaria del Estanque de Piscina, actividades enfocadas a la aplicación y puesta en marcha de diversos procesos para mantener el agua lo más pura posible y así los clientes pueden gozar de un buen estado de salud.

2.5.2 justificación

Es necesario realizar limpieza a los estanques de la piscina, ya que es importante la prevención de enfermedades en los usuarios, teniendo en cuenta las múltiples maneras en las que puede contraer una enfermedad, ya sea por contacto o ingestión del agua, además del aspecto estético que es también importante.

Las piscinas reciben contaminantes externos y microorganismos que tarde o temprano, sin un correcto mantenimiento, terminan descomponiendo el agua y dejándola en condiciones poco sanas y muy desagradables a los sentidos. Existen distintos factores que afectan o contribuyen a la calidad del agua o cantidad de contaminantes y microorganismos que llegan a esta y demandarán más desinfectante (cloro) y/o pueden desbalancear el agua:

La calidad de la fuente de agua de llenado o de repuesto:

Cuando se llena por primera vez la piscina o se repone agua por aspirar a drenaje o evaporación, esta agua llega con muchos contaminantes y un balance químico distinto al ideal o al de la piscina y no ayuda a tener el balance químico adecuado.

Los usuarios de la piscina:

Los usuarios usan protector solar, cremas, además sudan y desgraciadamente algunos orinan dentro de la piscina. Estos elementos (con amonio), además de demandar más cloro para ser contrarrestados, se llegan a combinar con el cloro y hacen que parte de este se convierta en cloraminas (cloro ineficiente) y que la desinfección no sea la adecuada. Por esto es que se sugiere ducharse antes de entrar a la piscina.

El agua de lluvia:

Al igual que el agua de llenado, el agua de lluvia normalmente trae un balance químico distinto al de la piscina y contaminantes que demandarán más cloro, lo que termina descomponiéndola regularmente.

El aire:

Terminan mezclándose con el agua e incluso disolviéndose en ella. Por medio del aire se transporta mucha suciedad y basura que en algún momento

Evaporación:

Altas temperaturas, tanto de la piscina como del medio ambiente, ocasionan que se consuman ciertos químicos a mayor velocidad (el más común es el cloro) y se tenga que utilizar más. También influye en esta evaporación el viento y la existencia de cascadas o chorros de agua, ya que al caer el agua se evapora más fácilmente.

Temperatura de la piscina:

HOSTERIA ACUARELA DEL RIO

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y EMERGENCIA DE PISCINA

Si la temperatura de la piscina es alta (mayor a 28°) el consumo de productos químicos se eleva considerablemente por cada grado que se incrementa, ya que la evaporación de algunos químicos se intensifica y las condiciones de vida para algunos microorganismos son propicias para reproducirse.

Debido a los factores del punto anterior, para mantener al 100% una piscina, no basta con un buen tratamiento químico, se requiere de la combinación de 3 aspectos fundamentales:

1. Filtración:

Toda piscina requiere de un buen sistema de filtración y circulación. La filtración remueve físicamente (de 3 a 30 micras según el medio filtrante), materia en suspensión, tal como basura, polvo, hojas, materia orgánica u otras suciedades en el agua. La circulación ayuda a airear y llevar toda el agua de la piscina al filtro para limpiarla, además de asegurar que los químicos que han sido añadidos se repartan homogéneamente en toda la piscina. No serviría de mucho que el cloro se concentre en la parte bajita de la piscina mientras que las bacterias y algas que requerimos eliminar están en la parte profunda de esta.

2. Limpieza física:

La limpieza física cubre principalmente 3 conceptos

1) Limpieza de la basura flotante: Esto se hace mediante una nasa, malla o red en la superficie del agua, y por medio del peinado que consiste en retirar las grasas que flotan, pasando la manguera por todo el espejo de agua, además del funcionamiento adecuado del desnatador.

2) Cepillar pisos y muros: Para desprender polvo, suciedad, incluso algas y moho, para poder los retirar mediante el filtro, aspirado o incluso con ayuda de tratamiento químico.

3) Aspirar la suciedad acumulada en el fondo: Ya sea directo al filtro para que se quede ahí o cuando la suciedad es abundante o muy fina (que el filtro no alcanza a retener) directo al drenaje, para no saturar en exceso el filtro o no devolver a la piscina la suciedad fina (que el filtro no retiene). 4) Limpiar las canastillas de los desnatadores y de la trampa de pelo de la motobomba: Se debe hacer regularmente, ya que si se saturan de hojas o basura, la circulación del agua será deficiente y por lo tanto la filtración y la eficiencia de los químicos.

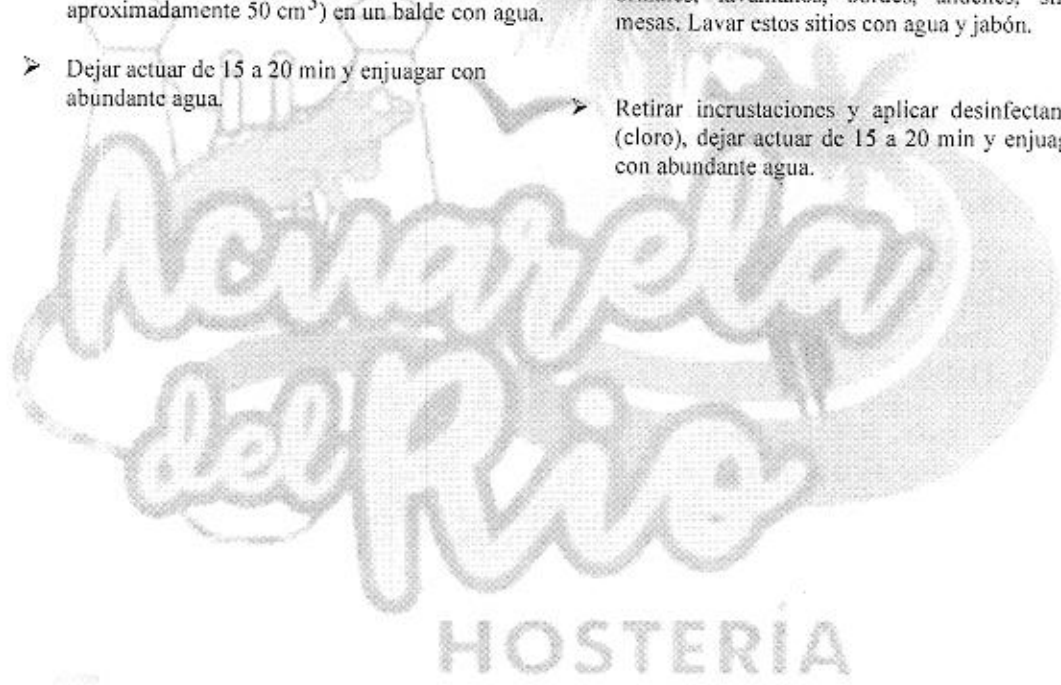
3. Tratamiento Químico:

La piscina y sus equipos se protegen mejor si mantenemos un adecuado balance químico del agua. Además, mantener un agua balanceada químicamente permite una mayor eficiencia en los desinfectantes y/o oxidantes utilizados (el más común es el cloro).

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y EMERGENCIA DE PISCINA

2.5.3 Consideraciones a tener en cuenta para el programa de limpieza y desinfección

PROCEDIMIENTO	PROGRAMA DE DESINFECCIÓN
➤ Lavar con agua y desengrasante neutro ➤ Estregar con un cepillo o escoba para retirar incrustaciones. ➤ Enjuagar con abundante agua y retirar residuos ➤ Aplicar desinfectantes; Si usa cloro granular (65-70%) disolver una cucharada (aproximadamente 4 gramos) en un balde con agua. Si usa cloro líquido (13%) disolver ¼ de vaso, aproximadamente 50 cm³ en un balde con agua. ➤ Dejar actuar de 15 a 20 min y enjuagar con abundante agua.	➤ El día lunes o martes de mantenimiento realizar un completo cepillado de pisos y paredes. ➤ Después de terminar el mantenimiento superclorar (Aplicar una dosis triple de cloro) ➤ El algicida se aplica un día antes de cepillar piscina. ➤ Ejecutar el Programa de Actividades de Limpieza Diaria del Estanque de Piscina en todas las áreas de la piscina, duchas, lavapiés, baños, orinales, lavamanos, bordes, andenes, sillas mesas. Lavar estos sitios con agua y jabón. ➤ Retirar incrustaciones y aplicar desinfectantes (cloro), dejar actuar de 15 a 20 min y enjuagar con abundante agua.



PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y EMERGENCIA DE PISCINA

2.5.4 Valoración y solución de los problemas más frecuentes que puede presentar el agua de los vasos

Formación de algas

Provocan coloración verde del agua. Las paredes y el suelo del vaso se vuelven resbaladizos.

Tratamiento:

- Ajustar el pH entre 7,0 y 7,5.
- Efectuar cloración de choque.
- Añadir algicida.
- Filtrar.
- Cepillar con intensidad el vaso, al cabo de unas horas.
- Continuar filtrando.
- Evitar el uso de lavaplatos en la limpieza de piscinas.

Enturbiamiento

Puede ser consecuencia de un pH alto y/o alcalinidad alta, de una filtración pobre, contracorrientes ineficaces, o formación de algas.

Tratamiento:

- Ajustar el pH entre 7,0 y 7,5.
- Disponer de una filtración adecuada.
- Hacer un tratamiento contra las algas, si las hay.
- Flocular.

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y EMERGENCIA DE PISCINA

Manchas en paredes

Causadas por la corrosión de metales (cobre, hierro y manganeso) debida a pH bajo

Tratamiento:

- Ajustar el pH entre 7,0 y 7,5.
- Ajustar la alcalinidad y dureza.
- Reducir el nivel de sólidos disueltos, si es elevado.
- Vaciar y limpiar el vaso si las manchas son importantes.

Incrustaciones

La formación de incrustaciones puede causar:

- Agua blanca.
- Superficies rugosas.
- Calcificación de filtros.
- Reducción de su diámetro.
- Ineficacia del intercambiador de calor.

Tratamiento:

- Ajustar la dureza del agua, cuando sea posible.
- Ajustar la alcalinidad.
- Mantener el pH entre 7,0 y 7,5.
- Filtrar.
- Añadir un anticalcáreo.

Corrosión

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y EMERGENCIA DE PISCINA

Los factores que aceleran la corrosión son:

- Un pH bajo.
- Oxígeno disuelto.
- Los oxidantes.
- Las altas temperaturas.
- Velocidades de Filtración elevadas.
- Total de sólidos disueltos.

Tratamiento:

- Mantener el agua químicamente equilibrada.
- No sobrecargar la bomba.
- No combinar metales incompatibles.
- Mantener el total de sólidos disueltos por debajo de 1000 ppm



PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y EMERGENCIA DE PISCINA

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y DE EMERGENCIA DE PISCINAS

2.5.5 Cronogramas de actividades generales de limpieza

Actividades a desarrollar	Frecuencia	Días de Limpieza						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	viernes	Sábado	Domingo
Recolección de Partículas grandes flotantes y limpieza de la línea de flotación.	Diario							
Limpieza de grasas y bronceadores de línea de flotación.	Dos veces por semana							
Aspirar y limpiar el fondo	Diario							
Limpiar la trampa de cabellos, canastillas y canaletas desnatadoras.	Diario							
Limpiar y desinfectar canastillas, tapas, canaleta desnatadora y trampa de cabellos.	Semanal							
Cepillar paredes y pisos del estanque.	Semanal							
Analiza el PH del agua y añade el producto necesario para que se mantenga entre 7,0 y 7,5	Diario							
Analiza el nivel de cloro (cloro residual libre). Ajustalo a los niveles necesarios.	Diario							
Limpia los skimmers	Semanal							
Limpia paredes y fondos	Semanal							
Haz un contra lavado y limpia el pre filtro de la depuradora	Semanal							
Llenar Registros diarios	Diario							
Limpieza y desinfección de baños, duchas, bordes y corredores	Diario							
Inspección visual a cargo del responsable, para hacer la debida evaluación, control y seguimiento, comprobando que se ejecuten las anteriores actividades.	Diario							

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y EMERGENCIA DE PISCINA

2.5.6 Procedimientos de Limpieza Diaria En El Estanque de Piscina

Actividad	Equipo	Frecuencia
Limpiar la superficie del agua Retirar hojas e insectos con la red de mano, y usar una cubierta si la piscina se encuentra debajo de muchos árboles y está expuesta a muchos escombros.	Nasa enmallada	Diario
Limpieza de trampa de cabellos Se deben cerrar todas las llaves, desairar la tubería, y encender el equipo, tener en cuenta la posición de las válvulas según se requiera (aspirar o filtrar).	Motobomba	Diario
Pasar el limpia fondos Para recoger la suciedad del fondo y las paredes de la piscina. En caso de que haya mucha suciedad, puede ser conveniente colocar la llave de 6 vías en vaciado en lugar de en filtración, para evitar que toda esa suciedad colmate las arenas del filtro.	Limpia fondos	Diario
Realizar la filtración de la piscina. Como referencia se suele indicar que las horas de depuración deben ser la mitad de los °C de temperatura del agua: es decir, si el agua está a 20 °C, lo ideal sería depurar durante 10 horas diarias. Recomendable es llevar a cabo un proceso de filtración durante 24 horas.	Filtro	Semanal
Vaciar las trampas de Cabello, una vez a la semana. Revisalas con más frecuencia ya que pueden llegar a llenarse de escombros en los días ventosos. Levántalas de sus retenedores y bota el contenido. El agua circulará mejor con las canastas vacías. Importante: Observar la bomba todos los días. Este equipo se encarga de filtrar el agua y mantenerla circulando. Un filtro obstruido hace que el agua se enturbie. Verificar que el agua fluya libremente a través de ella. Si no es así cambia el filtro.	Trampas de Cabello	Diario
Dosificar con pastillas desinfectantes de Cloro al 90%, en los dosificadores en línea del sistema.	Dosificadores en línea o automáticos	Seminal o quincenal.

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y EMERGENCIA DE PISCINA

Actividad	Equipo	Frecuencia
Habitualmente productos multifunción, que combinan el cloro con otros efectos como regulación de pH, anti incrustante, algicida, para la depuración química del agua y reponerlas según necesidad, en función de las mediciones semanales de cloro y pH. Importante: Opcionalmente, para evitar el deterioro de los skimmers con el producto químico, se pueden colocar las pastillas en dosificadores auto flotantes que se dejan en el agua de la piscina.	dosificadores auto flotantes.	
Realizar una prueba de pH para controlar los niveles químicos: 1) Tomar una muestra de agua de la piscina en el recipiente. 2) Agregar 5 gotas de rojo fenol, se agita y se espera 15 segundos para realizar la lectura. 3) El color que toma el agua se compara con el color del aparato medidor de pH y de esta manera se realiza la lectura de la muestra de agua. 4) El pH debe mantenerse en un rango entre 7,0 – 7,5. Si el pH se encuentra por encima del rango se agrega Ácido Muriático, Piedra lumbre o Sulfato de Aluminio, y se realiza nuevamente la medición de pH hasta que se encuentre en el rango aceptable. 5) Si el pH se encuentra por debajo del rango, se agrega Soda Caustica, y se realiza nuevamente la medición de pH hasta que se encuentre en el rango aceptable, sin embargo es importante tener en cuenta que la dosificación de cloro al 70% incrementa el pH.	Medidor de pH	Diario
Medición de Cloro, dicha medición se realiza a los 45 minutos de haber aplicado cloro 1) Tomar una muestra de agua de la piscina en el recipiente. 2) Agregar 1 pastilla de DPD 1, se agita y se espera 15 segundos para realizar la lectura. 3) El color que toma el agua se compara con el color del aparato medidor de pH y de esta manera se realiza la lectura de la muestra de agua. 4. El cloro residual debe mantenerse en un rango entre 2.0 –4.0 ppm.	Medidor de cloro	Diario

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y EMERGENCIA DE PISCINA

Actividad	Equipo	Frecuencia
4) Si el cloro se encuentra por encima del rango se realiza nuevamente la medición de pH y se ajusta dicho parámetro, puesto que, al ajustar el pH, la medición de cloro llega al rango aceptable. 5) Si el cloro se encuentra por debajo del rango, se agrega una cantidad mayor de cloro hasta llegar al rango aceptable.		
Cepillar las paredes, Usando un cepillo de cerdas duras en piscinas de hormigón y un cepillo de cerdas suaves en las de paredes de fibra de vidrio, baldosas y vinilo. Para la acumulación de algas, utiliza un cepillo de cerdas de acero (a menos que tengas una piscina de vinilo). Coloca el cepillo en un palo largo y elimina los residuos como algas y calcio. Frota desde la parte menos profunda a la parte más profunda, usando trazos que se superpongan. Trabaja en círculo, llevando la suciedad al drenaje principal de la piscina	Cepillos	Semanal
Aspira la piscina 1) Soplar ligeramente para asegurar que no dejes suciedad ni escombros. 2) Cerrar las llaves de las desnatadoras, y abre la llave de fondo, para llevar a cabo la aspiración se deben tapar 1 de los 2 succionadores. 3) Una vez se finalice la aspiración de la piscina se vuelve a limpiar la trampa de cabellos.	1.laves de fondo	Semanal

HOSTERÍA

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y EMERGENCIA DE PISCINA

2.5.7 Resumen de las funciones del operario de piscinas

Funciones Diarias	FUNCIONES SEMANALES
Aplicar la dosis de cloro rutinaria Medición de cloro, pH y demás indicadores Ajustar si es necesario Recoger partículas grandes que flotan en el agua con la nasa Aspirar la piscina Limpieza de trampa de cabello Limpieza de canastillas desnatadores Lavado y retro lavado mecánico del filtro si así se requiere Supervisar que el motor de la piscina este encendido las horas estipuladas por el periodo de recirculación Limpieza, desinfección y reposición del agua del Lavapiés. Llenar los registros diarios de operación y control de la piscina	Superclorar el agua de la piscina. Adicionar algicida si así se requiere. Cepillar paredes y pisos de la piscina.
	FUNCIONES SEMANALES
	Apertura del filtro. Limpieza y desinfección de la tapa del filtro. Lavado Manual del lecho filtrante, y desinfección. Revisión del lecho filtrante. Ejecutar los correctivos necesarios si los resultados de los exámenes de laboratorio así lo exigen

HOSTERIA

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y EMERGENCIA DE PISCINA

2.5.8 Condiciones higiénicas de las instalaciones

2.5.9 Aseos y vestuarios

Actuaciones previas a la apertura o reapertura de la temporada de baño.

Depósitos de agua:

Se han de limpiar antes de la apertura o reapertura, con el siguiente procedimiento:

- Vaciarlos y a continuación limpiarlos con un cepillo duro, agua y lejía.
- Limpiar a fondo paredes y suelos.
- Enjuagar bien con agua a presión.
- El personal encargado de realizar estas operaciones deberá llevar protección respiratoria y ropa adecuada.

Grifos y duchas:

- Realizar revisión, limpieza y desinfección antes de la apertura o reapertura.
- Desmontar los elementos, limpiar y enjuagar, posteriormente sumergirlos en una solución de hipoclorito de 20 ppm (añadir por cada cinco litros de agua un tapón de lejía) durante treinta minutos.
- Esta operación deberá realizarse también en las duchas situadas en la proximidad del vaso.
- Los elementos difíciles de desmontar o sumergir se pueden cubrir con una bayeta limpia impregnada en la misma solución y dejarla durante el mismo tiempo, posteriormente enjuagar con agua fría.

Durante la temporada de baño

- Realizar limpieza diaria de aseos y vestuarios con productos de uso doméstico.
- Se evitarán las alfombras y enrejados de plástico.

