ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO AUTO EVALUACION DE CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS FORMATO NO CONTROLADO	Código: Versión: 0 Fecha: Página: 1 de 3

SUBDIRECCION TECNICA:	Subdirección para la Discapacidad	SERVICIO SOCIAL: Centros Integrarte			UNIDAD OPERATIVA: Centro Integrarte Atención Externa grupo 3
DIRECCION:	CARRERA 13 H # 32 SUR 36 BARRIO GUSTAVO RESTREPO				TELEFONO: 6013099717
OPERADOR: FUNDACIÓN MARTHA CHACON					CODOGO SIRBE: 122289
COORDINADOR O RESPONSABLE: JEISON FABIAN RANGEL		TECNOLOGO ALIMENTOS	LUIS FELIPE ESCOBAR		NUTRICIONISTA: KIMBERLY KATHERIN ORTEGA ROJAS
FECHA CONCEPTO SANITARIO UNIDAD OPERATIVA: 22/05/2025	CONCEPTO: FAVORABLE		No Acta	705604	SUBRED/HOSPITAL QUE DA CONCEPTO: SUBRED CENTRO ORIENTE
FECHA CONCEPTO SANITARIO SERVICIO ALIMENTOS: 23/05/2025	CONCEPTO: FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS (80,1%)		No Acta	788758	SUBRED/HOSPITAL QUE DA CONCEPTO: SUBRED CENTRO ORIENTE
COBERTURA: 50	ASISTENCIA	50	FECHA DE EVALUACION:		15/08/2025

1. CONDICIONES LOCATIVAS

Aspectos a Verificar	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES
	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	
1.1. ¿Los techos, paredes y muros de las áreas, son resistentes, sin grietas, sin signos de filtración y son de fácil limpieza y desinfección?	X			
1.2. ¿Las escaleras, rampas y pisos son seguros y están revestidas de material antideslizante?.	X			
1.3. ¿Se cuenta con señalización y demarcación de áreas internas y comunes.?	X			
1.4. ¿La iluminación natural o artificial es suficiente y adecuada en función de la actividad que se realiza para su uso al interior del establecimiento?.	X			
1.4. ¿Las instalaciones eléctricas están adecuadamente instaladas y protegidas?.	X			
1.5. Las instalaciones del almacenamiento de insumos y herramientas son adecuadas y seguras.	X			

Powered by CamScanner

2. ÁREAS COMUNES				
Aspectos a Verificar	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES
	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	
2.1 ¿Las aula, oficinas, habitaciones, talleres y zonas recreativasse encuentran ordenadas y limpias ?	X			
2.2 ¿Las zonas verdes están podadas y limpias?	X			
2.3 ¿Las zonas duras se encuentran en buen estado y no representan riesgo de accidente?	X			
2.4 ¿Los juegos, juguetes, materiales didácticos y lúdicos se mantienen limpios y en buen estado que no representen ningun riesgo?	X			
3. INSTALACIONES HIDRÁULICAS Y SANITARIAS				
Aspectos a Verificar	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES
	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	
3.1 ¿El número y tipo de aparatos sanitarios esta de acuerdo con el número y tipo de personas atendidas?	X			
3.2 ¿Se cuenta con unidades sanitarias debidamente dotadas (toallas, jabón, papel higiénico) y en buen estado de funcionamiento?	X			
3.3 ¿Las unidades sanitarias están construidas en material impermeable y de fácil lavado?	X			
3.4 ¿Las unidades sanitarias cuentan con sistemas de ventilación?	X			
3.5 ¿Los sistemas de desagüe permiten un rápido escurrimiento de los residuos líquidos, evitando obstrucciones, presencia de animales y escape de liquidos?	X			
3.6 ¿Los servicios sanitarios se mantienen en buen estado y limpieza, para evitar problemas higiénicos - sanitarios?	X			
3.7. ¿Se cuenta con protocolo de lavado de manos en todas las unidades sanitarias y servicio de alimentos?	X			

