

 GOBIERNO DE SANTA MARTA SECRETARÍA DE SALUD	ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD DE SANTA MARTA ACTA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS	 ALCALDÍA DE SANTA MARTA Secretaría de Salud
CIUDAD: Santa Marta	FECHA: 22/04/2025	ACTA N°:
TIPO DE ESTABLECIMIENTO: <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div> ☐ Hogar Infantil ☒ Centro de Desarrollo Infantil ☐ Centro Educativo Rural </div> <div> ☐ Institución Educativa ☐ Institución Educativa de Formación ☐ Otro </div> <div> ☐ Academia ☐ Institución Educativa de Educación Superior </div> </div>		
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaría Salud Distrital de Santa Marta		
IDENTIFICACIÓN DEL OBJETO		
RAZÓN SOCIAL: Fundación Autogestionaria para el desarrollo integral de las comunidades afrodescendientes		
NOMBRE COMERCIAL: FUNDADINCA - Cdi Timayui		
CÉDULA / NIT: 900656963-8		
DIRECCIÓN: Primera Avenida del Río Telipico las velas 10-10		
DEPARTAMENTO: Magdalena		
MUNICIPIO: Santa Marta		
Santo: Vereda: Camina: Localidad: Sector: Corregimiento: Caserio: UPE: Cód. Cal: M3 M Zona Institucional Timayui		
TELÉFONOS: 316 8361864		
CORREO ELECTRÓNICO: lazaridana@hotmail.com		
NOMBRE DEL PROPIETARIO/REP LEGAL: William Rafael Padena Campo		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: CC ☒ CE ☐ HT ☐ Titulo de comercio: 85 454 191		
NOMBRE DEL RECTOR O DIRECTOR: 		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: CC ☐ CE ☐ Titulo de comercio: 		
CORREO ELECTRÓNICO: cdi.timayui.institucional@gmail.com		
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Ar Bavaria con Av del Río 6d las Velas 10-10		
EL REPRESENTANTE DEL ESTABLECIMIENTO AUTORIZA LA NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: SI ☐ NO ☐		
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: 		
DEPARTAMENTO: Magdalena		
MUNICIPIO: Santa Marta		
HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-V 8Am 15:30		
N° TOTAL DE TRABAJADORES: 36		
N° DE ESTUDIANTES POR JORNADA MAÑANA: 168		
N° DE ESTUDIANTES POR JORNADA TARDE: 132		
N° DE ESTUDIANTES POR JORNADA NOCHE: 0		
N° DE DOCENTES: 0		
N° DE AULAS: 12		
N° DE PATIOS: 0		
N° DE CAFETERÍAS O TIENDAS ESCOLARES: 1		
CÓDIGO CIU: SI ☐ NO ☐		
DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD: 		
CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA		
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: 	TIPO DE CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA: 	FAVORABLE FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS O PENDIENTE DESFAVORABLE
N° ACTA DE ÚLTIMA VISITA: 	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: 	%
CRITERIOS DE EVALUACIÓN		
Cumple (C)	Cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar	
Cumplimiento parcial (CP)	Cuando el establecimiento cumple con una parte de la totalidad de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar	
No cumple (NC)	Cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar a evaluar	
Crítico (CR)	La causa "CR" corresponde cuando el incumplimiento del aspecto a verificar sea considerado un riesgo inminente para la salud pública y deba aplicarse Medidas Sanitarias de Seguridad que implique que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores	
No Aplica (NA)	Cuando el criterio a evaluar no corresponde a la actividad realizada por el objeto de IVC Nota: para no afectar calificación de los lugares se clasificarán como Cumple (C) y se indicará en los hallazgos las razones por las que "no aplica" para el establecimiento visitado y controlado.	