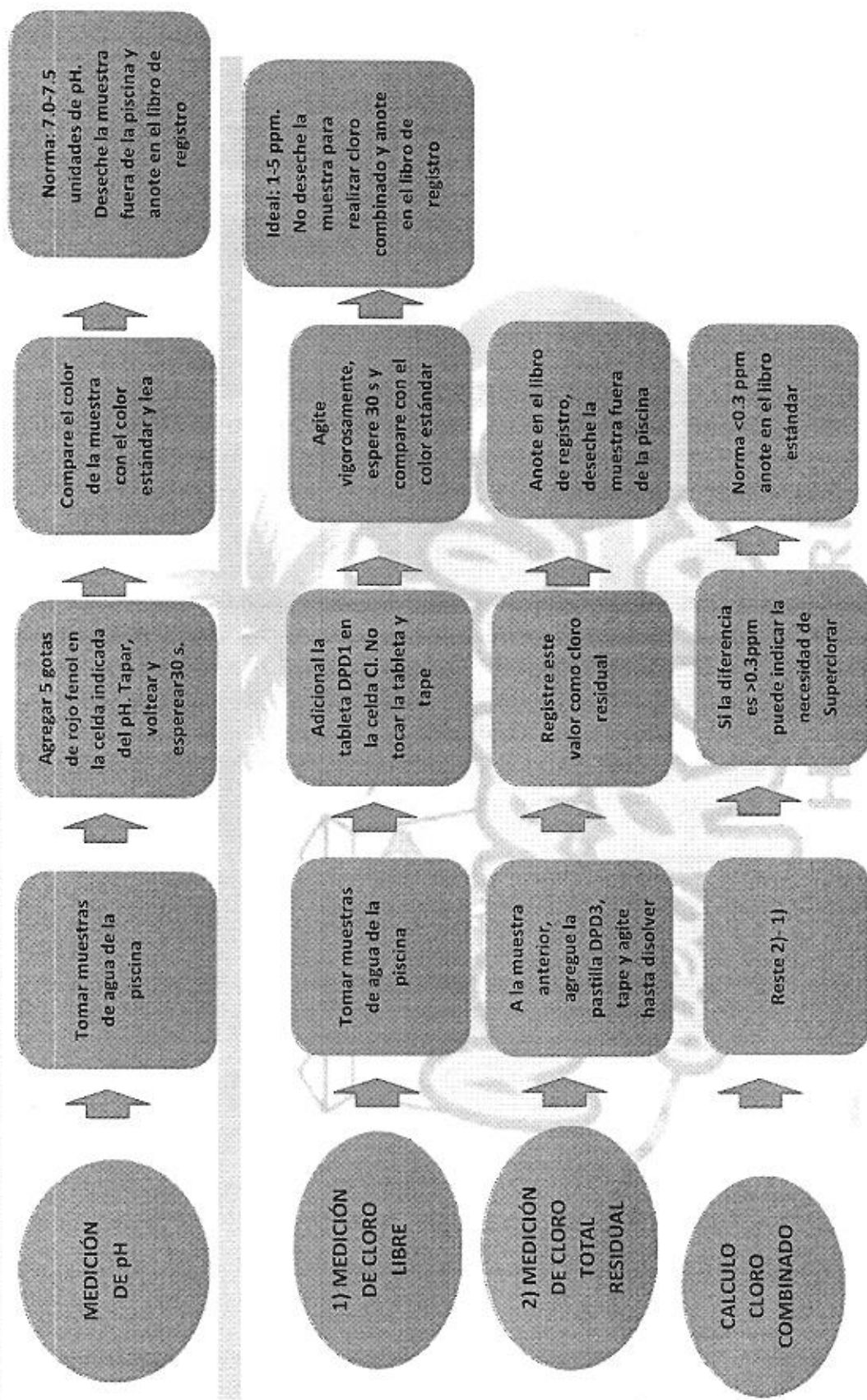
Los aseos dispondrán en todo momento de agua corriente, papel higiénico, toallas monouso y dosificador de jabón.

HOSTERÍA

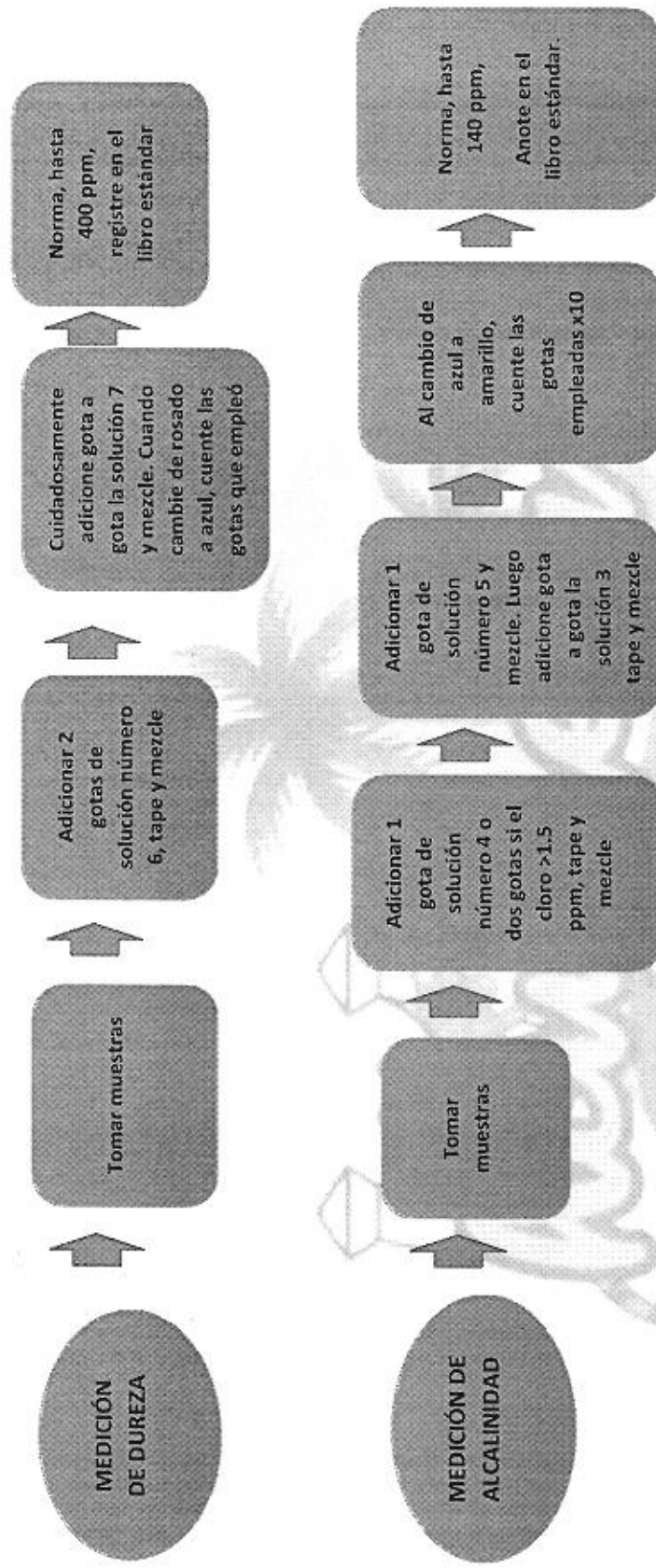
HOSTERIA ACUARELA DEL RIO

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y EMERGENCIA DE PISCINA

2.6 PROCESO PARA EL TRATAMIENTO DEL AGUA DE LA PISCINA

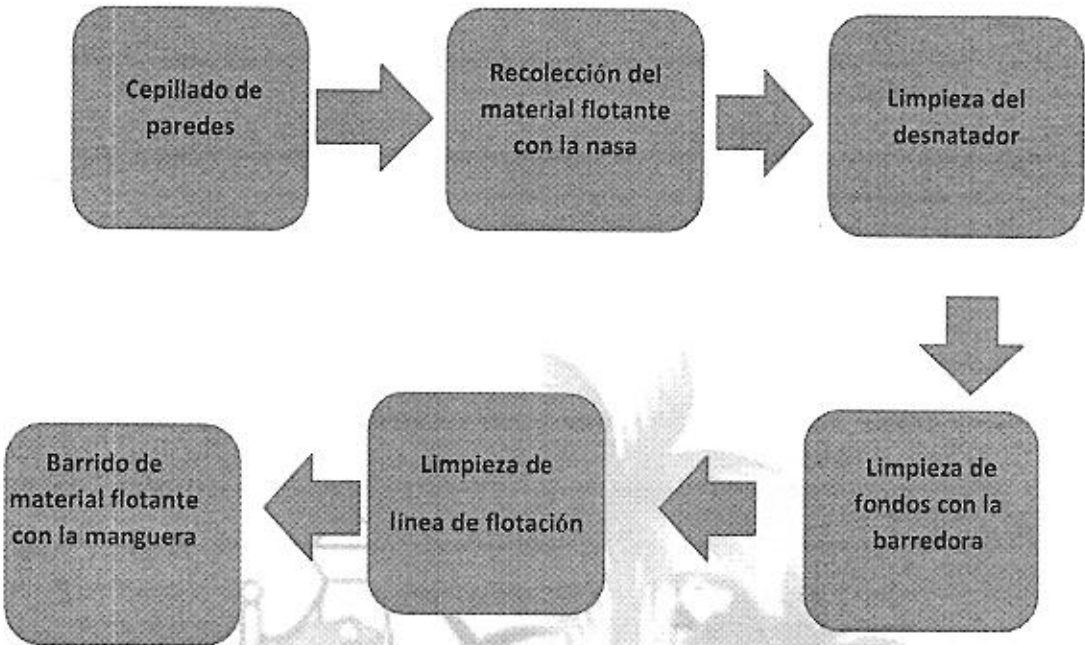


PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y EMERGENCIA DE PISCINA



PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y EMERGENCIA DE PISCINA

2.7 PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DIARIA DE SUPERFICIES



2.8 PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DIARIA DE SUPERFICIES

Actividad	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Cepillado de paredes							
Barrido del material flotante con la nasa							
Limpieza del desnatador							
Limpieza de fondos con la barredora							
Limpieza de línea de flotación							
Barrido de material flotante con la manguera hacia el desnatador							

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y EMERGENCIA DE PISCINA

2.9 PROGRAMA DE CONTROL DE EMERGENCIAS- EN CASO DE SISMO

Una vez que se activa la señal de alarma que indica emergencia (megáfono, altoparlante), se activarán los procedimientos de evacuación

- 1) Se deberá suspender inmediatamente cualquier actividad que se esté realizando en las dependencias de la fundación.
- 2) Las personas que se encuentran en el interior de la piscina, deberán ser evacuadas y dirigidas hacia el costado de la piscina.
- 3) Una vez que la señal de alarmar ha dejado de sonar, el encargado deberá canalizar el primer desalojo desde el interior de la piscina hacia la vía de evacuación.
- 4) El encargado deberá asegurarse de que en los camerinos y baños no hayan personas, y en tal caso, deberá dirigirlos hacia la zona de seguridad.
- 5) Las personas deberán salir de las instalaciones evitando llevar pertenencias que entorpezcan la evacuación.
- 6) El encargado deberá ser el último en abandonar las instalaciones, asegurando que todos los usuarios abandonen las instalaciones.
- 7) Los usuarios deberán estar mantener alejados de muros, panderetas, ventanales, árboles, cables o cualquier otro elemento voladizo

2.9.1 Dentro de la Piscina

Se recomienda alejarse de ventanales, luminarias, cielos falsos y muros con enchapes (recubrimiento de murallas). Protegerse la cabeza por posibles desprendimientos de materiales. Los alumnos y profesores que se encuentren en la pileta deberán salir del agua y ubicarse en la zona interior oriente o sur del recinto (zona segura) evitando quedar en la zona cercana a los ventanales de la zona norte o poniente.

2.10 PROGRAMA DE CONTROL DE EMERGENCIAS- EN CASO DE INCENDIO

2.10.1 Recomendaciones generales

- 1) Mantenga siempre los extintores y la Red Húmeda en buen estado y libres de obstáculos.
- 2) Los equipos de control y combate de incendios deben estar debidamente señalizados.
- 3) Si manipula sustancias inflamables manténgalos en recipientes cerrados, en lugares donde no representen peligro y alejados de fuentes de calor.
- 4) Realice revisiones periódicas de las instalaciones eléctricas y de gas.
- 5) Al producirse un amago de incendio se debe informar inmediatamente a su jefe directo o a quien se designe en su ausencia para estos efectos y proceder a su control con rapidez utilizando los extintores y/o Red Húmeda.
- 6) Junto con la alarma interna de evacuación el personal asignado procederá a llamar a los Bomberos y Carabineros.
- 7) El encargado designará al personal que se encuentre disponible para ayudar a los usuarios con dificultades de desplazamiento.

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y EMERGENCIA DE PISCINA

2.10.2 Durante el amago de incendio

- 1) Deberá suspender inmediatamente cualquier actividad que esté realizando en las dependencias de la hostería.
- 2) En el caso de que el fuego se produzca en donde usted se encuentra o aledaño debe evacuar el lugar de inmediato, rápidamente y sin correr.
- 3) No genere aglomeraciones.
- 4) No se detenga, manténgase en silencio y calmado.
- 5) No se devuelva a las graderías, camarines o baños por algún objeto olvidado.
- 6) La persona encargada deberá asegurarse de que todos los usuarios evacuen las dependencias.
- 7) Si se encuentra en un lugar con humo salga agachado cubriéndose nariz y boca con alguna tela (de preferencia húmeda.)

2.10.3 Después del amago de incendio

- 1) Procure tranquilizar a los usuarios que se encuentren muy asustados.
- 2) No relate historias de desastres ocurridos ya que puede asustar más a las personas.
- 3) Procure que todas las personas se encuentren en la zona de evacuación.
- 4) No obstruya la labor de los Bomberos y organismos de socorro.
- 5) Una vez apagado el incendio, asegúrese a través de personal experto, que la estructura no haya sufrido debilitamiento.

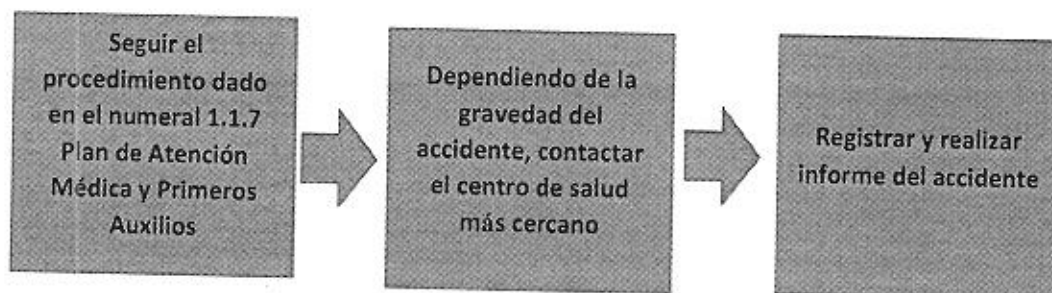
2.11 PROGRAMA DE CONTROL DE EMERGENCIAS- RIESGO MECÁNICO

Pueden ocurrir por fallas humanas ignoradas e imprudencia, produciéndose golpes, Cortadas, caídas por malos diseños estructurales tales como superficies lisas, baldosas rotas, pendientes bruscas, heridas, golpes en pies. Etc. A continuación, estamos ofreciendo algunas recomendaciones para minimizar posibles accidentes en las piscinas.

- 1) Constantemente supervise los niños. No permita que los niños estén solos en la piscina y exija que utilicen los servicios en compañía de un adulto responsable.
- 2) El piso debe estar limpio y libre de escombros. Limpie y recoja continuamente el material del piso que pueda ocasionar heridas a los bañistas.
- 3) El piso no debe tener superficies lisas. Identifique zonas de alto riesgo y coloque información que advierta posible accidente. Repare la superficie colocando materia antideslizante.
- 4) No mantenga vasos de vidrio o platos cerca de la piscina que podrían quebrarse y ocasionar accidentes en los bañistas.
- 5) Baje las escaleras lentamente. Se debe culturizar al usuario, ya que se puede ocasionar una lesión al bajar escaleras rápidamente.
- 7) Si usa la piscina en la noche provea una adecuada iluminación de todos sus alrededores de tal manera que el fondo pueda verse.
- 8) Botón de emergencia o liberación de vacío se activa cuando hay un atrapamiento de un usuario en la rejilla de fondo o succionadores.
- 9) Cuando se presenta tormenta eléctrica, se debe evacuar todos los bañistas de las zonas húmedas.

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y EMERGENCIA DE PISCINA

2.11.1 Procedimiento frente a un riesgo mecánico



2.12 PROGRAMA DE CONTROL DE EMERGENCIAS- RIESGO QUÍMICO

Pueden ocurrir por fallas humanas ignoradas e imprudencia al manipular, respirar, inhalar y mantener contacto prolongado con los productos químicos, produciéndose incendios, intoxicación, ataque de asma, paro cardíaco, quemaduras químicas. A continuación, se ofrecen algunas recomendaciones para minimizar posibles accidentes en las piscinas.

- 1) No deje productos químicos al alcance de los niños y animales.
- 2) Mantenga la tapa original sobre los recipientes de productos químicos y ligeramente cerrados cuando no estén en uso. Esto garantiza la estabilidad de los productos con cualquier otro químico que ocasione un accidente.
- 3) No deje que los productos químicos hagan contacto con los ojos, nariz y boca. En caso de contacto o si un producto químico es inhalado, siga las exigencias del fabricante en las etiquetas de los productos. Llame a su doctor o puesto de atención más cercano.
- 4) Use guantes, delantal, bolsa plástica y máscara respiratoria cada vez que maneje productos químicos.
- 5) Póngase gafas de seguridad y guantes para protegerse mientras presta asistencia a alguien que haya tenido contacto con sustancias químicas peligrosas.
- 6) No mezcle o amontone diferentes productos químicos ya que pueden reaccionar y generar productos peligrosos o mortales para la salud. Además, pueden generar explosión o incendios.
- 7) Almacene los productos en un lugar fresco y seco, bien entilado, preferiblemente lejos del piso.
- 8) No almacene productos químicos con productos inflamables. Pueden mezclarse y generar incendio.
- 9) Antes de usar productos químicos lea las indicaciones de las etiquetas. Esta buena práctica facilita el uso y la operación de los productos químicos.
- 10) Siempre adicione el producto químico al agua y no el agua al producto químico, pueden ocurrir reacciones violentas ocasionando accidentes.

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y EMERGENCIA DE PISCINA

- 11) Nunca adicione químicos al agua, mientras los bañistas estén usando la piscina. Un accidente podría ocurrir si un producto llega directamente a cualquier usuario.
- 12) Las personas que usan test para medir propiedades en el agua de las piscinas, deben tener un kit confiable como regla general y tomar decisiones al respecto. Usar equipos no calibrados o con reactivos confiables pueden ocasionar accidentes a los usuarios sin que el operador se dé cuenta que tiene un parámetro físico-químico salido de la norma.
- 13) Nunca reutilice envases viejos de productos químicos. Estos pueden estar contaminados y generar reacciones violentas.
- 14) No fume cuando esté usando productos químicos. Puede ocasionar un accidente o explosiones.
- 15) Lave bien las manos luego de usar productos químicos
- 16) Evite usar dosificaciones por encima de la dosis recomendada

2.12.1 Procedimiento frente al contacto con una sustancia peligrosa

La piel:

- Quitar la ropa al herido.
- Quitar los zapatos; las sustancias químicas pueden acumularse en los zapatos
- Lavar el área con grandes cantidades de agua durante al me - nos 15 minutos (fregadero, ducha o manguera).
- NO APLICAR NINGÚN UNGÜENTO, SPRAY O POMADA PARA LAS QUEMADURAS EN LAS ÁREAS AFECTADAS
- Cubrir con un material limpio y seco o estéril
- Para grandes áreas, llamar al Servicio Médico.

Los ojos:

- Quitar las lentes de contacto lo más rápidamente posible para eliminar por lavado cualquier sustancia química peligrosa que hubiera entrado en los ojos
- Se debe forzar la apertura de los párpados para asegurar un lavado efectivo del interior del ojo.
- Asegurarse de lavar desde la nariz hasta el exterior de los oídos, ello evitará que los productos químicos arrastrados por el lavado vuelvan a entrar en el ojo o en el otro ojo no afectado
- Lavar los ojos y los párpados con abundante agua o con una disolución durante un mínimo de 15 minutos
- Cubrir los ojos con una gasa limpia o estéril

MODELO PARA EL CALCULO DE ÍNDICES DE CALIDAD DEL AGUA (LANGELIER – IRAPI)

2.13 LISTAS DE CHEQUEO Y LIBRO DE CONTROL Y SEGUIMIENTO.

Toda piscina, debe llevar un libro de registro foliado en el cual el operador o piscinero, señale los detalles más relevantes del estanque o estructura similar en cada jornada. Los detalles que el operador o piscinero deben anotar, se señalan a continuación.

1	• Resultados de los análisis hechos in situ
2	• Consumo y tipo de materiales químicos
3	• Hora de lavado de los filtros
4	• Fecha de lavado y desinfección de pisos
5	• Fecha de vaciado, limpieza y puesta en funcionamiento de la piscina o estructura similar.
6	• Fecha de lavado de vestidores, baños, corredores, entre otros.
7	• Los resultados de todos los análisis de las características físicas, químicas y microbiológicas del agua, que realizaron de acuerdo con la frecuencia
8	• Registrar el correspondiente resultado del ISL
9	• Consignar el valor obtenido del IRAPI
10	• Número de Bañistas
11	• Volumen del agua recirculada
12	• Fecha de aplicación de plaguicidas en instalaciones anexas, entre otros.
13	• Constancia de las visitas de inspección sanitaria que realice la autoridad sanitaria competente.
14	• Constancia del incidente cuando se presente en el estanque: material fecal, vómito, agua residual, sangre u otro tipo de contaminante.