Powered by CamScanner

4. SERVICIO DE ALIMENTOS				
4.1 INSTALACIONES FÍSICAS				
Aspectos a Verificar	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES
	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	
4.1.1 ¿Los pisos están construidos en materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y el mantenimiento sanitario?		X		Se implementa un plan de mejora que incluye la realización de aseo profundo en la cocina cada 8 días. Este proceso contempla la limpieza y desinfección de techos, paredes, pisos, utensilios y equipos, así como el desplazamiento de las neveras para garantizar una limpieza a fondo.
4.1.2 ¿Las paredes son de material resistente, de fácil limpieza y desinfección, poseen acabados lisos y sin grietas hasta una altura adecuada?	X			
4.1.3 ¿Los techos están diseñados de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de Hongos, el desprendimiento superficial y facilite la limpieza y el mantenimiento?		X		Se garantiza la hermeticidad del techo de la claraboya que conecta con otros niveles del edificio. Para ello, se instaló un techo de PVC que asegura el cierre hermético. Además, se realizan modificaciones en la campana extractora para facilitar su limpieza.
4.1. 4 ¿Las instalaciones eléctricas presentan plafones en buen estado, tomas, interruptores y cableado protegido?	X			
4.1. 5 ¿Se cuenta con adecuada iluminación en calidad e intensidad (natural o artificial) las lámparas cuentan con protección?	X			
4.1.6 ¿Los alrededores se conservan en perfecto estado de aseo, libres de acumulación de basuras, formación de charcos o estancamiento de agua?	X			
4.2 PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN				
Aspectos a Verificar	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES
	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	
4.2.1 ¿El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles médicos periódicos?	X			
4.2.2 ¿Los manipuladores de alimentos acreditan curso o capacitación en manipulación higiénica de alimentos?		X		Dentro de los conceptos del plan de capacitación del Plan de Saneamiento Básico, se hace mayor énfasis en reforzar con las manipuladoras de alimentos la limpieza y desinfección en los puntos críticos.
4.2.3 ¿Quienes manipulan alimentos utilizan uniformes adecuados (de color claro-gorro, blusa, delantal y calzado cerrado), limpio?	X			
4.2.4 ¿Las manipuladoras de alimentos conocen y ejecutan el protocolo de Buenas Practicas de Manufactura?	X			

Powered by CamScanner

4.3 SERVICIO DE REFRIGERACION DE ALIMENTOS

Aspectos a Verificar	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES
	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	
4.3.1 ¿Existe un area de almacenamiento de alimentos con canastas y estibas que garantice organización y conservación?		X		Se realiza vigilancia continua a los productos y su respectivo rotulado, con el fin de asegurar un adecuado manejo, rotación y verificar que ningún alimento esté vencido o deteriorado
4.3.2 ¿Se lleva registro de proveedores?	X			
4.3.3 ¿Se cuenta con un sistema de conservación de cadena de frio para los alimentos no perecederos (sistema de refrigeración)?		X		Se evidencia falta de pintura en los estantes de abarrotes y en la estantería de frutas y verduras. También se identifica la necesidad de cambiar el caucho de la nevera destinada a frutas y verduras. Se realiza el lavado de utensilios cada 8 días, asegurando que no queden residuos entre el mango y la hoja del cuchillo, con el fin de garantizar una mayor inocuidad en los alimentos procesados. Además, se reemplazó el cuchillo del pan, ya que no contaba con el material adecuado para su uso
4.3.4 ¿Se lleva registro de información de los alimentos (fecha de vencimiento, hora de llegada, # de lote)?	X			

4.4 SERVICIO DE COMEDOR

Aspectos a Verificar	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES
	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	
4.4.1 ¿Los pisos están construidos en materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y el mantenimiento sanitario?	X			
4.4.2 ¿Las paredes son de material resistente, de fácil limpieza y desinfección, poseen acabados lisos y sin grietas hasta una altura adecuada?	X			
4.4.3 ¿Los techos están diseñados de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de Hongos, el desprendimiento superficial y facilite la limpieza y el mantenimiento?	X			
4.4. 4 ¿Las instalaciones eléctricas presentan plafones en buen estado, tomas, interruptores y cableado protegido?	X			
4.4. 5 ¿Se cuenta con adecuada iluminación en calidad e intensidad (natural o artificial) las lámparas cuentan con protección?	X			
4.4.6 ¿Las mesas, sillas y materiales usados en el comedor se encuentran en buen estado de limpieza y desinfeción y estan construidas en materiales que facilitan esta acción?	X			