REVISIÓN DOCUMENTAL (Marque con una X)						
DOCUMENTOS		DOCUMENTADO		OBSERVACIONES		
		SI	NO			
Documento de sistema de seguridad y salud en el trabajo (en caso de no contar enfoque a distancia laboral (Ministerio de Trabajo)		☒				
Si se requiere de medidas de control, la empresa contratada para ejecutar el programa de control de plagas cuenta con licencia sanitaria favorable expedida por la autoridad sanitaria del área de jurisdicción			☒	Empresa No cuenta con Resolución.		
Lancero de muestra de exámenes químicos empleados en las labores de mantenimiento y limpieza y desinfección (estado, cantidad almacenada)		☒				

MOTIVO DE LA VISITA			
PROGRAMACIÓN	SOLICITUD DEL INTERESADO	X	Rad 090301.
SOLICITUD OFICIAL	EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		

ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD DE PRACTICA DE PRUEBAS	PROCESOS SANCIONATORIOS ADMINISTRATIVOS

EVALUACIÓN	
TIPO	Expediente

CONDICIONES LOCATIVAS, SANITARIAS Y DE SEGURIDAD						
1. CONDICIONES LOCATIVAS Y AMBIENTALES						
ASPECTO A VERIFICAR	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS	
1.1 El establecimiento está ubicado en un lugar no inundable y en terreno de fácil drenaje (Art 160, Art 162 Ley 9 de 1979)	☒	1	0			
1.2 El establecimiento está alejado de botaderos de basura, aguas estancadas, criaderos de insectos y roedores, plantas de beneficio, cementerios y, en general, o focos de insalubridad e inseguridad en las zonas de riesgo, que constituyen peligro de inundación, erosión (Art 162, Art 163 Ley 9 de 1979)	☒	1	0			
1.3 En el establecimiento las paredes y techos son sólidos de fácil limpieza, desinfección y resistentes a factores ambientales (Art 165 Ley 9 de 1979)	☒	1	0			
1.4 En el establecimiento los pisos son sólidos, impermeables, antideslizantes, de fácil limpieza, desinfección y resistentes a factores ambientales y uniformes, de manera que obstruyan continuidad para evitar tropiezos y accidentes, nivelados para facilitar el drenaje (Art 130, 134 Ley 9 de 1979)	☒	1.5	0			
1.5 Las escaleras, rampas, son seguras, cuentan con pasamanos y están revestidas de material antideslizante. (Art 47 y 48 Resolución 14661 de 1985)	☒	1.5	0			
1.6 Las áreas de circulación de las personas están claramente demarcadas, tiene la amplitud suficiente para el tránsito seguro de las personas y están provistas de la señalización adecuada y demás medidas necesarias para evitar accidentes, en los corredores internos se cumple con las disposiciones establecidas en el (Art 48 Resolución 14661 de 1985)	☒	1	0			
1.7 Todos los equipos, herramientas, instalaciones y redes eléctricas están diseñados, contruidos, instalados, mantenidos, aislados y señalizados de manera que se prevengan los riesgos de incendio y se evite el contacto con los elementos sometidos a tensión. (Art 117 de la Ley 9)	☒	1.5	0			
1.8 La ventilación natural y/o artificial es permanente y suficiente, con el objeto de evitar la acumulación de gases, condensación de vapores (Art 167 Ley 9 de 1979)	☒	1.5	0			
1.9 La iluminación natural y/o artificial es suficiente, adecuada y cómoda para prevenir efectos nocivos en la salud de los trabajadores, estudiantes y para garantizar adecuadas condiciones de visibilidad y seguridad. (Art 196 Ley 9 de 1979)	☒	1.5	0			
1.10 El área total de las edificaciones y de las aulas en los establecimientos de enseñanza está acorde con el número de personas que alberga habitualmente. (Art 211 Ley 9 de 1979)	☒	2	0		25 Niños por aula.	
1.11 El mobiliario (pilas, mesas, sillas, tableros) utilizado por los estudiantes se encuentra en buenas condiciones para su funcionamiento.	☒	1.5	0			

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	
La calificación del bloque corresponde al	30 % del total del aula