HOSTERIA ACUARELA DEL RIO

MODELO PARA EL CÁLCULO DE ÍNDICES DE CALIDAD DEL AGUA (LANGELIER – IRAPI)

3 MODELO PARA EL CÁLCULO DE ÍNDICES DE CALIDAD DEL AGUA (LANGELIER – IRAPI)

3.1 ÍNDICE DE SATURACIÓN LANGELIER – ISL

También llamado Índice de Estabilidad o Índice Cosmetológico, se emplea como método de aproximación, para determinar la condición corrosiva o incrustante de un cuerpo de agua en estanque de piscina. Normalmente es un valor asociado a las características de:

pH
Alcalinidad Total
Dureza Total
Temperatura

Esta es una cualidad sumamente importante para el agua de la piscina, se trata del balance o equilibrio del agua. Esta propiedad tiene relación con la tendencia del agua a ser corrosiva o por el contrario a ser incrustante

3.1.1 Cálculo del ISL

Para medir este indicador se debe tener en cuenta:

- Medir las características de Temperatura, pH, Dureza Total y Alcalinidad Total del agua contenida en estanque de piscina y estructura similar, In Situ.
- Comparar los resultados de los análisis obtenidos del numeral anterior con los valores señalados en la Tabla No.3 y utilizar el correspondiente coeficiente encontrado para llevarlo a la siguiente fórmula

$$ISL = pH + CT + CD + CA - 12,1p$$

Dónde:

ISL= Índice de Saturación, de Langelier o Cosmetológico

pH= Valor del pH del agua

CT= Coeficiente de temperatura del agua °C

CD= Coeficiente de dureza total

CA= Coeficiente de alcalinidad total

12,1= Constante correctora aplicable a piscinas y estructuras similares

MODELO PARA EL CALCULO DE ÍNDICES DE CALIDAD DEL AGUA (LANGELIER – IRAPI)

Las siguientes tablas o correlaciones, permiten determinar los parámetros de los coeficientes.

Temperatura (°C)	Coeficiente de Temperatura (CT)	Dureza Total (mg/L)	Coeficiente de Dureza (CD)	Alcalinidad Total (m/L)	Coeficiente de Alcalinidad (CA)
5	0,130	5	0,305	10	1,006
10	0,257	10	0,606	20	1,307
15	0,376	15	0,782	30	1,484
17	0,422	25	1,004	35	1,551
19	0,466	50	1,306	40	1,609
20	0,487	75	1,482	45	1,660
21	0,509	100	1,607	50	1,706
22	0,529	125	1,704	55	1,747
23	0,550	150	1,784	60	1,785
24	0,570	175	1,851	65	1,820
25	0,590	200	1,909	70	1,852
26	0,610	225	1,960	75	1,882
27	0,629	250	2,006	80	1,910
28	0,648	275	2,047	85	1,937
29	0,667	300	2,085	90	1,961
30	0,685	350	2,152	95	1,985
31	0,703	400	2,210	100	2,007
32	0,721	450	2,261	105	2,028
33	0,738	500	2,307	110	2,049
34	0,755	550	2,348	120	2,087
35	0,772	600	2,386	130	2,121
36	0,789	650	2,421	140	2,154
37	0,805	700	2,453	150	2,184
38	0,820	800	2,511	200	2,309
39	0,836	900	2,563	250	2,406
40	0,851	1000	2,608	300	2,485

HOSTERIA ACUARELA DEL RIO

MODELO PARA EL CALCULO DE ÍNDICES DE CALIDAD DEL AGUA (LANGELIER – IRAPI)

Correlaciones

Coefficiente de temperatura

$$CT=0,0207*(Temperatura)+0,0551$$

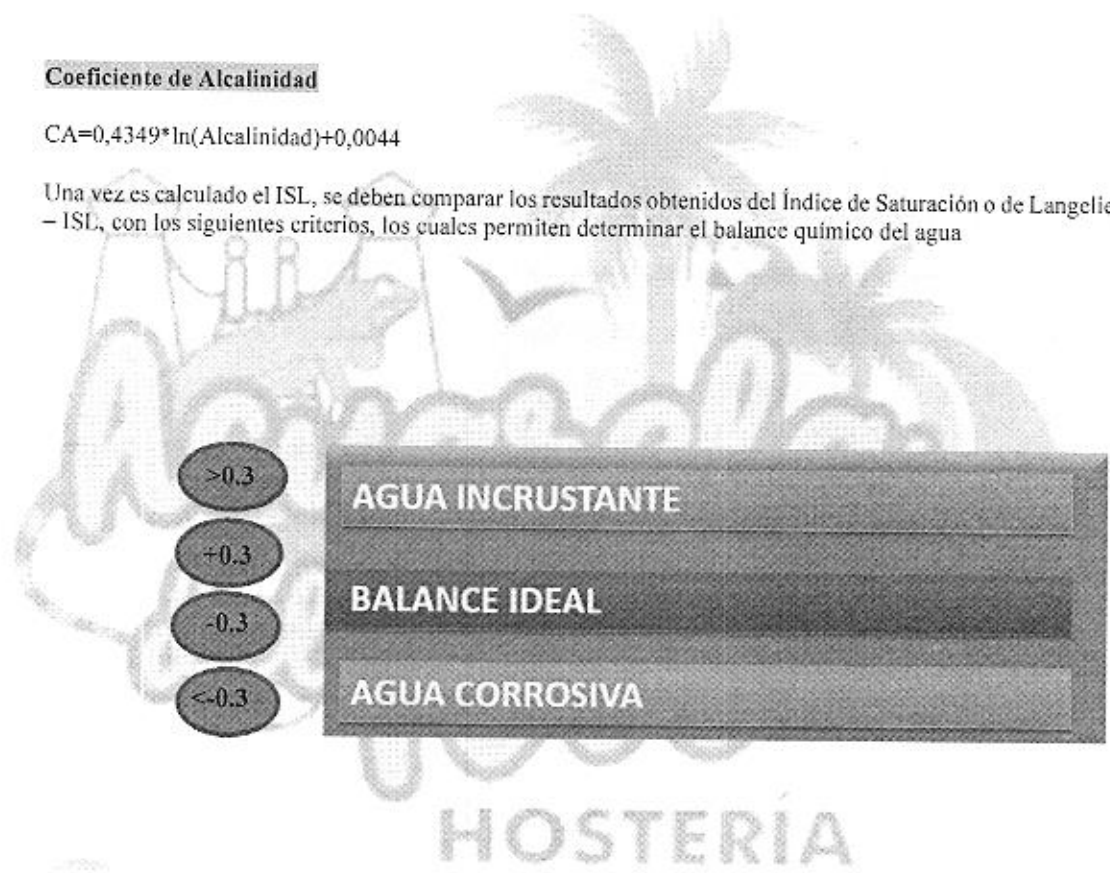
Coefficiente de Dureza

$$CD=0,4348*\ln(Dureza)-0,395$$

Coefficiente de Alcalinidad

$$CA=0,4349*\ln(Alcalinidad)+0,0044$$

Una vez es calculado el ISL, se deben comparar los resultados obtenidos del Índice de Saturación o de Langelier – ISL, con los siguientes criterios, los cuales permiten determinar el balance químico del agua



Si el resultado corresponde a agua que presenta tendencia corrosiva o incrustante, se debe revisar y mejorar el proceso de tratamiento del agua hasta que esta quede totalmente balanceada.

MODELO PARA EL CALCULO DE ÍNDICES DE CALIDAD DEL AGUA (LANGELIER – IRAPI)

3.2 INDICE DE RIESGO PARA AGUAS DE PISCINAS Y ESTRUCTURAS SIMILARES - IRAPI

Es el grado de riesgo de ocurrencia de enfermedades relacionadas con el no cumplimiento de las características físicas, químicas y microbiológicas del agua contenida en estanques de piscinas y estructuras similares

3.2.1 CALCULO DE IRAPI

$$\%IRAPI = VCM + VCR + VAC + VCT$$

Dónde:

VCM = Valor de las características microbiológicas del agua = 40%

VCR = Valor Concentración del Residual del desinfectante en el agua = 25%

VAC= Valor de las características asociadas a la cloración (ORP Acido Cianúrico, pH) = 30 %

VCT = Valor Características de turbidez = 5%

La sumatoria matemática total de los puntajes asignados para cada componente de la fórmula es igual a 100 %

El valor del Índice de Riesgo del Agua de Estanque de Piscina y estructura similar – IRAPI, es cero (0) puntos, que corresponde a sin riesgo, cuando cumple con los valores aceptables de las características microbiológicas, el residual de desinfectante, índice de saturación de LANGELIER – ISL y otras características físicas y químicas analizadas contempladas y cien (100) puntos, que corresponde a riesgo alto, cuando no cumple ninguno de ellos. La asignación de riesgo se establece a partir de los siguientes criterios establecidos en la presente tabla.

HOSTERÍA

HOSTERIA ACUARELA DEL RIO

MODELO PARA EL CALCULO DE ÍNDICES DE CALIDAD DEL AGUA (LANGELIER – IRAPI)

Descripción de los componentes de la fórmula	Criterios del componente		Valor a tener en cuenta en el cálculo	
	Cumple	Incumple	Valor del cumplimiento Del criterio	Valor del incumplimiento del criterio
VCM (Valor de las Características Microbiológicas del agua)	Quando se cumple con los valores aceptables de todas las características microbiológicas señaladas en la presente resolución		Cero (0) %	
		Quando no se cumple con todas las características microbiológicas		Cuarenta (40)%
VCR (Valor Concentración del Residual del desinfectante en el agua)	Quando se cumple con el valor aceptable del residual del desinfectante señalado en la presente resolución		Cero (0)%	
		Quando el valor del residual del desinfectante está por encima del valor aceptado		Quince (25)%

HOSTERÍA

HOSTERIA ACUARELA DEL RIO

**MODELO PARA EL CALCULO DE ÍNDICES DE CALIDAD
DEL AGUA (LANGELIER – IRAPI)**

Descripción de los componentes de la fórmula	Criterios del componente		Valor a tener en cuenta en el cálculo	
	Cumple	Incumple	Valor del cumplimiento Del criterio	Valor del incumplimiento del criterio
VCA	Valor de las Características asociadas a la Cloración (ORP, Acido			(30%)
VCT (Valor características turbidez)				(5%)

Luego se comparan los valores obtenidos en la fórmula con los valores señalados en la columna “Clasificación del índice de riesgo para agua de estanque de piscina y estructura similar – IRAPI”.

Clasificación del índice de riesgo para agua de estanque de piscina y estructura similar – IRAPI absoluto (%)	Nivel del riesgo
75.1 – 100	Riesgo alto
35.1 – 75	Riesgo medio
10.1 – 35	Riesgo bajo
0 – 10	Sin riesgo

INSTRUCTIVO PARA EL MANEJO SEGURO DE SUSTANCIAS QUÍMICAS

4. INSTRUCTIVO PARA EL MANEJO SEGURO DE SUSTANCIAS QUÍMICAS.

Consultar lo dispuesto en el Programa de Control De Emergencias- Riesgo Químico.

Almacenamiento de sustancias corrosivas (especialmente soda Caustica)

Las áreas de almacenamiento destinadas a las sustancias corrosivas deben aislarse del resto del centro de producción o de otros depósitos de mercancías mediante la disposición de paredes y suelos impermeables, previendo además la evacuación de derrames en condiciones de seguridad

Buenas prácticas en el almacenamiento

En líneas generales se actuará según lo indicado en la etiqueta o en la ficha de seguridad del comercializador.

						
	SI	NO	NO	NO	NO	NO
	NO	SI	NO	NO	NO	(2)
	NO	NO	SI	NO	(1)	SI
	NO	NO	NO	SI	SI	SI
	NO	NO	(1)	SI	SI	SI
	NO	(2)	SI	SI	SI	SI

Recomendaciones en el almacenamiento de sustancias corrosivas

- No se deben almacenar productos químicos en pasillos ni lugares de paso de vehículos, en huecos de escaleras, en vestíbulos de acceso general, salas de visitas y lugares de descanso.
- Los recipientes más grandes se colocarán en las zonas más bajas y preferentemente en armarios. Todos los armarios de seguridad deben de estar convenientemente señalizados.
- Correcto etiquetado del producto.
- Disponer de Ficha de seguridad.
- Registro de recepción.
- Agrupar según el riesgo.
- Los materiales inertes se pueden usar como separadores.
- Aislar o confinar productos cancerígenos, pestilentes o inflamables.

INSTRUCTIVO PARA EL MANEJO SEGURO DE SUSTANCIAS QUIMICAS

4.1 PICTOGRAMAS DE LAS SUSTANCIAS UTILIZADAS

Los quimicos representativos que se utilizan en las instalaciones, para el tratamiento de la piscina se presentan en la tabla siguiente, con sus respectivos pictogramas

Reactivo	Pictogramas de señalización	Descripción
SODA CAUSTICA	  	CORROSIVO
CLORO AL 90%	   COMBURENTE NOCIVO PELIGROSO PARA EL MEDIO AMBIENTE	COMBURENTE
FLOCULANTE		CORROSIVO

Teniendo en cuenta la matriz de compatibilidad, se hace evidente que los productos con predominancia corrosiva (soda caustica y floculante), no se pueden almacenar junto con el cloro que es de tipo comburente (marcado con rojo) y se debe tener precauciones a la hora de almacenar. Los productos deberán ser almacenados según las condiciones indicadas en las fichas técnicas de dichos productos.

INSTRUCTIVO PARA EL MANEJO SEGURO DE SUSTANCIAS QUÍMICAS

4.2 PROCEDIMIENTO PARA EL TRABAJO SEGURO EN LA PISCINA

4.2.1 Limpieza de piscinas

No de personas a Cargo:	1
Periodicidad:	Diaria
Permiso:	No requiere
Recomendaciones Generales	Seguir procedimientos establecidos en el manual de operaciones de piscinas y procedimiento para el manejo de sustancias químicas

Tarea	Elementos De trabajo	Elementos De Protección Personal	Medidas Preventivas
Tratamiento químico a piscinas	Recipiente plástico	Guantes de caucho, Botas de caucho, Respirador contra gases ácidos y Vapores orgánicos	Seguir procedimientos y recomendaciones establecidos en las respectiva ficha técnica

4.2.2 Puesta en marcha de filtros

No de personas a Cargo:	1
Periodicidad:	2 veces a la semana
Permiso:	No requiere
Recomendaciones Generales	Seguir procedimientos establecidos en el manual de operaciones de piscinas y procedimiento para el manejo de sustancias químicas

INSTRUCTIVO PARA EL MANEJO SEGURO DE SUSTANCIAS QUIMICAS

Tarea	Elementos de Trabajo	Elementos De Protección Personal	Medidas Preventivas
Apagar el motor Cerrar la válvula de filtración Abrir las válvulas para el Retro lavado. Encender el motor Bombear el agua del cuarto de máquinas con una manguera y una moto bomba por la escaleras hasta los desagües de la duchas Abrir las válvulas	Motobomba	Guantes de caucho, Botas de caucho, Respirador contra gases ácidos y Vapores orgánicos	Seguir procedimientos y recomendaciones establecidos en las respectivas fichas técnica
Encender los motores	Motobomba	Respirador contra gases ácidos y Vapores orgánicos	recomendaciones establecidos en las respectiva ficha técnica

4.2.3 Lavado y desinfección de tanques de agua y albercas

No de personas a Cargo:	1
Periodicidad:	Cada 6 meses
Permiso:	No requiere
Recomendaciones Generales	Seguir procedimientos establecidos en el manual de operaciones de piscinas y procedimiento para el manejo de sustancias químicas

INSTRUCTIVO PARA EL MANEJO SEGURO DE SUSTANCIAS QUIMICAS

Tarea	Elementos de Trabajo	Elementos De Protección Personal	Medidas Preventivas
Vaciar tanque Raspar sedimentos y desechos sólidos de paredes y fondo... Realizar la debida disposición de todos los desechos fuera del sitio Desinfectar paredes con hipoclorito de sodio, hipoclorito de calcio y detergente en polvo industrial	Motobomba, cepillos, Hidrolavadora	Guantes de caucho, Botas de caucho Filtro de cartucho gases ácidos y Vapores orgánicos	Seguir procedimientos y recomendaciones establecidos en las respectiva ficha técnica

4.3 DOSIFICACIÓN DE PRODUCTOS QUÍMICOS

Químico	Dosificación	Recomendación
CLORO AL 91 %	20 gramos. cada 10.000 litros	Disolución lenta (granulado grueso). Recomendado para piscinas revestidas. Combate el hongo negro y sirve como estabilizador del potencial de hidrógeno (pH) Colocar la medida total de cloro en un recipiente o vaso que no se use y hacer una marca en el nivel justo para su volumen de agua, en aplicaciones posteriores solo llene el recipiente con cloro hasta esa marca y lo aplica en la piscina.

INSTRUCTIVO PARA EL MANEJO SEGURO DE SUSTANCIAS QUIMICAS

BICARBONATO DE SODIO	300 g por cada 50 mil litros de agua,	Se debe aplicar si el PH esta de 7.0 a 7.5, y sirve para estabilizar y aumentar la alcalinidad hay que diluirlo previamente en 10 litros de agua.
HIPOCLORITO DE CALCIO (CLORO AL 70)	Se dosifica 5 gramos por cada metro cubico	Este cloro realiza un desinfeccion mucho mas rapida que el cloro al 91 Pero tiene una falencia que nos aumenta el ph.
ECO CLEAR	Se dosifica dependiendo del grado de turbidez del estanque	Este producto nos a porta a la floculacion de los solidos disueltos en el estanque de piscina
ALGUICIDA	Se dosifica dependiendo del grado de la cantidad de algas en el estanque de piscina	Este producto Como su nombre lo indica es para remover todo tipo de algas en el agua
DESENGRASANTE PARA LIMPIESA	Se prepara una cantidad acorde a la Limpieza del area de la piscina	Este producto nos sirve para limpiar los rompe olas del estanque, ya que estos acaparan todas las grasas de las materias inorganigas y organicas

4.3.1 Dosificación

Dimensiones piscina adultos

Área Superficial (m ²)	72 (m ²)
Profundidad adultos (m)	1.50
Volumen piscina (m ³)	108 (m ³)
Volumen piscina (Litros)	108.000 litros de agua

Dimensiones piscina niños

Área Superficial (m ²)	
Profundidad niños (m)	
Volumen piscina (m ³)	
Volumen piscina (Litros)	

INSTRUCTIVO PARA EL MANEJO SEGURO DE SUSTANCIAS
QUIMICAS



HOSTERIA ACUARELA DEL RIO

INSTRUCTIVO PARA EL MANEJO SEGURO DE SUSTANCIAS QUIMICAS

4.3.2 Ensayo para determinar la dosificación, para subir el pH.

1. Determine el pH del agua. Si está por debajo del parámetro establecido (de 7.0 a 7.5), es necesario SUBIRLO para situarlo dentro de los límites necesarios.
2. Prepare una solución, pesando lo más exactamente posible 5,0 gramos de soda caustica disponible en forma de barras, lentejas o escamas y disuélvalos directamente en los 500 centímetros cúbicos que dice contener una botella plástica de agua potable de fácil adquisición en cualquier supermercado. El producto se debe pasar rápidamente pues es altamente higroscópico, o sea que se humedece muy rápidamente en la atmósfera.
3. Cuando la disolución se complete, transfiera una porción de ésta solución a un pequeño frasco gotero.
4. Use una botella plástica transparente vacía para medir el agua de la piscina que va a ser analizada y llénela hasta la marca o la señal que se supone contiene 1000 centímetros cúbicos (1 Litro) de agua.
5. Invierta el frasco gotero y a la muestra añada 4 gotas de la solución preparada.
6. Agite suavemente para mezclar y determine el pH. Si el pH no ha alcanzado a llegar hasta el parámetro a que se ha propuesto, agregue otras gotas de la Solución preparada, agite y determine nuevamente el pH. Lleve la cuenta de las gotas agregadas.
7. Cuando el pH sea exactamente el que se pretende alcanzar o se estima que está lo suficientemente cerca de lo que se considera como adecuado, calcule la cantidad de soda cáustica que hay que agregar a la piscina aplicando la siguiente fórmula

$$NG * VT * 0.5 = \text{gramos soda caustica por agregar a la piscina}$$

Dónde:

NG: número de gotas agregadas

VT: Volumen Total de la piscina, expresado en metros cúbicos.

OTRAS DISPOSICIONES DE LA NORMA

5. OTRAS DISPOSICIONES DE LA NORMA

5.1 MÁXIMA CAPACIDAD DE BAÑISTAS

La carga máxima de bañistas o aforo está dada por el cociente entre el área de lámina o espejo de agua y el factor de uso.