5. SANEAMIENTO BÁSICO (MANEJO DE RESIDUO, CONTROL DE PLAGAS, LIMPIEZA Y DESINFECCION, ABASTECIMIENTO DE AGUA)

5 ¿Existe un plan de saneamiento por escrito, con los programas, que cuente con procedimientos, listas de chequeo y registros diarios de los procesos, con su respectivo formato Declaración de compromiso (FOR-PSS-072)?		X		Se realizan acciones dentro del Plan de Saneamiento Básico, aumentando la frecuencia y profundidad de las labores de limpieza y desinfección. Asimismo, se implementa una caneca verde en la cocina para depositar los desechos orgánicos, con el fin de garantizar una adecuada segregación en la fuente.

5.1 ABASTECIMIENTO DE AGUA

Aspectos a Verificar	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES
	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	

Powered by CamScanner

5.1.1 ¿La unidad operativa cuenta con un sistema de almacenamiento de agua potable?	X			
5.1.2 ¿El tanque de almacenamiento de agua esta protegido y es de capacidad suficiente para un día de operación?	X			
5.1.3.¿Durante los ultimos 6 meses se ha realizado lavado de tanques de almacenamiento de agua potable?	X			

Powered by CamScanner

5.2 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS				
Aspectos a Verificar	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES
	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	
5.2.1 ¿Se cuenta con un plan de gestión integral de residuos solidos peligrosos generados en el establecimiento y se encuentra documentado según lo establecido en el Decreto 780/2016 y demás normas que se dicten sobre la materia?		x		se implementa una caneca verde en la cocina para depositar los desechos orgánicos, con el fin de garantizar una adecuada segregación en la fuente.
5.2.2 ¿Cuenta con los comprobantes de recolección de entrega el transportador de residuos o desechos peligrosos con riesgo biológico o infeccioso?			x	
5.2.3 ¿La unidad operativa cuenta con área de almacenamiento temporal de residuos sólidos, en buenas condiciones higiénico sanitarias y debidamente separada del servicio de alimentación.?	x			
5.2.4 ¿La unidad operativa cuenta con canecas con tapa y bolsa de color de acuerdo a los residuos generados y son removidos del área del servicio de alimentación frecuentemente..?	x			

5.3. CONTROL DE PLAGAS				
Aspectos a Verificar	CUMPLIMIENTO			Observaciones
	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	
5.3.1 ¿Se realiza el respectivo control de plagas y se cuenta con los soportes de la aplicación de medidas para el control de plagas?	x			
5.3.2 ¿Cuál fue la fecha del ultimo control de plagas?	29/12/2024			

Powered by CamScanner

5.4 LIMPIEZA Y DESINFECCION				
Aspectos a Verificar	CUMPLIMIENTO			Observaciones
	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	
5.4.1 La tabla de dosificación de hiplocrito se encuenta ajustada al hipoclorito usado en la unidad operativa (concentración 5.25% o 13%) o se encuentra ajustada de acuerdo al agente desinfectante utilizado.	x			
5.4.2. Los alimentos, elementos y/o equipos definidos en la tabla de dosificación de hipoclorito de sodio o agente desinfectante utilizado, corresponden a lo evidenciado en la unidad operativa.	x			
5.4.3. Los implementos mínimos a utilizar para los procesos de limpieza y desinfección están codificados con el código de colores de acuerdo a lo definido en el documento plan de saneamiento.		x		Se realizan acciones dentro del Plan de Saneamiento Básico, aumentando la frecuencia y profundidad de las labores de limpieza y desinfección. Asimismo, se implementa una caneca verde en la cocina para depositar los desechos orgánicos, con el fin de garantizar una adecuada segregación en la fuente.

Observaciones:

se solicitara protectores de tomacorrientes

KIMBERLY KATHERIN ORTEGA ROJAS - LUIS FELIPE ESCOBAR MONTOYA

NOMBRES Y APELLIDOS DEL PROFESIONAL QUE APLICÓ FORMATO Luis Felipe Escobar M.

FIRMA PROFESIONAL QUE APLICÓ FORMATO:

JEISON FABIAN RANGEL

NOMBRES Y APELLIDOS COORDINADOR O RESPONSABLE DE LA UNIDAD OPERATIVA:

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE DE LA UNIDAD OPERATIVA:

Powered by CamScanner