PROFUNDIDAD O NIVEL NORMAL DE OPERACIÓN (m)	MÁXIMA CARGA DE BAÑISTAS (Bañista/m²)
Menor a 1.0 mts	1 Bañista por 2.2 m²
Entre 1.0 – 1.5 mts	1 Bañista por 2.7 m²
Mayor que 1.5 mts	1 Bañista por 4.0m²

Parámetros de Control	
Área superficial	72 m²
Profundidad Máxima	1.50 metros
Número De bañistas	27 bañistas

5.2 PERIODO DE RECIRCULACION

Los periodos minimos de recirculación que debe cumplir el agua contenida en el estanque o estructura similar de la piscina al sistema de tratamiento y retornar nuevamente al estanque, son

DIÁMETROS DE TUBERÍA DE SUCCIÓN		TASAS MÁXIMAS DE FLUJO DE AGUA	
Millímetros (mm)	Pulgadas (Pul. o")	Presión litros por minuto (l/min)	Succión litros por minuto (l/min)
44	1 ¾	85	51
38	1 ½	204	119
50	2	306	170
62	2 ½	490	272
75	3	770	476
100	4	1.190	748
150	6	2.720	1.530

OTRAS DISPOSICIONES DE LA NORMA

ESTANQUE O ESTRUCTURA SIMILAR	PERIODO DE RECIRCULACIÓN (H)
De propiedad privada uninhabital	6 a 8
De uso colectivo	4 a 6

Parámetros de Control	
Volumen de la piscina (litros)	108.000 L
Caudal Filtración	300 L/min
Tiempo de Filtración	24 horas
Caudal Recirculación	00.03 L/min
Tiempo de Recirculación	6 horas



HOSTERIA ACUARELA DEL RIO

EVALUACIÓN

6 EVALUACIÓN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

6.1 Evaluación y control del plan de saneamiento básico de piscina

Son las actividades de supervisión llevadas a cabo por el responsable del establecimiento, ya sea la administración o el supervisor del piscinero. Se hace por medio de recorridos semanales o quincenales, donde se inspeccionan minuciosamente las áreas y se registra en una planilla las observaciones.

SUPERVISIÓN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Fecha:		Marque equis x en la casilla que corresponda. Según lo observado.			
Descripción		Limpio	sucio	deterioro	observación
1	franco borde				
2	paredes de estanque				
3	fondo del estanque				
4	Boquillas de succión				
5	Boquillas de Inyección				
6	Desnatador				
7	Escaleras				
8	Pasamanos				
Parámetros <i>in situ</i> y, organolépticos.					
Descripción		Aceptable	No Aceptable	observación	
9	Cloro: entre 2y 4 mg - L				
10	pH: entre 7.0 y 7,5				
11	ORP: mayor a 650 mV				
12	Color del agua				
13	Olor del agua				
14	Material flotantes				
Realizado por:		Firma y cargo:			

HOSTERIA ACUARELA DEL RIO

EVALUACIÓN

SUPERVISIÓN DE LIMPIEZA DE ESTANQUES

Fecha:		Marque equis x en la casilla que corresponda.			
Descripción o ítem		Limpio	Sucio	Deterioro	Observación
1	duchas de ingreso				
2	Lavapiés				
3	corredores y bordes				
4	escaleras en spa				
5	paredes de cerramiento				
6	vestidores				
7	baños y duchas				
8	cuarto de máquinas				
9	cuarto de químicos				
Realizado por:		Firma y cargo:			

SUPERVISIÓN SEGURIDAD MICROBIOLÓGICA

Fecha:				observación
Descripción o ítem.		SI	NO	
1	Se llevó a cabo el procedimiento establecido para la atención del accidente			
2	Evacuó las personas a tiempo			
3	Apagó motobomba			
4	Retiró el material o excremento			
5	Midió parámetros in situ			
6	Verificó parámetros			
7	Dosificó el desinfectante para lograr el rango indicado.			
8	Realizó el retrolavado al desagüe.			
9	Garantizó la filtración durante el tiempo de la desinfección.			
10	Midió parámetros in situ para abrir el estanque al público.			
11	Esperó el tiempo indicado para abrir el estanque al público.			
Responsables de las actividades:		Realizado por: Firma y Cargo:		

HOSTERIA ACUARELA DEL RIO

**REGISTRO NACIONAL DE TURISMO**

REGISTRO ÚNICO DE EMPRESAS TURÍSTICAS

CERTIFICA QUE

PUNTO COMUNICACIONES S.A.S.

NIT: 900546052-1

HOSTERIA ACUARELA DEL RIO

Dirección Comercial:

CALLE 9 CRA 1 179 ZONA 043 EL PASO - SANTAFÉ DE ANTIOQUIA, ANTIOQUIA

Dirección para notificaciones:

CR 43C NO 68 SUR 81 P3

Se encuentra inscrito en el Registro Nacional de Turismo como:

**ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO TURÍSTICO
HOTEL**

Fecha de Expedición: 24/03/2026

Fecha de Vencimiento: 31/03/2027



CAMARA DE COMERCIO DE MEDELLIN PARA ANTIOQUIA





INFORMACIÓN GENERAL

Ciudad y fecha MEDELLIN, 2025-05-21	Oficina radicación 4033 - SUCURSAL SAN FERNANDO 5	Número de cotización 03005794250402984925	Número de póliza 900000980718	Documento EXPEDICIÓN RENOVACIÓN
Vigencia del seguro Desde las 24:00 horas del 2025-05-26		Hasta las 24:00 horas del 2026-05-26		Días de vigencia del seguro 365
Moneda COP				

ASESOR

Nombre JORGE PEREZ Y CIA LTDA	Código 1898
----------------------------------	----------------

TOMADOR

Nombre GRUPO TURISTICO VICTORIA S.AS. HOTEL ACUARELA DEL RIO - SANTA FE DE ANTIOQUIA	Tipo de identificación NIT	Número de identificación 9016313301	Tomador principal ✓	Calidad Tomador En nombre propio	Dirección de correspondencia calle 9 # 1 - 179 zona 043 el paso - santa fe de antioquia
Actividad económica del tomador principal ALOJAMIENTO EN HOTELES					



RESPONSABILIDAD CIVIL HOTELES

ASEGURADO

Nombre GRUPO TURISTICO VICTORIA S.AS. HOTEL ACUARELA DEL RIO - SANTA FE DE ANTIOQUIA	Tipo de identificación NIT	Número de identificación 9016313301
---	-------------------------------	--

BENEFICIARIO

TERCEROS AFECTADOS

Cantidad de habitaciones: 51	Valor asegurado: \$1.000.000.000
Fecha de retroactividad: 26/05/2023	Número de siniestros: 1
Valor siniestros: \$5.820.001	El hotel cuenta con piscina: SI
El hotel cuenta con parqueadero: SI	El hotel cuenta con playas o lagos: SI
El hotel realiza excursiones: SI	El hotel tiene restaurante: SI

COBERTURA	SUBLÍMITE EVENTO	SUBLÍMITE VIGENCIA	DEDUCIBLE
Responsabilidad civil contratistas y subcontratistas	100%	100%	10% de la pérdida, mínimo 3 SMMLV
Responsabilidad del empleador	75%	75%	10% de la pérdida, mínimo 3 SMMLV
Gastos de Defensa (Civiles)	100%	100%	10% de la pérdida, mínimo 2 SMMLV
Gastos de Defensa (Penales)	\$50.000.000	\$50.000.000	10% de la pérdida, mínimo 2 SMMLV
Gastos médicos	\$5.000.000	\$100.000.000	0% de la pérdida, mínimo 0 SMMLV
Predios y operaciones	100%	100%	20% de la pérdida, mínimo 5 SMMLV
Productos inseguros - defectuosos	50%	50%	10% de la pérdida, mínimo 5 SMMLV
Daños causados en actividades de aventura y recreación organizadas por el hotel	50%	50%	15% de la pérdida, mínimo 2 SMMLV

COBERTURA	SUBLÍMITE EVENTO	SUBLÍMITE VIGENCIA	DEDUCIBLE
Pérdida o daño de los bienes de los huéspedes	\$2.000.000	10%	10% de la pérdida, mínimo 0.5 SMMLV
Pérdida de bienes en cajillas de seguridad	\$2.000.000	10%	Daños 10% de la pérdida, mínimo 0.5 SMMLV Hurto total 10% de la pérdida Hurto parcial 10%, mínimo 10 SMMLV
Hurto o daño del equipaje de los huéspedes en vehículos del asegurado.	\$5.000.000	10%	10% de la pérdida, mínimo 0.5 SMMLV
Bienes de terceros utilizados para los eventos y convenciones realizadas en las instalaciones del hotel.	\$10.000.000	10%	10% de la pérdida, mínimo 3 SMMLV
Hurto de los bienes de los huéspedes en los parqueaderos	\$2.000.000	10%	10% de la pérdida, mínimo 0.5 SMMLV
Pérdida o daño en servicios de lavandería	\$2.000.000	10%	Daños 10% de la pérdida, mínimo \$200.000 COP Hurto total 10% de la pérdida Hurto parcial 10%, mínimo 200.000 SMMLV
Responsabilidad civil por daños causados con vehículos al servicio del asegurado	20%	20%	10% de la pérdida, mínimo 3 SMMLV

CONDICIONES PARTICULARES

Cláusulas

Coberturas especiales hoteles

Esta cobertura ampara la responsabilidad civil en que incurra el asegurado, durante la vigencia del seguro, por daños materiales, lesiones personales o muerte causados a terceros en sus predios o por las operaciones que lleva a cabo dentro y fuera de los mismos en el curso normal de sus negocios. Esto incluye los casos en que el asegurado sea solidariamente responsable por los hechos de sus contratistas o subcontratistas. - Daños causados en actividades de aventura y recreación organizadas por el hotel 50% del límite asegurado. Deducible 15% de la pérdida, mínimo 2 SMMLV. - Gastos de defensa en procesos penales que sean concomitantes con y surjan a raíz de la reclamación civil de indemnización de perjuicios derivadas de daños materiales o lesiones personales. No se amparan los gastos de defensa en procesos penales sin el previo consentimiento escrito de Sura o aquellos procesos penales independientes 10% del límite asegurado, máximo COP \$50.000.000. Deducible 10% de la pérdida mínimo 2 SMMLV. - Pérdida o daño de los bienes de los huéspedes COP \$5.000.000 por huésped, máximo 10% del límite asegurado. Deducible 10% del siniestro mínimo 0.5 SMMLV por huésped. - Pérdida de bienes en cajillas de seguridad COP \$5.000.000 por huésped, máximo 10% del límite asegurado. Deducible 10% del siniestro mínimo 0.5 SMMLV por huésped. - Hurto de los bienes de los huéspedes (incluyendo artículos de tecnología) dejados dentro de los vehículos en los sitios de parqueo autorizados por el asegurado, siempre que el parqueadero cuente con servicio de vigilancia y acceso controlado COP \$2.000.000 por huésped, máximo 10% del límite asegurado. Deducible 10% del siniestro mínimo 0.5 SMMLV por huésped. - Pérdida o daño en servicios de lavandería COP \$2.000.000 por huésped, máximo 10% del límite asegurado. Deducible 10% del siniestro mínimo COP \$200.000 por huésped. - Hurto o daño del equipaje de los huéspedes cuando estén siendo movilizados por vehículos propios del asegurado o autorizados por éste COP \$5.000.000 por huésped, máximo 10% del límite asegurado. Deducible 10% del siniestro mínimo 0.5 SMMLV por huésped. - Bienes de terceros utilizados para los eventos y convenciones realizadas en las instalaciones del hotel COP \$10.000.000 por tercero, máximo 10% del límite asegurado. Deducible 10% del siniestro mínimo 1 SMMLV. - Gastos médicos COP \$ 5.000.000 por persona. Máximo 10 % del límite asegurado sin exceder COP \$ 100.000.000. No aplica deducible. - Responsabilidad civil por daños causados con vehículos al servicio del asegurado 20% del límite asegurado sin exceder COP \$ 700.000.000. Este sublímite opera en exceso del límite de responsabilidad civil de la póliza de automóviles. En caso de que el vehículo no cuente con esta póliza o el valor asegurado en ésta sea inferior a COP\$100.000.000, se aplicará como prioridad COP \$100.000.000. Deducible 10% de la pérdida mínimo 3 SMMLV. - Responsabilidad civil por productos defectuosos (tales como alimentos, bebidas y dotación de las habitaciones) 50% del límite asegurado. Deducible 10% de la pérdida mínimo 5 SMMLV. - Deducible demás eventos: 15% de la pérdida mínimo 2 SMMLV. DEFINICIONES: 1. Huésped: Toda persona que haga uso de las instalaciones de su hotel y sea diferente a sus empleados, contratistas y subcontratistas. 2. Cajillas de seguridad: Son aquellas disponibles en las habitaciones o en la administración del hotel para uso de los huéspedes. 3. Dotación de la habitación: Aquellos productos ofrecidos por el hotel para uso y servicio de los huéspedes en la habitación. 4. Accesorios neumáticos acuáticos: Aquellos accesorios neumáticos que sean impulsados por una embarcación marítima para fines recreativos.

Clausula de compensación

Si debes dinero a SURA y, a su vez, SURA tiene saldos a tu favor, pendientes de pago, la Compañía compensará dichos valores, de acuerdo con las reglas del Código Civil.

Ampliación del plazo para el aviso del siniestro a diez (10) días hábiles

Ampliación del plazo para el aviso del siniestro a diez (10) días hábiles.

Único valor asegurado

Los valores especificados como límites y/o sublímites, se entenderán incluidos dentro del valor asegurado pactado.

No se acepta restablecimiento del límite asegurado en forma automática.

No se acepta restablecimiento del límite asegurado en forma automática.

Exclusiones

Exclusiones hoteles

Además de las contempladas en las Condiciones Generales Forma F01-13-066 se excluye: 1. Daños y perjuicios cuando el vehículo al servicio del Asegurado tenga una edad superior a 20 años. 2. Actividades de aventura y recreación organizadas por el hotel que no estén acompañados por guías o instructores capacitados. 3. La responsabilidad civil derivada de los tratamientos y servicios ofrecidos por los spa. 4. La responsabilidad civil derivada del uso de jet skis, fly boards (propulsores a chorro), embarcaciones, accesorios neumáticos acuáticos, surfing en el mar o piscina de olas, paracaidismo, esquí, bolas plásticas, estructuras inflables acuáticas, buceo y aeronaves. Así como actividades de balsaje, kitesurf, bungee jumping, canopy, canyoning, rafting, parasailing, vuelo en helicóptero, columpio extremo, canotaje, vela sunfish, globos aerostáticos, airsoft, volteo y recorridos turísticos en buggy, vehículos 4 x 4, cuatrimotos o atv y motocicletas. 5. Hurto de dinero que no haya sido guardado en las cajillas de seguridad del hotel. 6. Las reclamaciones por hurto que no estén acompañadas de la respectiva denuncia penal.

Textos y aclaraciones

COBERTURAS ADICIONALES

Bienes bajo cuidado, tenencia y control sublímite 100%

RC cruzada sublímite 50%

RC parqueaderos sublímite 10% evento y 40% vigencia

Bienes al inmueble arrendado sublímite 10%

VALOR A PAGAR RESPONSABILIDAD CIVIL HOTELES

Tasa	Valor asegurado	Valor a pagar	Valor IVA	Valor total a pagar
5,6141%	\$1.000.000.000	\$5.614.149	\$1.066.688	\$6.680.837
Valor total a pagar más IVA				\$6.680.837

VALOR A PAGAR DEL SEGURO

Solución	Valor a pagar	Valor IVA	Valor total a pagar
RESPONSABILIDAD CIVIL HOTELES	\$5.614.149	\$1.066.688	\$6.680.837
VALOR TOTAL	\$5.614.149	\$1.066.688	\$6.680.837



ASESORES

Código	Nombre del asesor principal	Lider
1898	JORGE PEREZ Y CIA LTDA	✓

CONDICIONES GENERALES

DATOS DE LAS CONDICIONES GENERALES APLICABLES

Solución	Fecha a partir de la cual se utiliza	Tipo y número de entidad	Tipo de documento	Ramo al cual pertenece	Identificación de la proforma
RESPONSABILIDAD CIVIL HOTELES	2012-11-09	13-18	P	06	F-01-13-066

DEFINICIONES

SMMLV

Salario mínimo mensual legal vigente.

SMDLV

Salario mínimo diario legal vigente.

SUBLÍMITE

Todos los valores establecidos como sublímites en cualquiera de las coberturas de esta póliza se entienden incluidos dentro de la suma asegurada o límite máximo de responsabilidad asegurado, y por lo tanto no adicionan valor asegurado.

SEGUROS GENERALES SURAMERICANA S.A. NIT 890.903.407-9. Somos Grandes Contribuyentes. Por favor no efectuar retención sobre IVA. Las primas de seguros no están sujetas a retención en la fuente (Decreto reglamentario 2509/85 Art 17). Autorretenedores Resolución 009965 de 2010. "Responsable de impuesto sobre las ventas régimen común agentes de retención"

PARA EFECTOS DE CUALQUIER NOTIFICACIÓN, LA DIRECCIÓN DE LA COMPAÑÍA ES CR 63 49 A 31 P 1 ED CAMACOL MEDELLIN SEGUROS GENERALES SURAMERICANA S.A. NIT 890.903.407-9 RESPONSABLE DEL IMPUESTO SOBRE LAS VENTAS RÉGIMEN COMÚN.


Firma autorizada

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

SEGUROS GENERALES SURAMERICANA S.A

INFORME PRELIMINAR DE VERIFICACIÓN DE REQUISITOS HABILITANTES Y EVALUACIÓN**REFERENCIA:** PROCESO N° 12 DE 2026**OBJETO:** SERVICIO LOGÍSTICO PARA DÍA DE SOL DE LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL PROYECTO CENTRO VIDA GERONTOLÓGICO DEL DISTRITO DE MEDELLIN**FECHA:** 24 de abril de 2026**1. PROCEDIMIENTO DE CONVOCATORIA PÚBLICA**

Mediante Resolución N°13861 de 16 de abril de 2026 dio apertura al proceso de convocatoria pública y el proceso fue publicado en la página web de la empresa en el menú de contrataciones, el día 17 de abril de 2026 con las condiciones, especificaciones técnicas y anexos respectivos

No se presentaron observaciones a los términos de condiciones por parte de ningún oferente.

El día 21 de abril de 2026, se realizó la apertura de las propuestas conforme a condiciones dadas en los términos de referencia, tal como se detalla a continuación:

PROPONENTE	RADICADO	FECHA Y HORA	PROPUESTA ECONÓMICA	PÓLIZA DE SERIEDAD	OBSERVACIONES
MARTÍN ABEL SÁNCHEZ GRISALES	R-1974	21/04/2026 09:50 AM	\$185.900.000.	N/A	ORIGINAL

Teniendo en cuenta lo dispuesto en los términos de condiciones, se realiza el análisis de la propuesta presentada y radicada en los aspectos Jurídicos y Técnicos, como se describe a continuación:

Los proponentes deberán tener en cuenta en este informe, que todos los requisitos habilitantes, jurídicos y técnicos, requieren su total cumplimiento, tal como está establecido en los términos y según este informe preliminar, el oferente deberá revisar, cuáles pueden ser subsanados y cuales son insubsanables, lo cual dará lugar a inhabilitar toda la oferta.

2. VERIFICACIÓN DE REQUISITOS HABILITANTES.

Conforme a lo establecido en los términos de condiciones de este proceso, se procedió a realizar la verificación sobre la capacidad jurídica, capacidad financiera, y capacidad técnica de los oferentes, de acuerdo al cronograma del proceso de selección de conformidad con el siguiente detalle:

A. REQUISITOS DE ORDEN JURÍDICO:

Los requisitos legales de las propuestas recibidas, fueron evaluados por la Directora de Contratación, el profesional Especializado y por la Oficial de Cumplimiento de SARLAFT.

Según informes anexos de evaluación, que hacen parte del expediente, encontrando lo siguiente:

PROPUESTA	RAZÓN SOCIAL	CONDICIONES JURÍDICAS		RAZONES POR LAS CUALES NO CUMPLE CONDICIÓN JURÍDICA
		CUMPLE	NO CUMPLE	
1	MARTÍN ABEL SÁNCHEZ GRISALES	X		

CONDICIONES DEL SARLAFT

PROPUESTA	RAZÓN SOCIAL	CONDICIONES SARLAFT		RAZONES POR LAS CUALES NO CUMPLE CONDICIÓN JURÍDICA
		CUMPLE	NO CUMPLE	
1	MARTÍN ABEL SÁNCHEZ GRISALES	X		

RESULTADO VERIFICACIÓN JURÍDICA	
PROponente	HABILITA
MARTÍN ABEL SÁNCHEZ GRISALES	HABILITADO

B. REQUISITOS DE ORDEN FINANCIERO

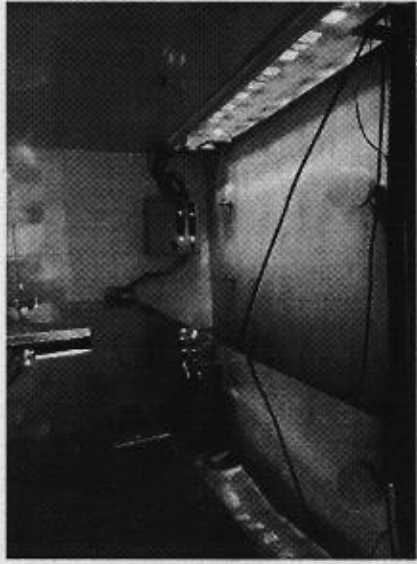
No aplica evaluación financiera

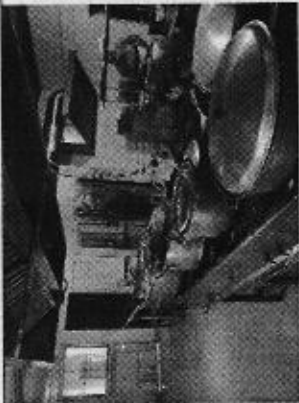
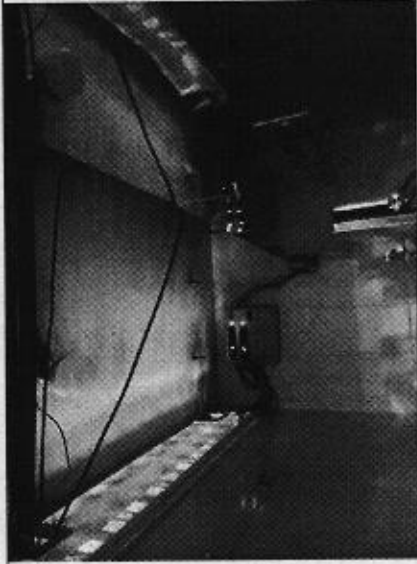
RESULTADO VERIFICACIÓN FINANCIERA	
PROPONENTE	HABILITA
MARTÍN ABEL SÁNCHEZ GRISALES	N/A

C. REQUISITOS DE ORDEN TÉCNICO

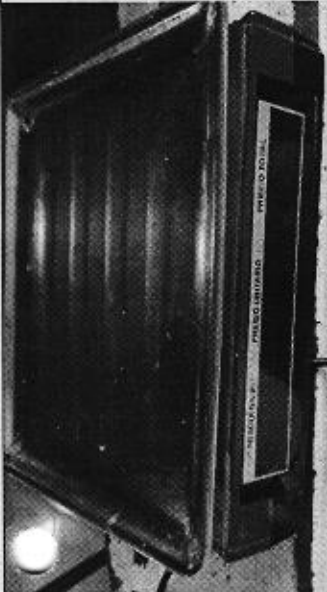
Una vez realizada la evaluación jurídica y conforme a lo establecido en los términos de referencia, se verifica el cumplimiento de las condiciones, características técnicas, como se detalla en los informes anexos a este informe de evaluación:

OBJETO DEL PROCESO DE SELECCIÓN: Selección Directa para contratar: Servicios Logísticos para el día de sol de los adultos mayores beneficiarios del proyecto Centro Vida Gerontológico del Distrito de Medellín.			
PROPONENTE:			
MARTIN ABEL SANCHEZ GRISALES (Hostería Acuarrela del Río).			
EVALUACIÓN DE REQUISITOS TÉCNICOS HABILITANTES			
REQUISITO TÉCNICO SOLICITADO	REQUISITO PRESENTADO	FOLIO	CUMPLE/NO CUMPLE
			OBSERVACIONES

1. Luego del servicio y entrega de la alimentación y previendo que, por lo general, no llegan el total de personas convocadas, el proveedor, dispondrá de los contenedores y bolsas suficientes, para empacar los remanentes, los cuales serán entregados, por parte de la supervisión a los usuarios con mayor vulnerabilidad.		21 Cumple	Se evidenció contenedores y empaques para remanentes de alimentación.
2. El contratista se comprometerá a guardar en congelación y como mínimo por setenta y dos (72) horas en la sede donde se realice la producción de alimentos, una ración mínima de 100g (de arroz, sopa, bebida y ensalada) y la porción completa (de carne, acompañante, producto de panadería y bebida), refrigerio am, almuerzo y refrigerio pm, suministrada a los participantes inmediatamente termine su proceso de elaboración, en bolsa de cierre hermético previamente desinfectadas y debidamente rotulada (fecha, nombre del servicio y nombre completo del alimento o preparación), posibilitando la detección oportuna en caso de brote alimentario.		26 Cumple	Se realizó validación, cuenta con neveras y equipos de congelación, para guardar las muestras testigo durante la prestación del servicio contratado.
3. El servicio de alimentación debe cumplir con las características de infraestructura		27 Cumple	Servicio de alimentación con características

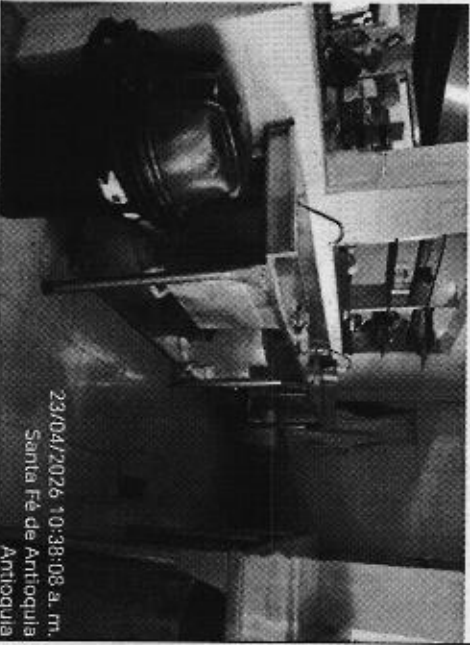
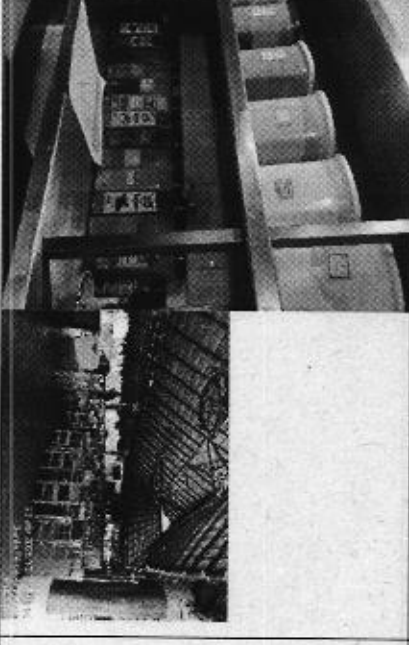
establecidas en la Resolución 2674 de 2013 en cuanto a techos, paredes y pisos que garanticen el correcto flujo de los procesos y así asegurar que los alimentos ofrecidos a las personas mayores sean inocuos.				adecuadas para el servicio de alimentación. Se recomienda subsanar orificio en puerta de ingreso a cocina. Sin novedades en techo y paredes. Se recomienda limpieza y acondicionamiento de malla en puerta de cocina. Cumple, con oportunidad de mejora en rotulación y limpieza profunda de espacios.
4. Hacer adecuado apilamiento de la materia prima, utilizando estibas o tarimas en material sanitario, altura mínima de 15 cm que permita procesos adecuados y periódicos de limpieza y desinfección y de control integrado de plagas, deben conservar la separación de las paredes y garantizar un buen proceso de rotación de los productos en la bodega (Sistema PEPS).		27	Cumple	
5. Realizar seguimiento a la temperatura de equipos de refrigeración y congelación y mantener actualizado el registro de estos.		27	Cumple	Ninguna- No se evidenció novedades en los equipos.

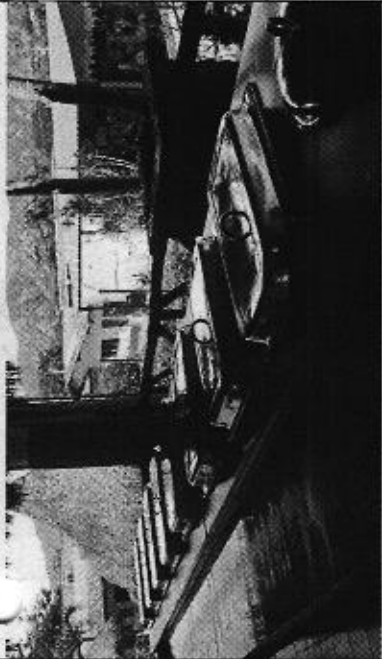
6. Los servicios contratados serán servidos en vajilla de losa de color blanco, se suministrará cubiertos y servilletas; en caso de no disponer de esta losa se utilizará platos y vasos en material biodegradable para el servicio de los alimentos. Estos últimos deben estar en óptimas condiciones de uso y contar con la capacidad requerida para el servicio de cada alimento.		27	Cumple	Ninguna
7. Se deberá contar con una estación permanente de tinto, agua y aromáticas gratis.		28	Cumple	Estación disponible y con servicio gratuito durante el día.
8. Contenedores para sólidos calientes y fríos, azafates o baño maría que permitan mantener la temperatura de los alimentos durante el servicio. Estos elementos deben estar en buen estado y con la capacidad requerida para la cobertura atendida		31	Cumple	Ninguna

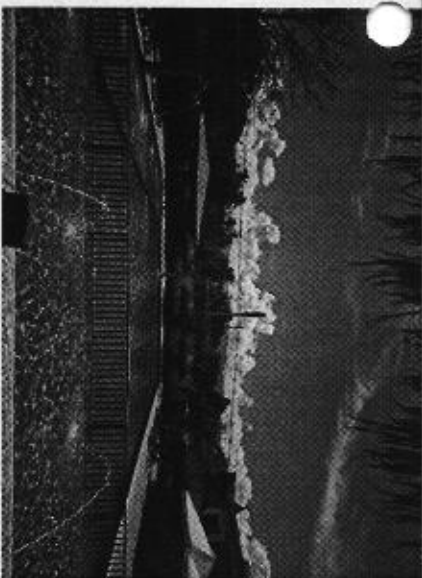
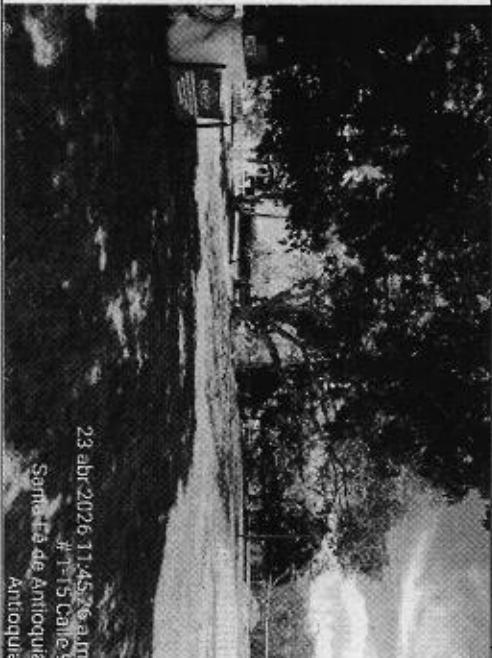
9. Termómetros y balanzas eléctricas, destinadas al control de temperatura y gramaje en sitio			Cumple	Ninguna
10. Certificados de calibración vigentes de todos los equipos de medición, (gramera y termómetro no mayor a un año)		31	No Cumple	Pendiente certificación
11. Todas las personas que realicen actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Presentar Certificados de manipulación actualizados (1 año de vigencia).	Anexo 1- Certificado de manipulación de alimentos	31	Cumple	Presentaron certificados de manipulación de alimentos de: Wilneidy Machado, Carlos Daniel Sánchez Vanegas, Julieta Jaramillo Bedoya, Berenice Ojalvaro Maldonado, Deysi Yuranny Cataño García, Alejandro Cerna Campillo, María Maribel Piedrahita Muñoz, Melannyn Susana Ospina Tilano.
12. Contar con certificación médica en el que conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos, con vigencia de 1 año. Se considera necesario que dentro de la valoración médica se garantice por razones clínicas y epidemiológicas la aptitud para manipulación de alimentos, descartando enfermedades infecciosas que pudieran provocar contaminación de los alimentos que se manipulan.	Anexo 2-certificación médica de aptitud	31	Cumple	Presentaron certificación médica de aptitud de Ana Oyarbís Pino Holguín, Andrés Felipe Areiza Sánchez, Astrid Eliana Arias Panesso, Beiby Jamith López Castro, Braian Smith Amazara García, Jorge Eliecer Correa Torres, Sonia Elena Espiniza Mora, Wilmer Adrian Fuentes García.

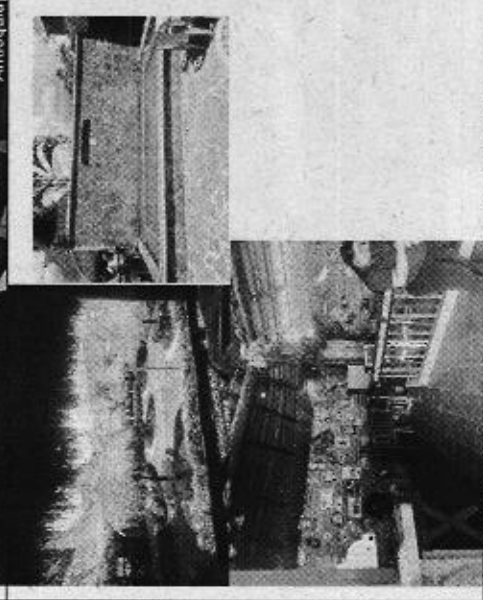
siendo necesarias las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias (KOH de uñas, coprológico, frotis de gargaritas), registrando las medidas preventivas y/o correctivas según sea el caso			
13. Con el propósito de garantizar la trazabilidad, el control sanitario, la uniformidad del proceso productivo y la adecuada supervisión del contrato, se establece que para la ejecución del contrato todos los alimentos se prepararán en un único servicio de alimentación, el cual estará ubicado en el mismo espacio de atención y esparcimiento establecido para la jornada de atención. No se permite el traslado de alimentos preparados desde lugares diferentes al servicio de alimentación evaluado.		32 Cumple	El parque cuenta con un servicio de alimentación para la preparación de todos los alimentos.
14. Certificación o acta de inspección sanitaria vigente con concepto favorable, con vigencia inferior a 1 año.	Anexo3 -Acta de inspección sanitaria	32 Cumple	El porcentaje de cumplimiento es el 67,5%-Favorable con requerimiento. Fecha de visita29 de enero del 2026.
15. Presentar el plan de saneamiento que incluya mínimo: los 4 programas reglamentarios, objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: Programa de limpieza y desinfección, programa de desechos sólidos, programa de control		32 No cumple	

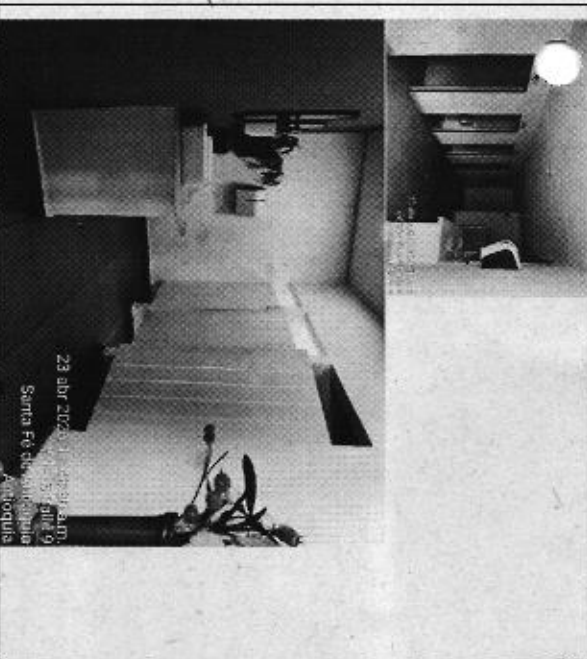
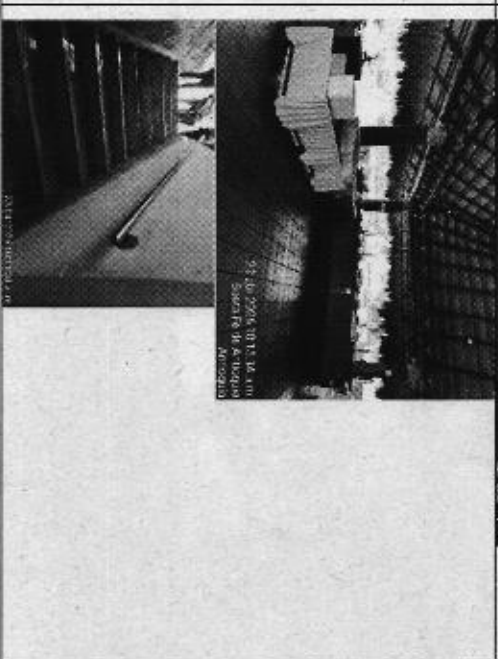
de plagas y programa de abastecimiento y suministro de aguas.				
16. Presentar la propuesta del menú para cada uno de los tiempos establecidos (refrigerio AM, almuerzo, refrigerio PM) con los gramajes en cocido que serán entregados a los usuarios.	Carta de presentación de la propuesta (se anexa documento)	32	Cumple	El proveedor se ajusta a la minuta presentada en la propuesta.
17. Programa de capacitación del personal manipulador de alimentos. Presentar la documentación del personal manipulador que incluya: evidencia de capacitación y exámenes médicos de aptitud laboral. Cronograma de fumigaciones y certificado de la última fumigación realizada.	Anexo 4 EL CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN	32	No cumple	Presentan certificado de fumigación, última fecha 08-09-2025 Anexo 4 EL CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN
18. Resultados de los últimos rastreos microbiológicos tomados en el servicio de alimentación		32	No cumple	

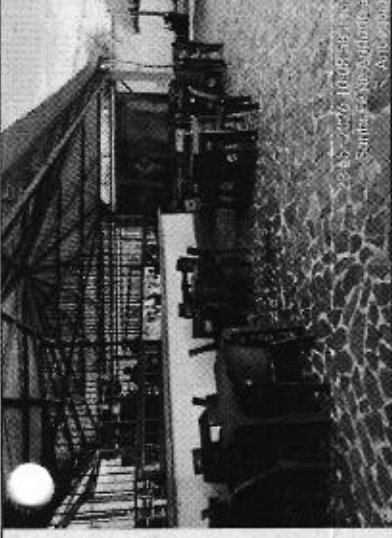
19. Para la evaluación técnica de los oferentes se realizará visita de inspección a los servicios de alimentación que se presentan en la propuesta, a través del acta de inspección sanitaria, con el fin de evaluar la capacidad técnica y operativa para la ejecución del contrato. Esta visita formará parte de los criterios de evaluación técnica y se verificará lo siguiente: El oferente debe disponer de un servicio de alimentación con la capacidad requerida para la prestación del servicio, con cumplimiento higiénico sanitario según la Resolución 2674 del 2013 y ubicado en el mismo lugar de atención. No se permite el traslado de alimentos desde otro servicio de alimentación al espacio de esparcimiento y atención de los usuarios.	 23/04/2026 10:38:08 a. m. Santa Fe de Antioquia Antioquia	Cumple	No se evidencian plagas. Se sugiere fortalecer procesos de limpieza y desinfección antes, durante y después de la prestación del servicio.
20. Debe tener áreas mínimas separadas y acondicionadas para recepción de materia prima, bodega de productos secos, área de lavado de utensilios, área de comedor, zona de basuras, y baños para colaboradores y/u operarios independientes del área de producción.		32 Cumple	El parque cuenta con áreas separadas y acondicionadas para recepción de materia prima, espacio de comedor, zona de basuras.

21. Equipos en acero inoxidable de carácter alimenticio para el procesamiento de los alimentos como: marmitas, planchas BBQ, freidoras y licuadoras industriales, que permitan garantizar la preparación de alimentos seguros, en las cantidades requeridas para cada servicio y preparadas el mismo día de entrega, de manera que no se genere riesgo de descomposición o alteración antes de su consumo			Ninguna
22. Las materias primas usadas para la preparación de los alimentos deberán contar con registro sanitario y cumplimiento normativo en etiquetado y rotulado		32	Criterio para verificación continua durante la prestación del servicio.

23. Mantener las condiciones de seguridad y salubridad adecuadas para el disfrute de los espacios recreativos, cumpliendo con la normatividad vigente	 Anexo Plan de saneamiento Piscina.	Cumple	Se evidenció parque con espacios adecuados y seguros, con pasamanos para facilitar la movilidad, mínimo de escaleras para transitar los espacios. Se recibió Plan de saneamiento de piscina.
24. Garantizar la logística necesaria para el acceso vehicular, así como el cargue y descarga de las personas mayores, facilitando la seguridad de todos los asistentes.	 23 abr 2026 11:45:26 a.m. # 1115 Calle 5 Santa Fe de Antioquia Antioquia	28 CUMPLE	El parque dispone de un espacio amplio, seguro y suficiente para el acceso vehicular, cargue y descarga de pasajeros.

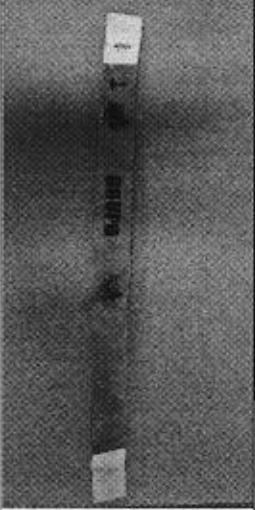
25. Proveer espacios adecuados para las actividades recreativas, pedagógicas y lúdicas que se desarrollen dentro del marco del contrato	 23 abr 2026 10:23:35 a.m. Santa Fé de Antioquia Antioquia		CUMPLE	Se evidenciaron espacios para actividades recreativas, dotación de juegos de mesa.
26. El lugar donde se prestará el servicio deberá contar con zonas húmedas, piscinas para adultos (hidroaeróbicos), amplias zonas recreativas para el desarrollo de los ambientes y espacios para el desarrollo de otras actividades, por ejemplo: Billares, mesas de ping pong, zona de hamacas, canchas, kioscos, bingo y rumba.		28	CUMPLE	Se evidenciaron zonas de descanso, zonas húmedas, jacuzzi en mantenimiento, turco en funcionamiento. Cuenta con 2 mesas de billar, kioscos con espacio para bingo y rumba.
27. Las condiciones de disfrute, integración y relajación, con silletería suficiente.		28	CUMPLE	El parque está dotado con suficiente silletería para la atención, con capacidad para atender la cobertura de 800 personas.

28. Servicio sanitario gratuito (todas en condiciones óptimas de utilizar el servicio), con papel higiénico, dispensador de jabón y toalla de manos y/o secador de manos automático y sin contacto.		CUMPLE	Se evidenció servicio sanitario suficiente, separados para hombres y mujeres, con dotación requerida de papel, agua, jabón. Se evidenció baño con movilidad reducida. Disponibilidad de abrir baños en habitaciones en caso de que se requiera.
29. Fácil acceso peatonal a las instalaciones en general, con pisos que no representen peligros para las personas mayores		28 CUMPLE	Parque con fácil acceso, presenta en algunos pasos, 10 escalas, contando con pasamanos. Es seguro, facilita el acceso a las personas mayores. El parque está ubicado en un terreno plano, pisos antideslizantes.

	30. El contratista deberá contar con elementos para contingencia por lluvia o deseo de descanso de las personas mayores, se requieren espacios cubiertos o carpas 4x4 y sillas.
	28 
	CUMPLE
	Se evidenciaron diferentes espacios entechados, kioscos y carpas disponibles.

31. El contratista deberá contar con disponibilidad del espacio mínimo cuatro (4) días con capacidad de aforo de 800 personas, para una ejecución máxima diaria de 800 adultos mayores atendidos.	El contratista refiere disponibilidad exclusiva para la prestación del servicio de día de sol durante 4 días, para 800 personas.		CUMPLE	Ninguna
32. Copia de la licencia de funcionamiento de la infraestructura adecuada para la realización de las actividades recreativas, con zonas húmedas tales como: piscina, turco y jacuzzi, que cumpla como mínimo con las normas establecidas en el cumplimiento de normas mínimas de seguridad en piscinas. El personal de rescate salvavidas quienes deberán tener conocimientos de rescate primer respondiente; resucitación cardiopulmonar y primeros auxilios y deberán estar certificados como salvavidas por entidad reconocida. Certificar que el Centro Recreativo cuenta con un plan de emergencias, aprobado por el funcionario que este facultado en cada Municipio, con todas las funciones, supuestos y criterios básicos que lo componen	Anexo 5 Plan de Saneamiento de la Piscina. Anexo Certificado de Turismo	28	CUMPLE	Se anexa plan de saneamiento de la piscina.

33. Prever que en el caso que se presente alguna situación de afectación en la salud (grave) de alguno de los asistentes al Día de Sol, se podrá garantizar el traslado de aquellas personas que por preexistencias y de acuerdo con las recomendaciones médicas requieren de un transporte tipo ambulancia medicalizada y en el caso de que estas personas requieran de una permanencia en el hospital local por más tiempo para ser estabilizado, contar con personal de acompañamiento por parte del operador, una vez sea dado de alta, garantizará el transporte (Expreso) y deberá aportar certificación de la afiliación y/o contar con el servicio de zona segura.	Alc' o 6 de pólizas de todo riesgo del parque.	3	CUMPLE	Refieren servicio de transporte (camioneta) para traslado de usuarios en casi de presentar emergencia en salud. Refieren contacto directo con bomberos y hospital municipal en caso de emergencia. Expresan que contratan personal de salud por prestación de servicios y disponen de habitación para la atención de eventualidades en salud. para el evento No proveen documento que lo acredite. Silla de ruedas en estado regular. Cuentan con póliza, no cuentan con área protegida.
---	---	----------	---------------	---

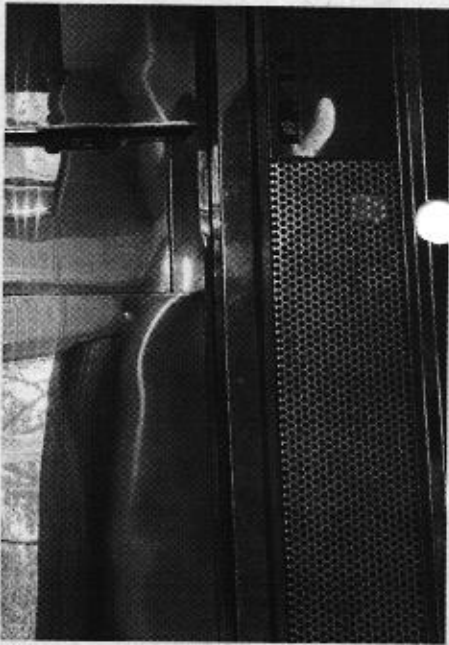
34. El talento humano debe estar uniformado, con camiseta y/o peto a cargo del contratista, que tengan colores que sean de fácil ubicación, teniendo en cuenta que son parte fundamental en la organización y su articulación con el proceso general del evento.			CUMPLE	El personal del parque cuenta con el respectivo uniforme el cual facilita la fácil identificación por parte de los asistentes al evento
35. Disponer para cada persona mayor asistente una manilla de identificación, que permita la identidad de las personas mayores dentro de los escenarios recreativos			28 CUMPLE	Se dispone de manillas para cada usuario con opción de marcación de desayuno, almuerzo y refrigerio.

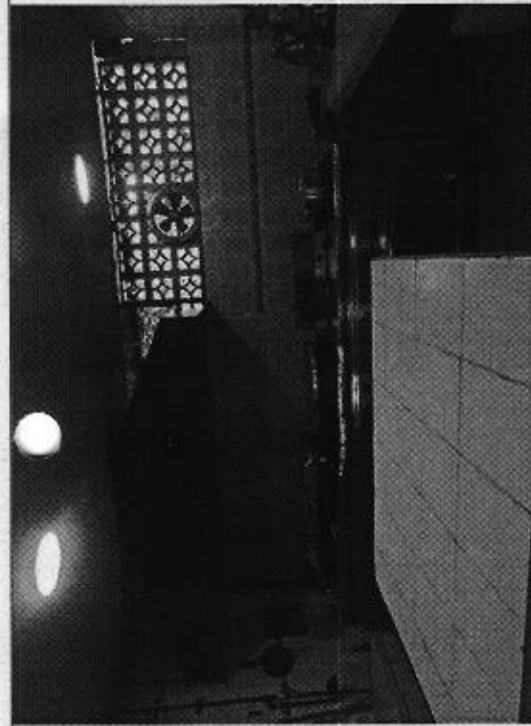
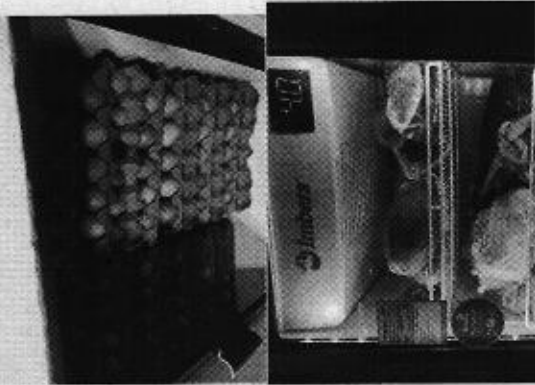
OBJETO DEL PROCESO DE SELECCIÓN: Selección Directa para contratar: Servicios Logísticos para el día de sol de los adultos mayores beneficiarios del proyecto Centro Vida Gerontológico del Distrito de Medellín

PROPONENTE: MARTIN ABEL SÁNCHEZ GRISALES (Hostería Bohíos)

EVALUACIÓN DE REQUISITOS TÉCNICOS HABILITANTES

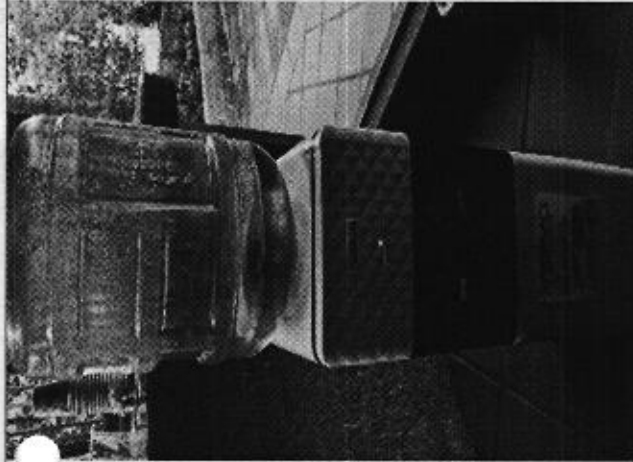
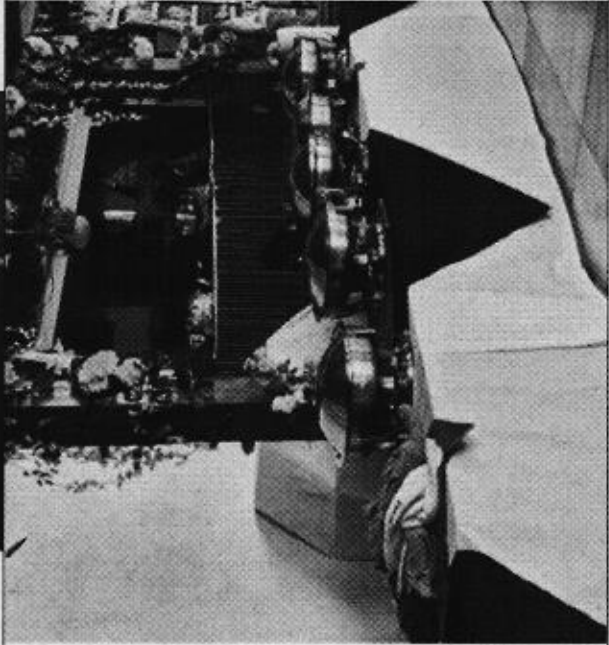
REQUISITO TÉCNICO SOLICITADO	REQUISITO PRESENTADO	FOLIO	CUMPLE/N O CUMPLE	OBSERVACIONES
1. Luego del servido y entrega de la alimentación y previendo que, por lo general, no llegan el total de personas convocadas, el proveedor, dispondrá de los contenedores y balsas suficientes, para empacar los remanentes, los cuales serán entregados, por parte de la supervisión a los usuarios con mayor vulnerabilidad.		31	Cumple	Se evidenció contenedores y empaques para remanentes de alimentación.

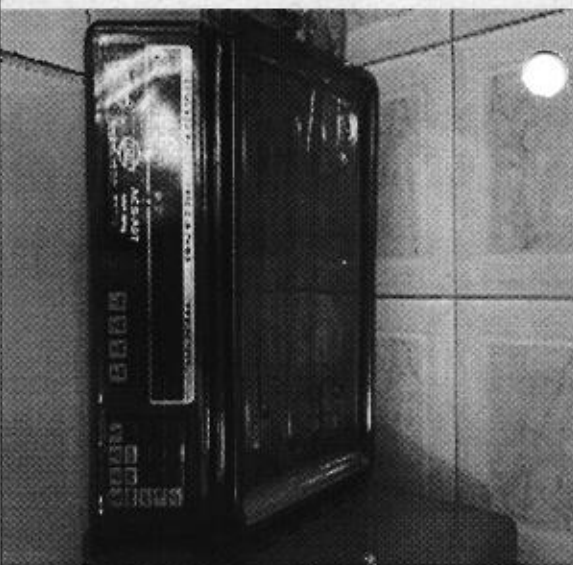
2. El contratista se comprometerá a guardar en congelación y como mínimo por setenta y dos (72) horas en la sede donde se realice la producción de alimentos, una ración mínima de 100g (de arroz, sopa, bebida y ensalada) y la porción completa (de carne, acompañante, producto de panadería y bebida), refrigerio am, almuerzo y refrigerio pm, suministrada a los participantes inmediatamente termine su proceso de elaboración, en bolsa de cierre hermético previamente desinfectadas y debidamente rotulada (fecha, nombre del servicio y nombre completo del alimento o preparación), posibilitando la detección oportuna en caso de brote alimentario.			
26	Cumple	Se realizó validación, cuenta con servicio de refrigeración y equipo de congelación para guardar las muestras testigo durante la prestación del servicio contratado.	

3. El servicio de alimentación debe cumplir con las características de infraestructura establecidas en la Resolución 2674 de 2013 en cuanto a techos, paredes y pisos que garanticen el correcto flujo de los procesos y así asegurar que los alimentos ofrecidos a las personas mayores sean inocuos..		27	Cumple	Servicio de alimentación con características adecuadas para el servicio de alimentación. Se recomienda subsanar maya en ventana en la zona caliente. Sin novedades en techo y paredes. Se recomienda limpieza profunda de equipos y espacios.
4. Hacer adecuado apilamiento de la materia prima, utilizando estibas o tarimas en material sanitario, altura mínima de 15 cm que permita procesos adecuados y periódicos de limpieza y desinfección y de control integrado de plagas, deben conservar la separación de las paredes y garantizar un buen proceso de rotación de los productos en la		27	Cumple	El parque posee estibas para el adecuado almacenamiento de alimentos y materia prima, lo que facilita una mejor limpieza y desinfección de los espacios.

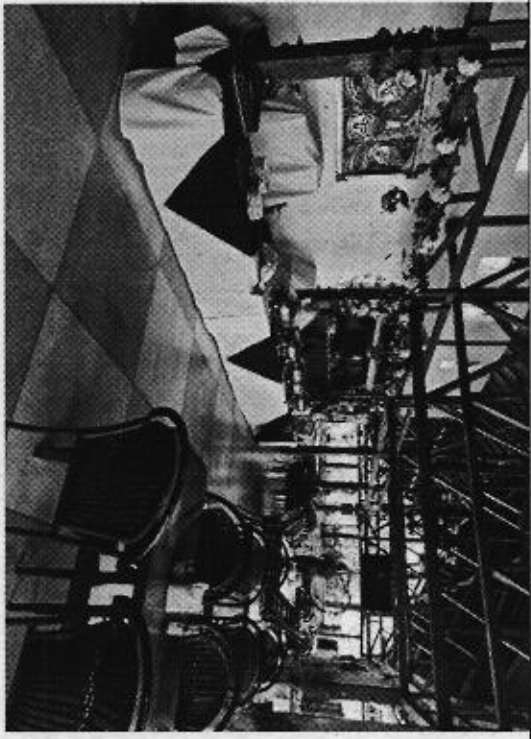


bodega (Sistema PEPs).				
5. Realizar seguimiento a la temperatura de equipos de refrigeración y congelación y mantener actualizado el registro de los mismos.		27	Cumple	Se evidenciaron equipos en buen estado de refrigeración y congelación
6. Los servicios contratados serán servidos en vajilla de losa de color blanco, se suministrará cubiertos y servilletas; en caso de no disponer de esta losa se utilizará platos y vasos en material biodegradable para el servicio de los alimentos. Estos últimos deben estar en óptimas condiciones de uso y contar con la capacidad requerida para el servicio de cada alimento.		27	Cumple	El parque cuenta con la cantidad de vajilla necesaria para brindar el servicio de alimentación de con la capacidad máxima suministrada por el proveedor

7. Se deberá contar con una estación permanente de tinto, agua y aromáticas gratis.		28	Cumple	El parque cuenta con servicio de agua, tinto y aromática gratis de manera permanente durante todo el periodo en que se brinda la atención.
8. Contenedores para sólidos calientes y fríos, azafates o baño maría que permitan mantener la temperatura de los alimentos durante el servicio. Estos elementos deben estar en buen estado y con la capacidad requerida para la cobertura atendida		31	Cumple	Ninguna

9. Termómetros y balanzas eléctricas, destinadas al control de temperatura y gramaje en sitio		31	Cumple	El parque posee equipo de medición y gramaje para el adecuado servicio de alimentación.
10. Certificados de calibración vigentes de todos los equipos de medición, (gramera y termómetro, no mayor a un año)		31	No cumple	Pendiente por certificación
11. Todas las personas que realicen actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Presentar	Anexo1 Certificado de manipulación de alimentos	31	Cumple	Presentaron certificados de manipulación de alimentos de: Wilneidy Machado, Carlos Daniel Sánchez Vanegas, Julieta Jaramillo Bedoya, Berenice Otálvaro Maldonado, Deysi Yuranny Cataño García.

Certificados de manipulación actualizados (1 año de vigencia).			Alejandro Cerna Campillo, María Maribel Piedrahita Muñoz, Melanynn Susana Ospina Tilano.
12. Contar con certificación médica en el que conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos, con vigencia de 1 año. Se considera necesario que dentro de la valoración médica se garantice por razones clínicas y epidemiológicas la aptitud para manipulación de alimentos, descartando enfermedades infecciosas que pudieran provocar contaminación de los alimentos que se manipulan, siendo necesarias las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias (KOH de uñas, coprológico, frotis de garganta).	Anexo 2 -certificación médica de aptitud	31	Cumple Presentaron certificación médica de aptitud de Ana Oyorbis Pino Holguín, Andrés Felipe Areiza Sánchez, Astrid Eliana Arias Panesso, Beiby Jamith López Castro, Brian Smith amazara García, Jorge Eliecer Correa Torres, Sonia Espiniza Mora, Wilmer Adrián Fuentes García.

registrando las medidas preventivas y/o correctivas según sea el caso			
13. Con el propósito de garantizar la trazabilidad, el control sanitario, la uniformidad del proceso productivo y la adecuada supervisión del contrato, se establece que para la ejecución del contrato todos los alimentos se prepararán en un único servicio de alimentación, el cual estará ubicado en el mismo espacio de atención y esparcimiento establecido para la jornada de atención. No se permite el traslado de alimentos preparados desde lugares diferentes al servicio de alimentación evaluado.		32	Cumple
14. Certificación o acta de inspección sanitaria vigente con	Anexo 3 Solicitud de visita técnica higiénico – sanitarias	32	cumple Se presenta sello con visita del 29/11/2034 con

concepto favorable, con vigencia inferior a 1 año.



15. Presentar el plan de saneamiento que incluya mínimo: los 4 programas reglamentarios, objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: Programa de limpieza y desinfección, programa de desechos sólidos, programa de control de plagas y programa

Anexo 4 plan de saneamiento

32

cumple

Se anexa documentación

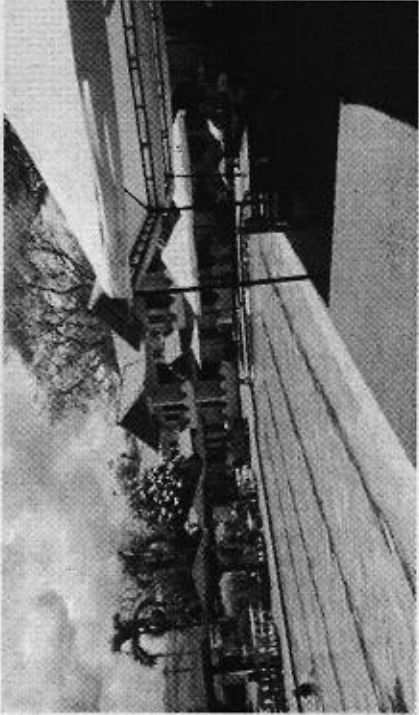
concepto favorable con requerimientos. No disponen de última acta de inspección sanitaria. Se encuentra en solicitud de visita por parte de la entidad de vigilancia y control de inspección la cual se anexa. Correo de solicitud de visita

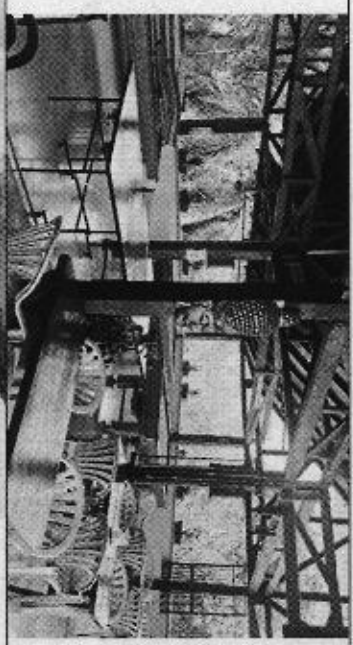
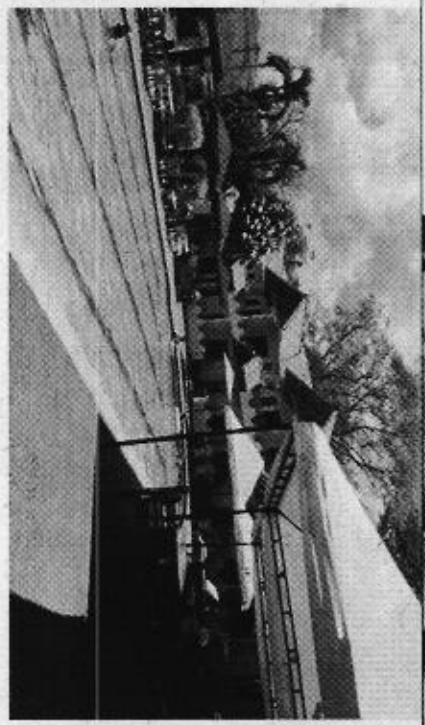


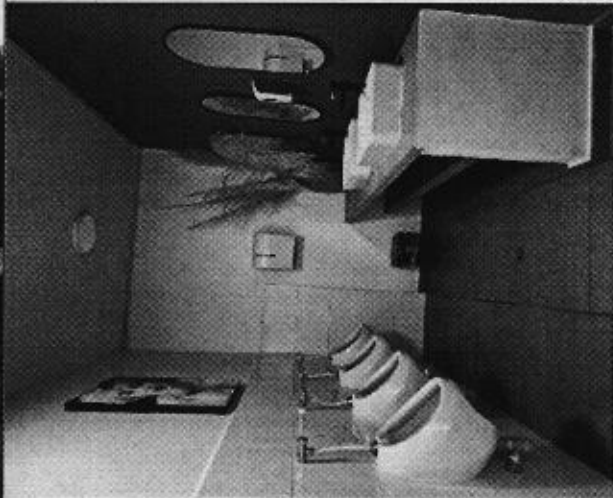
de abastecimiento y suministro de aguas.				
16. Presentar la propuesta del menú para cada uno de los tiempos establecidos (refrigerio AM, almuerzo, refrigerio PM) con los gramajes en cocido que serán entregados a los usuarios.	Carta de presentación de la propuesta (se anexa documento)	32	Cumple	El proveedor se ajusta a la minuta presentada en la propuesta
17. Programa de capacitación del personal manipulador de alimentos. Presentar la documentación del personal manipulador que incluya: evidencia de capacitación y exámenes médicos de aptitud laboral. Cronograma de fumigaciones y certificado de la última fumigación realizada.	Anexo 5 certificado de fumigación	32	No cumple	No presentó certificado de fumigación ni cronograma de fumigación, no presentó programa de capacitación, no presento evidencia de capacitación, certificado de fumigación de anea 12/08/2024
18. Resultados de los últimos rastreos microbiológicos		32	No cumple	Pendiente de la documentación

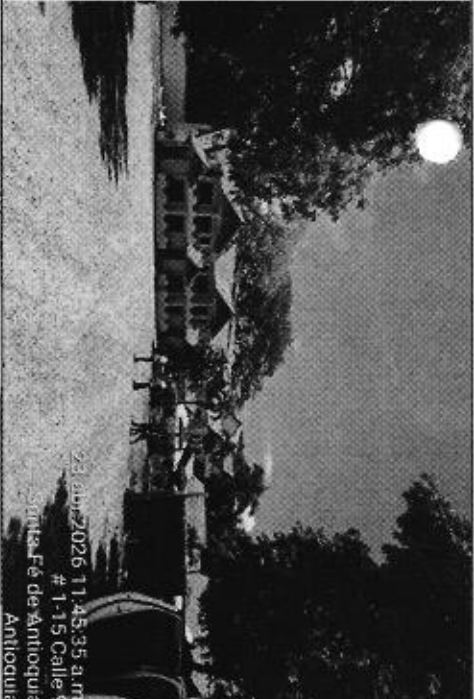
tomados en el servicio de alimentación		32	Cumple	No se evidencian plagas. Se sugiere fortalecer procesos de limpieza y desinfección antes, durante y después de la prestación del servicio.
19. Para la evaluación técnica de los oferentes se realizará visita de inspección a los servicios de alimentación que se presentan en la propuesta, a través del acta de inspección sanitaria, con el fin de evaluar la capacidad técnica y operativa para la ejecución del contrato. Esta visita formará parte de los criterios de evaluación técnica y se verificará lo siguiente: El oferente debe disponer de un servicio de alimentación con la capacidad requerida para la prestación del servicio, con cumplimiento higiénico sanitario según la Resolución 2674 del 2013 y ubicado en el mismo lugar de atención. No se permite el traslado				

de alimentos desde otro servicio de alimentación al espacio de esparcimiento y atención de los usuarios.			
20. Debe tener áreas mínimas separadas y acondicionadas para recepción de materia prima, bodega de productos secos, área de lavado de utensilios, área de comedor, zona de basuras, y baños para colaboradores y/u operarios independientes del área de producción.		32	Cumple El parque cuenta con áreas separadas y acondicionadas para recepción de materia prima, espacio de comedor, zona de basuras.
21. Equipos en acero inoxidable de carácter alimenticio para el procesamiento de los alimentos como: marmitas, planchas BBQ, freidoras y licuadoras industriales, que permitan garantizar la preparación de alimentos seguros, en las cantidades		32	Cumple Ninguno

requeridas para cada servicio y preparadas el mismo día de entrega, de manera que no se genere riesgo de descomposición o alteración antes de su consumo					
22. Las materias primas usadas para la preparación de los alimentos deberán contar con registro sanitario y cumplimiento normativo en etiquetado y rotulado		32	Cumple	Criterio para verificación continua durante la prestación del servicio	
23. Mantener las condiciones de seguridad y salubridad adecuadas para el disfrute de los espacios recreativos, cumpliendo con la normatividad vigente		28	Cumple	Criterio para verificación continua durante la prestación del servicio. Se evidenció con parque espacios adecuados y seguros, con pasamanos para facilitar la movilidad, mínimo de escaleras para transitar los espacios.	

				No presenta con Plan de saneamiento de piscina.
24. Garantizar la logística necesaria para el acceso vehicular, así como el cargue y descargue de las personas mayores, facilitando la seguridad de todos los asistentes.		28	Cumple	El parque dispone de un espacio amplio, seguro y suficiente para el acceso vehicular, cargue y descargue de pasajeros.
25. Proveer espacios adecuados para las actividades recreativas, pedagógicas y lúdicas que se desarrollen dentro del marco del contrato		28	Cumple	Se evidenciaron espacios para actividades recreativas, dotación de juegos de mesa.
26. El lugar donde se prestará el servicio deberá contar con zonas húmedas, piscinas para adultos (hidroaeróbicos), amplias zonas recreativas para el desarrollo de los ambientes y espacios para el desarrollo de otras actividades, por		28	Cumple	Se evidenciaron zonas de descanso, zonas húmedas, turco en funcionamiento. Cuenta con 3 mesas de billar, kioscos con espacio para bingo y rumba.

ejemplo: Billares, mesas de ping pong, zona de hamacas, canchas, kioscos, bingo y rumba.				
27. Las condiciones de disfrute, integración y relajación, con sillotería suficiente.			28	Cumple El parque está dotado con la sillotería suficiente para suplir las necesidades de la capacidad máxima del establecimiento
28. Servicio sanitario gratuito (todas en condiciones óptimas de utilizar el servicio), con papel higiénico, dispensador de jabón y toalla de manos y/o secador de manos automático y sin contacto.			28	Cumple Se evidenció servicio sanitario suficiente, separados para hombres y mujeres, con dotación requerida de papel, agua, jabón. Se evidenció baño con movilidad reducida. Disponibilidad de abrir baños en habitaciones en caso de que se requiera.

29. Fácil acceso peatonal a las instalaciones en general, con pisos que no representen peligros para las personas mayores;		28	Cumple	El parque cuenta con lugares accesibles, senderos y caminos sin grados de inclinación, lo cual facilita el desplazamiento y seguridad de los asistentes al evento.
30. El contratista deberá contar con elementos para contingencia por lluvia o deseo de descanso de las personas mayores, se requieren espacios cubiertos o carpas 4x4 y sillas.		28	Cumple	El parque cuenta con carpas 4 x 4, infraestructuras de comercio y comedores con techo el cual facilita el resguardo ante alguna contingencia por lluvia o necesidad de descanso.
31. El contratista deberá contar con disponibilidad del espacio mínimo cuatro (4) días con capacidad de aforo de 800 personas, para una ejecución máxima diaria de 800	El contratista refiere disponibilidad exclusiva para la prestación del servicio de día de sol durante 4 días.	28		Ninguna

adultos mayores atendidos.	Anexo 5 Certificado de Turismo	28	CUMPLE	Se Anexa certificado de turismo, plan de saneamiento básico de piscina.
32. Copia de la licencia de funcionamiento de la infraestructura adecuada para la realización de las actividades recreativas, con zonas húmedas tales como: piscina, turco y jacuzzi, que cumpla como mínimo con las normas establecidas en el cumplimiento de normas mínimas de seguridad en piscinas. El personal de rescate salvavidas quienes deberán tener conocimientos de rescate primer respondiente: resucitación cardiopulmonar y primeros auxilios y deberán estar certificados como salvavidas por entidad reconocida. Certificar que el Centro Recreativo cuenta con un plan de				

emergencias , aprobado por el funcionario que este facultado en cada Municipio, con todas las funciones, supuestos y criterios básicos que lo componen			
33. Prever que en el caso que se presente alguna situación de afectación en la salud (grave) de alguno de los asistentes al Día de Sol, se podrá garantizar el traslado de aquellas personas que por preexistencias y de acuerdo con las recomendaciones médicas requieren de un transporte tipo ambulancia medicalizada y en el caso de que estas personas requieran de una permanencia en el hospital local por más tiempo para ser estabilizado, contar con personal de	Anexo 6 de pólizas de todo riesgo del parque.	28	NO CUMPLE Refieren servicio de transporte (camioneta) para traslado de usuarios en caso de presentar emergencia en salud, refieren contacto directo con bomberos y hospital municipal en caso de emergencia. Expresan que contratan personal de salud para la prestación del servicio y disponen de habitación disponible para eventualidades en salud No proveen documento que lo acredite.

acompañamiento por parte del operador, una vez sea dado de alta, garantizará el transporte (Expreso) y deberá aportar certificación de la afiliación y/o contar con el servicio de zona segura.			28	Cumple	El personal del parque cuenta con el respectivo uniforme el cual facilita la fácil identificación por parte de los asistentes al evento
---	--	--	----	--------	---

35. Disponer para cada persona mayor asistente una manilla de identificación, que permita la identidad de las personas mayores dentro de los escenarios recreativos		28	Cumple	El personal cuenta con manillas de identificación el cual cumple con el papel de darle distinción a las personas asistentes al evento y dar seguimiento a la alimentación suministrada durante la atención.
---	--	----	--------	---

RESULTADO VERIFICACIÓN TÉCNICA	
PROponente	HABILITA
MARTÍN ABEL SÁNCHEZ GRISALES	NO HABILITADO

3. RESULTADOS CONSOLIDADOS:

El proponente deberá subsanar los requisitos exigidos en cada ítem de verificación:

PROponente	JURÍDICA	FINANCIERA	TÉCNICA	RESULTADO
MARTÍN ABEL SÁNCHEZ GRISALES	HABILITADO	N/A	NO HABILITADO	HABILITADO

4. CALIFICACIÓN DE LAS PROPUESTAS

En cumplimiento de lo descrito en los términos de condiciones, solo se consideran para calificación las propuestas que hayan acreditado el cumplimiento de las condiciones habilitantes de capacidad jurídica, mínimas de experiencia, requisitos técnicos mínimos, de capacidad financiera y que hayan presentado la totalidad de la documentación exigida.

Teniendo en cuenta que las ofertas presentadas requieren subsanar requisitos jurídicos y técnicos, no se procede a la calificación de la oferta hasta tanto se culmine el periodo de subsanación.

5. TRASLADO DE LA EVALUACIÓN.

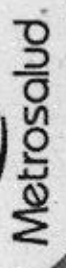
Una vez realizada la verificación de los requisitos habilitantes, se da traslado de la evaluación preliminar, la cual se pone a disposición de los proponentes a fin de que presenten las **observaciones que consideren pertinentes** y para que **puedan subsanar** la información respectiva que se indica en este informe, si a ello hay lugar sin que con ello se otorgue la posibilidad de mejorar sus propuestas, tal como lo indica los términos de referencia, por escrito radicado en el Centro Administración Documental de Metrosalud, ubicado en la Carrera 50 No. 44-27, piso 1, hasta el **27 de abril de 2026 hasta las 11:00am**

El presente informe se publica en la página web de Metrosalud 24 de abril de 2026

Esperanza Portavanda P.
ESPERANZA PEÑARANDA PINEDA
Directora Operativa de Contratación

	Nombre	Firma	Fecha
Proyectó:	Carlos Andrés Merizalde Gartner - Abogado contratista Contratación	<i>[Firma]</i>	
Aprobó:	Alejandro Camargo Orozco - Jefe Oficina Salud Pública y Gestión territorial	<i>[Firma]</i>	24/04/2026
Aprobó:	Esperanza Peñaranda Pineda - Directora Oficina de Contratación	<i>[Firma]</i>	

Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes, por lo tanto, bajo nuestra responsabilidad lo presentamos para firma



Contratación

PROCESO NUMERO 12 DE 2026

Fecha de publicación: 17/04/2026 - 08:12
Fecha de modificación: 24/04/2026 - 14:17

PROCESO NÚMERO 12 DE 2026

CONVOCATORIA PÚBLICA CON TÉRMINOS DE CONDICIONES PARA CONTRATAR EL SERVICIO LOGÍSTICO PARA DÍA DE SOL DE LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL PROYECTO CENTRO VIDA CERONTOLÓGICO DEL DISTRITO DE MEDELLÍN.

La Empresa Social del Estado METROSALUD, está interesada en recibir ofertas que le permitan contratar el SERVICIO LOGÍSTICO PARA DÍA DE SOL DE LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL PROYECTO CENTRO VIDA CERONTOLÓGICO DEL DISTRITO DE MEDELLÍN.



las diferentes dependencias de la entidad y además fijaran las reglas que permitan la presentación de ofertas, los requisitos habilitantes y los parámetros de evaluación de tal manera que se asegure la selección objetiva y la calidad de los bienes, obras o servicios objeto de contratación.

Documentos

- TÉRMINOS DE CONDICIONES
- RESOLUCION DE APERTURA
- ANEXO 1
- ANEXO 2
- ANEXO 3
- ANEXO 4
- ANEXO 4.1
- ANEXO 5
- ANEXO 6
- ANEXO 7
- ANEXO 8
- INFORME PRELIMINAR DE VERIFICACIÓN DE REQUISITOS HABITANTES Y EVALUACIÓN PROCESO

Notificación de Invitación Proceso N°12 de 2026

Desde CARLOS ANDRÉS MERIZALDE GARTNER <carlos.merizalde@metrosalud.gov.co>

Fecha Vie 24/04/2026 14:14

Para Martin abel Sanchez grisales <martinsanchez90@hotmail.com>

CC Laura martinez alvarez <lauramartinezalvarez8@gmail.com>

Buenas tardes

Siguiendo el cronograma informado en los términos de condiciones, se les informa que fue publicado documento de *INFORME PRELIMINAR DE VERIFICACIÓN DE REQUISITOS HABILITANTES Y EVALUACIÓN PROCESO* dentro del Proceso N° 12 DE 2026 cuyo objeto es: **SERVICIO LOGÍSTICO PARA DÍA DE SOL DE LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL PROYECTO CENTRO VIDA GERONTOLÓGICO DEL DISTRITO DE MEDELLÍN.**

Pueden consultar la información en el siguiente link:

<https://www.metrosalud.gov.co/contratacion/procesos/proceso-numero-12-de-2026>

Cordialmente,



Alcaldía de Medellín
Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

CARLOS ANDRÉS MERIZALDE GARTNER

Abogado Contratista

Dirección Operativa Contratación

carlos.merizalde@metrosalud.gov.co

www.metrosalud.gov.co



Ampliación prorroga licitación día de sol

Desde Martin' abel Sanchez grisales <martinsanchez90@hotmail.com>

Fecha Vie 24/04/2026 14:29

Para CARLOS ANDRES MERIZALDE GARTNER <carlos.merizalde@metrosalud.gov.co>

CC lauramartinezalvarez8@gmail.com <lauramartinezalvarez8@gmail.com>

Cordial saludo.

Por medio de la presente, solicito de manera respetuosa la ampliación de la prórroga hasta el día jueves 30 de abril a las 2:00 p.m., para la subsanación de los documentos faltantes que son requeridos para la licitación.

La presente solicitud se realiza debido a que se aproxima el fin de semana y algunas entidades o empresas no prestan servicio en estos días, lo cual dificulta la obtención oportuna de las certificaciones requeridas.

Agradezco de antemano su comprensión y colaboración.

Quedo atento(a) a su respuesta.

Atentamente,

ADENDA N°1

PROCESO N° 12 DE 2026

SERVICIO LOGÍSTICO PARA DÍA DE SOL DE LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL PROYECTO CENTRO VIDA GERONTOLÓGICO DEL DISTRITO DE MEDELLÍN.

En el proceso de contratación de la ESE Metrosalud para el SERVICIO LOGÍSTICO PARA DÍA DE SOL DE LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL PROYECTO CENTRO VIDA GERONTOLÓGICO DEL DISTRITO DE MEDELLÍN, que mediante Resolución N°13861 de 16 de abril de 2026 dio apertura al proceso de convocatoria pública y el proceso fue publicado en la página web de la empresa en el menú de contrataciones, el día 17 de abril de 2026 con las condiciones, especificaciones técnicas y anexos respectivos, es necesario a petición formal del único oferente modificar: (i) Subsanación de requisitos y Observaciones por parte de los proponentes al informe preliminar y por lo tanto (ii) el cronograma con cada una de las etapas y actividades pendientes a desarrollar, quedando así:

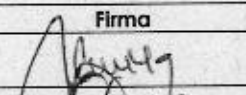
PRIMERA. Se amplía el plazo de presentación de Subsanación de requisitos y Observaciones por parte de los proponentes al informe preliminar para el día jueves 30 de abril de 2026 a las 02:00 p.m.

SEGUNDA. Se modifica el cronograma con cada una de las etapas y actividades pendientes a desarrollar de la siguiente manera:

ACTIVIDAD	FECHA Y HORA	LUGAR
Subsanación de requisitos y Observaciones por parte de los proponentes al informe preliminar	Jueves 30 de abril de 2026 02:00 p.m.	Por escrito radicado en el Centro Administración Documental. Carrera 50 No. 44-27,
Comité de Adjudicaciones	Martes 05 de mayo de 2026	Dirección de contratación
Audiencia de Adjudicación	Miércoles 06 de mayo de 2026	Dirección de contratación Carrera 50 No. 44-27, piso 4 o donde la entidad designe.
Publicación de evaluación definitiva a disposición de los proponentes	Miércoles 06 de mayo de 2026	Página Web www.metrosalud.gov.co

Las demás condiciones continúan como se estableció en los términos iniciales.


ADRIANA MARÍA VELÁSQUEZ ARANGO
 GERENTE (E)¹
 E.S.E. Metrosalud

	Nombre	Firma	Fecha
Proyectó:	Carlos Andrés Merizalde Gartner – Abogado Contratista		24/04/2026
Revisó:	Alejandro Camargo Orozco – Jefe Oficina de Salud Pública, Gestión Territorial		
Aprobó:	Esperanza Peñaranda Pineda – Directora Operativa de Contratación		
Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes, por lo tanto, bajo nuestra responsabilidad lo presentamos para firma			

¹ Decreto 0071 del 21 de enero de 2026



Metrosalud

Agencia de Metrosalud

Transparencia

Participo

Ciudadanía

Search

Q

f

Q

Q

Contratación

PROCESO NUMERO 12 DE 2026

Fecha de publicación: 17/04/2026 - 08:12

Fecha de modificación: 24/04/2026 - 14:54

PROCESO NÚMERO 12 DE 2026

CONVOCATORIA PÚBLICA CON TÉRMINOS DE CONDICIONES PARA CONTRATAR EL SERVICIO LOGÍSTICO PARA DÍA DE SOL DE LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL PROYECTO CENTRO VIDA GERONTOLÓGICO DEL DISTRITO DE MEDELLÍN.

La Empresa Social del Estado METROSALUD, está interesada en recibir ofertas que le permitan contratar el SERVICIO LOGÍSTICO PARA DÍA DE SOL DE LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL PROYECTO CENTRO VIDA GERONTOLÓGICO DEL DISTRITO DE MEDELLÍN.

Contratación

Estatutos manuales y planes

Procesos contractuales

SECOPI I - II

☒ Contratar METRO ☒ ESE Metrosalud ☒ POLINAL ☒ CONTRALORIA ☒ RMHC ☒ PROCURADURIA ☒ Inhabilitados ☒ ALMERA ☒ SECOP II

parametros de evaluacion de tal manera que se asegure la seleccion objetiva y la calidad de los bienes, obras o servicios objeto de contratación.

Documentos

- ☒ TERMINOS DE CONDICIONES
- ☒ RESOLUCIÓN DE APERTURA
- ☒ ANEXO 1
- ☒ ANEXO 2
- ☒ ANEXO 3
- ☒ ANEXO 4
- ☒ ANEXO 4.1
- ☒ ANEXO 5
- ☒ ANEXO 6
- ☒ ANEXO 7
- ☒ ANEXO 8
- ☒ INFORME PRELIMINAR DE VERIFICACIÓN DE REQUISITOS HABILITANTES Y EVALUACIÓN PROCESO
- ☒ Adenda N°1

Notificación Proceso N°12 de 2026

Desde CARLOS ANDRES MERIZALDE GARTNER <carlos.merizalde@metrosalud.gov.co>

Fecha Vie 24/04/2026 14:44

Para Martin abel Sanchez grisales <martinsanchez90@hotmail.com>

CC Laura martinez alvarez <lauramartinezalvarez8@gmail.com>

Buenas tardes

Siguiendo el cronograma informado en los términos de condiciones, se les informa que fue publicado documento *ADENDA N°1*, por la cual se modifica el cronograma de actividades dentro del Proceso N° 12 DE 2026 cuyo objeto es: **SERVICIO LOGÍSTICO PARA DÍA DE SOL DE LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL PROYECTO CENTRO VIDA GERONTOLÓGICO DEL DISTRITO DE MEDELLÍN.**

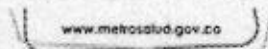
Pueden consultar la información en el siguiente link:

<https://www.metrosalud.gov.co/contratacion/procesos/proceso-numero-12-de-2026>

Cordialmente,



CARLOS ANDRÉS MERIZALDE GARTNER
Abogado Contratista
Dirección Operativa Contratación
carlos.merizalde@metrosalud.gov.co



Concepto de Subsanación de Papelería – Día de Sol Gerontológico

Medellín 30 de abril

Señores
E.S.E METROSALUD
Carrera 50 n 44-27 Medellín

Consecutivo	E.S.E. Metrosalud
Fecha de Radicación	Correspondencia Recibida R-2168
Destinatarios	30/04/2026-02:09 PM
Tipo de Documento	DIRECCION OPERATIVA CONTRATACION
Radicador	PROPUESTAS
	YURLEY VANESSA MURILLO OCAMPO-GESTION DOCUMENTAL

Asunto: Subsanación de papelería – Día de Sol Gerontológico

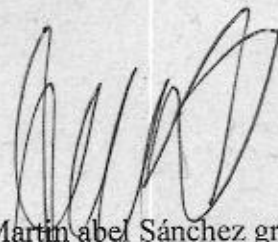
Cordial saludo,

Por medio de la presente, me permito informar que se ha realizado la respectiva subsanación y actualización de la documentación requerida correspondiente a la actividad de Día de Sol Gerontológico, dando cumplimiento a las observaciones y requisitos solicitados.

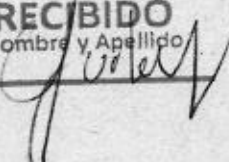
Se adjunta la papelería corregida y complementada, con el fin de continuar con el proceso administrativo y garantizar el adecuado desarrollo de la actividad, en beneficio de la población participante.

Agradecemos la atención prestada y quedamos atentos a cualquier observación adicional o requerimiento complementario.

Atentamente,


Martín Abel Sánchez grisales
gerente general
Hostería bohíos
martinsanchez90@hotmail.com

 Nt:800.058.016-1
Metrosalud,
Gestión Documental
2026 ABR. 3 0

RECIBIDO
Nombre y Apellido




INFORME DE ENSAYOS Microbiológico - 28887-1 - FECHA DE EMISIÓN: 2026-04-30

DATOS GENERALES DEL CLIENTE

Cliente/Empresa: ABEL MARTIN SANCHEZ GRISALES Sede: N/A
Municipio: SANTA FE DE ANTIOQUIA (ANTIOQUIA) Teléfono:
Dirección: Encargado de recibir al técnico: TATIANA ALVAREZ BEDOYA

INFORMACIÓN DE RECEPCIÓN DE LA MUESTRA

Tipo de muestra: Alimentos Para Consumo Humano Recolectado por: TATIANA ALVAREZ BEDOYA
Tipo de muestreo: Simple Fecha y hora de recolección: 2026-04-27, 10:00:00
Estado del tiempo: Seco Fecha y hora de ingreso: 2026-04-27, 16:50:00
Plan y/o procedimiento Muestreo: P-PS-01; P-PS-02 y P-PS-03 Temperatura de ingreso (°C): 17,4
Código de la muestra: 28887-1 Lugar/Punto de muestreo: ÁREA DE COCINA
Descripción de la muestras: ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y CILANTRO

Observaciones: PREPARADO POR: BERENICE OTALVARO EL 27/04/2026 A LAS 10:00AM

MUESTRA TOMADA POR EL CLIENTE-DATOS DE CAMPO SUMINISTRADOS POR EL CLIENTE-LOS RESULTADOS APLICAN A LA MUESTRA COMO SE RECIBIO EN EL LABORATORIO- DESVIACIONES ACEPTADAS POR EL CLIENTE.

DATOS EN CAMPO

Parámetro (unidades)	Método de referencia	Norma, referencia	Valor de referencia	Resultado	Fecha análisis
Temperatura de recolección (°C) **	SM 2550 B, 24th Edition, 2023	Resolución 1407 de 2022	No especifica	15	2026-04-27

RESULTADOS DE ENSAYOS Microbiológico

Parámetro (unidades)	Método de referencia	Norma, referencia	Valor de referencia	Resultado	Fecha análisis
Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva (UFC/g o mL) **	ISO 6888-1:2021/FDAmd 1	Resolución 1407 de 2022	<= 1000	< 100	2026-04-28
Salmonella spp (Ausencia/Presencia en 25 g) ***	Detección LAMP	Resolución 1407 de 2022	Ausencia	Ausencia	2026-04-28

OBSERVACIONES

Para mejor comprensión de los resultados y mejoramiento de los mismos comuníquese con nuestros asesores

La incertidumbre del (los) ensayo (s) están a disposición cuando sea requerido por el cliente según procedimiento interno para su estimación.
SM: Standar Methods | ISO: International Organization for Standardization | Ed: Edición | NA: No aplica | NR: No registrado | ND: No determinado | NC: No concluyente | Se utiliza la coma (,) como separado decimal |

Notas aclaratorias:

Nota 1: Los resultados sólo están relacionados con los ítems ensayados. Este documento no se puede reproducir sin la aprobación escrita de SEILAM S.A.S, excepto cuando se reproduce en su totalidad.

Nota 2: SEILAM S.A.S. no asume la responsabilidad cuando la información sea proporcionada por el cliente y pueda afectar la validez de los resultados. Los datos suministrados por el cliente deben ser claramente identificados.

** Servicio de ensayo con trazabilidad y controles de calidad.

*** Servicio de ensayo subcontratado acreditada

**** Servicio de ensayo subcontratado no acreditado

Teléfono: (604) 4487845 - (+57) 3137978731
Carrera 81a No 30AA - 10 -Medellin/Antioquia
www.seilam.com - seilam.laboratorio@gmail.com - documentacion.seilam@outlook.es

MAS
DE 50
años
Al servicio de la calidad



Jenny López

Jenny M. López
Coordinación Microbiológico

FINAL DEL INFORME DE ENSAYOS - 20887-1





FORMATO DE ASISTENCIA A EVENTO DE FORMACIÓN

Nombre del evento:		Capacitación Inicial SST	
Lugar:		San Jeronimo, Hotel Las Margaritas	
Duración del evento:		200pm a 4:00pm	
Fecha:		Marzo 25 de 2016	
Número de invitados:		9	
Facilitador:		Natalia Andrea Sánchez López	
		Interno	☐
		Externo	☒
1	31475064	Wendy's Andúnga Machado	Alfonso
2	5024510	Rafaela Elizabeth Hernández	Alfonso
3	52290360	Enis Dasso Ramos	Alfonso
4	8471416	Alfonso Jaramillo Pérez	Alfonso
5	1036336455	Alfonso Andrés Ortiz	Alfonso
6	31438530	Daniela Pérez Caraya	Alfonso
7	1007142245	Carlos Daniel Sánchez Varela	Alfonso
8	0420399	José Joaquín Belya	Alfonso
9			
10	15402555	Enrique López	Alfonso
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			

Observaciones:

Nombre del facilitador: Natalia A. Sánchez G

Firma:

	GRUPO TURISTICO VICTORIA S.A.S ACUARELA DEL RIO PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO ALIMENTOS Y BEBIDAS	
		Versión 1
		pág. 1 de 53

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO
RESTAURANTES DEL HOSTERIA ACUARELA DEL RIO

CONTENIDO:

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

- Programa de Limpieza y Desinfección
- Programa Manejo de Residuos Sólidos
- Programa Control de plagas
- Programa Abastecimiento de Agua

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

Este plan de saneamiento básico es el conjunto de acciones técnicas dirigidas a mantener la salubridad e inocuidad en las instalaciones donde funciona el **HOSTERIA ACUARELA DEL RIO** en Santa de Antioquia Departamento de Antioquia siguiendo los parámetros establecidos según lo dispuesto por el decreto 3075 de 1997 sobre manipulación, la Norma técnica de Seguridad NTC-TS-004 sobre la sostenibilidad y la resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social. Este plan comprende el programa de limpieza y desinfección, programa de desechos sólidos, programa control de plagas y programa de abastecimiento o suministro de agua, los cuales servirán como indicadores del cumplimiento de las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos a través de sus formatos de control o listas de chequeo.

Para la implementación y puesta en marcha del plan de saneamiento y los programas que este contiene, se deben tener en cuenta las normas de seguridad para el personal manipulador, por tal motivo es de absoluta obligatoriedad el uso permanente de los siguientes elementos de seguridad y es responsabilidad de todo el personal involucrado poner en práctica lo descrito a continuación:

	GRUPO TURISTICO VICTORIA S.A.S ACUARELA DEL RIO PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO ALIMENTOS Y BEBIDAS	
		Versión 1
		pág. 2 de 53

El uniforme debe utilizarse diariamente y de forma correcta, en ningún caso se podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo, esto es de carácter obligatorio; no se permite el uso de otros uniformes o ropas diferentes a las suministradas por el departamento de recursos humanos.

Elementos de seguridad:

- Para la cabeza: cofia o gorro, el cabello debe estar completamente recogido y dentro de este para evitar caída de cabellos a los alimentos que puedan poner en riesgo la calidad y seguridad de estos.
- Para la cara: tapabocas, este debe cubrir completamente la nariz y boca, para evitar contaminación de los alimentos por parte del personal manipulador.
- Para el cuerpo: Se deberá utilizar vestimenta (blusa, pantalón y delantal) de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza (BLANCO).
- Para los pies: se usará calzado cerrados, impermeable, resistente, de tacón bajo y antideslizantes que eviten caídas que puedan poner en riesgo la salud del personal manipulador.

DEFINICIONES: para efectos del presente plan de saneamiento básico adóptense las siguientes definiciones.

- **ACTIVIDAD ACUOSA (Aw).** Es la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos.
- **ALIMENTO.** Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.

	GRUPO TURISTICO VICTORIA S.A.S ACUARELA DEL RIO PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO ALIMENTOS Y BEBIDAS	
		Versión 1
		pág. 3 de 53

- **ALIMENTO DE RIESGO MEDIO EN SALUD PÚBLICA.** Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos, pero normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características del alimento o alimentos que es poco probable que contengan microorganismos patógenos debido al tipo de alimento o procesamiento del mismo, pero que pueden apoyar la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos.
- **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM):** Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para el consumo humano, para garantizar su fabricación en condiciones sanitarias adecuadas.
- **AMBIENTE.** Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.
- **COMERCIALIZACIÓN.** Es el proceso general de promoción de un producto, incluyendo la publicidad, relaciones públicas acerca del producto y servicios de información, así como la distribución y venta en los mercados nacionales e internacionales.
- **CONCEPTO SANITARIO.** Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.
- **AUTORIDADES SANITARIAS COMPETENTES.** Son autoridades sanitarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) y las Entidades Territoriales de Salud que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en la presente resolución.

	GRUPO TURISTICO VICTORIA S.A.S ACUARELA DEL RIO PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO ALIMENTOS Y BEBIDAS	
		Versión 1
		pág. 4 de 53

- **CONTAMINACIÓN:** Es la presencia de cualquier sustancia y/o agente de naturaleza, biológica, física o química que representa un riesgo para la salud.
- **DESINFECCIÓN – DESCONTAMINACIÓN.** Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruirlas células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.
- **DISEÑO SANITARIO.** Es el conjunto de características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte y expendio con el fin de evitar riesgos en la calidad e inocuidad de los alimentos.
- **EMBALAJE.** Elementos que permiten proteger los envases primarios de las influencias externas y lograr un mantenimiento y almacenamiento adecuados. Incluye los envases secundarios y terciarios.
- **ENVASE PRIMARIO.** Artículo que está en contacto directo con el alimento, destinado a contenerlo desde su fabricación hasta su entrega al consumidor, con la finalidad de protegerlo de agentes externos de alteración y contaminación. Los componentes del envase primario, es decir, el cuerpo principal y los cierres, pueden estar en contacto directo o indirecto con el alimento.
- **ENVASE SECUNDARIO.** Artículo diseñado para dar protección adicional al alimento contenido en un envase primario o para agrupar un número determinado de envases primarios.
- **ENVASE TERCIARIO.** Artículo diseñado para facilitar la manipulación y el transporte de varias unidades de envases primarios o secundarios para protegerlos durante su manipulación física y evitar los daños inherentes al transporte.

	GRUPO TURISTICO VICTORIA S.A.S ACUARELA DEL RIO PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO ALIMENTOS Y BEBIDAS	
		Versión 1
		pág. 5 de 53

- **EQUIPO.** Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte y expendio de alimentos y sus materias primas.
- **EXPENDIO DE ALIMENTOS.** Es el establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo humano.
- **INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.** Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.
- **INFESTACIÓN.** Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos, materias primas y/o insumos.
- **INSUMO.** Comprende los ingredientes, envases y embalajes de alimentos.
- **MATERIA PRIMA.** Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

A pesar de que las materias primas pueden o no sufrir transformaciones tecnológicas, estas deben ser consideradas como alimento para consumo humano.

- **PLAGA.** Cualquier animal, incluyendo, pero no limitado, a aves, roedores, artrópodos o quirópteros que puedan ocasionar daños o contaminar los alimentos de manera directa o indirecta.
- **REGISTRO SANITARIO.** Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano.
- **RESTAURANTE O ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.** Es todo establecimiento fijo destinado a la preparación, servicio, expendio y consumo de alimentos.

	GRUPO TURISTICO VICTORIA S.A.S ACUARELA DEL RIO PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO ALIMENTOS Y BEBIDAS	
		Versión 1
		pág. 6 de 53

- **DESINFECCIÓN:** Es el tratamiento físico, químico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de eliminar o bajar a niveles aceptables los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.
- **DESINFECTANTE:** Sustancia, agente o proceso que al ser aplicado es capaz de eliminar, destruir o reducir la contaminación microbiana.
- **DETERGENTE:** Sustancia que tiene la propiedad de disolver la suciedad o las impurezas de un objeto o superficie.
- **HIGIENE DE LOS ALIMENTOS:** Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.
- **LIMPIEZA:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.
- **MANIPULADOR DE ALIMENTOS:** Es toda persona que interviene directamente y aunque sea en forma ocasional en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
- **SOLUCIÓN O DILUCIÓN:** Mezcla de un sólido o de un producto concentrado con agua para obtener una distribución homogénea de los componentes.
- **CONTAMINACIÓN CRUZADA:** Es el proceso por el cual los alimentos entran en contacto con sustancias ajenas, generalmente nocivas para la salud. Un ejemplo típico de contaminación cruzada es el contacto de la sangre de la carne con alimentos cocidos.

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

El Programa de Limpieza y Desinfección contiene los procedimientos que deben ser aplicados en el proceso de preparación y servido de los alimentos de la

	GRUPO TURISTICO VICTORIA S.A.S ACUARELA DEL RIO PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO ALIMENTOS Y BEBIDAS	
		Versión 1
		pág. 7 de 53

HOSTERIA ACUARELA DEL RIO en Santa de Antioquia Departamento de Antioquia, según lo dispuesto por el decreto 3075 de 1997 sobre manipulación, la Norma técnica de Seguridad NTC-TS-004 sobre la sostenibilidad y la resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, con el fin de controlar la calidad microbiológica en cualquiera de las áreas, piezas desmontables, equipos, herramientas y/o utensilios utilizados en el proceso de preparación de los alimentos.

1. OBJETIVO

Establecer los procesos y procedimientos de limpieza y desinfección con el fin de garantizar un adecuado y continuo nivel de higiene y desinfección de todas las áreas, equipos y utensilios, eliminando todos los riesgos de contaminación asociados con la preparación de alimentos en los restaurantes de las instalaciones de la **HOSTERIA ACUARELA DEL RIO** en Santa de Antioquia Departamento de Antioquia.

2. ALCANCE

El programa de limpieza y desinfección aplica para los restaurantes de la **HOSTERIA ACUARELA DEL RIO** en Santa de Antioquia Departamento de Antioquia y a todo el personal involucrado en el proceso.

3. PROCEDIMIENTOS (Secuencia de actividades antes, durante y después de los procesos)

3.1. HÁBITOS HIGIÉNICOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Toda persona mientras trabaja directamente en la preparación o elaboración de alimentos, debe adoptar las siguientes prácticas higiénicas:

- Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante (ver protocolo de lavado de manos)
- Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte
- No utilizar maquillaje ni perfumes

	GRUPO TURISTICO VICTORIA S.A.S ACUARELA DEL RIO PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO ALIMENTOS Y BEBIDAS	
		Versión 1
		pág. 8 de 53

- No usar accesorios como anillos, pulseras, reloj y otros, en caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.
- Baño diario y cepillado de dientes
- Vestuario limpio
- Controles médicos al día
- Evitar prácticas anti-higiénicas como: estornudar, fumar, hablar encima de los alimentos, rascarse, probar las comidas con los instrumentos utilizados para su preparación.

3.1.1 Procedimiento Para el Lavado de Manos

- El lavado de manos debe aplicarse antes y después de cada cambio de operación; antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material objeto que represente riesgo de contaminación al alimento.
- Lávese con abundante agua potable o segura desde los codos hasta las manos.
- Aplíquese el jabón desinfectante
- Creando fricción desde los codos, entre los dedos y debajo de las uñas por un tiempo mínimo de 30 segundos.
- Enjuague con abundante agua todo el jabón bactericida que se aplicó, empezando desde las manos hasta los codos.
- Séquese completamente las manos con una toalla absorbente y desechable
- Finalmente, cierre la llave con la misma toalla que utilizó para secarse y así evitar contaminarse nuevamente.

	GRUPO TURISTICO VICTORIA S.A.S ACUARELA DEL RIO PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO ALIMENTOS Y BEBIDAS	
		Versión 1
		pág. 9 de 53

3.2. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA:

El objetivo principal de la limpieza es eliminar la suciedad y cualquier residuo indeseable sea cual sea su origen y su composición.

3.2.1. Procedimiento de limpieza seca:

El procedimiento de limpieza seca consiste en clasificar, recoger y desechar los residuos contaminantes del sitio de preparación y distribución, ya sea polvo, tierra o cualquier suciedad presente en la superficie.

Este procedimiento es el primer paso cuando se inician todos los procesos de limpieza y desinfección de cualquier área, equipo, superficie y/o utensilio y en aquellos casos cuando la superficie superficies y sitios que por el tipo de materiales de construcción (pisos, techos, ventanas, puertas, etc.) no permiten la aplicación de procedimientos húmedos (agua y detergente); para lo cual se debe aplicar el siguiente procedimiento:

Pisos

Recoger y desechar todo tipo de residuos de productos, basura, polvo o cualquier otra suciedad presente, utilizar las herramientas adecuadas para esta actividad (escoba y recogedor de basura). Esta actividad se debe realizar con especial cuidado en rincones, uniones entre piso y paredes y debajo de superficies y equipos

Techos

Limpiar las acumulaciones de polvo y telarañas, utilizando las herramientas adecuadas para esta actividad (escobillón, paños, etc.)

Paredes

Retirar acumulaciones de polvo y telarañas comenzando desde la parte superior hacia abajo, utilizar las herramientas adecuadas para esta actividad (escobillón, paños, etc.)