CONDICIONES SANITARIAS						
ASPECTO A VERIFICAR	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS	
2.1 El establecimiento cuenta con servicios sanitarios dotados con los mecanismos e elementos para la higiene personal, separados por sexo, en cantidad suficiente, limpios y en cantidad suficiente para uso de los profesores (maestros, docentes y Directivos). Art 50 Resolución 14661 de 1985 (Art 212 Ley 9 de 1979)	☒	2.5	0			
2.2 El establecimiento cuenta con servicios sanitarios dotados con los mecanismos e elementos para la higiene personal, separados por sexo, en cantidad suficiente, limpios y en cantidad suficiente para uso de los estudiantes (maestros y alumnos). Art 50 Resolución 14661 de 1985 (Art 212 Ley 9 de 1979)	☒		0		CR	
2.3 El establecimiento cuenta con servicios sanitarios para la población discapacitada cumpliendo con las disposiciones del mismo legal (Art 50 Resolución 14661 de 1985)	☒	2.5	0			
2.4 El establecimiento se mantiene en orden, aseo y cuenta con un programa de limpieza y desinfección para las instalaciones, equipos y mobiliario documentado e implementado (procedimientos, planillas, concentraciones y registros). (Art 207 Ley 9 de 1979)	☒	2.5	0			
2.5 El establecimiento dispone de cuartos independientes con piscina o unidades para lavado de implementos de aseo y espacio suficiente para colocación de escobas, traperos, jabones, desinfectantes y otros implementos usados con el mismo propósito.	☒	1.5	0			

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	
La calificación del bloque corresponde al	25 % del total del aula

3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO						
3.1 ABASTECIMIENTO DE AGUA		C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
3.1.1	El establecimiento se encuentra conectado a la red del sistema de abastecimiento o tiene sistema alternativo	X	1	0		
3.1.2	El establecimiento cuenta con suministro y acceso a agua potable (Art 103 Ley 9 de 1979)	X		0		
3.1.3	Las instalaciones técnicas para suministro de agua están diseñadas y construidas para su funcionamiento normal, con dotación de servicio continuo y presión de servicio en todos los sitios de consumo (Art 175 y 176 Ley 9 de 1979)	X	1	0		
3.1.4	El establecimiento cuenta con tanques para el almacenamiento de agua potable, debidamente protegidos y con capacidad suficiente para garantizar el suministro en la totalidad de sus instalaciones. (Art 10 Decreto 1575 de 2007)	X	1	0		3 tanques elevado 2 Alberca.
3.1.5	El establecimiento realiza mantenimiento o cuando este visiblemente sucio, el lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua potable. (revisar soportes). (Art 10 Decreto 1575 de 2007)	X	1	0		Empresa Fumitotal.
3.2 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS		C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
3.2.1	Las aguas residuales generadas por el establecimiento son conectadas al sistema alcantarillado u otro sistema alternativo. (Art 34 Ley 9 de 1979)	X	1	0		
3.2.2	Las instalaciones para disposición de residuos líquidos están diseñadas y construidas para que permitan su tratamiento, eviten obstrucciones, impida el paso de gases y animales de la red pública al interior, no permitan el vertimiento, el escape de líquidos o la formación de depósitos en el interior de las tuberías y finalmente, se evita la conexión o interconexión con tanques de almacenamiento y sistemas de agua potable (Art 177 Ley 9 de 1979)	X	1	0		
3.3 MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS		C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
3.3.1	Cuenta con plan de gestión integral de residuos documentado e implementado.	3	X	0		
3.3.2	Cuenta con área para el almacenamiento de residuos (Art 198 Ley 9 de 1979)	X	1	0		
3.3.3	Cuenta con recipientes de material rígido que facilite su limpieza y desinfección e identificados para el manejo de residuos y de cumplimiento al código de colores (Art 199 Ley 9 de 1979)	X	6.5	0		
3.4 MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS		C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
3.4.1	Existe un programa de manejo control integral de plagas documentado e implementado (Art 201 y Art 503 Ley 69 de 79)	X	1.5	0		
3.4.2	En el establecimiento no se evidencia la presencia de plagas o daños ocasionados por éstas y se establecen medidas preventivas para el control y propagación. (Art 168 Ley 69 de 79)	X		0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE						La calificación del bloque corresponde al <u>75</u> % del total del <u>285</u>
4. CONDICIONES DE SEGURIDAD- GESTIÓN DEL RIESGO						
ASPECTO A VERIFICAR		C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
4.1	Existe plan de gestión del riesgo de desastres documentado e implementado (Artículo 2.3 1.5.2.1 Decreto 2157 de 2017)	X	1.5	0		
4.2	Se encuentran claramente señalizadas las diferentes áreas y secciones en cuanto a acceso y circulación de personas, servicios, seguridad, salidas de emergencia, etc. (Art 52 Resolución 14881 de 1985)	X	1	0		
4.3	El establecimiento tiene alarma de emergencias (Art 52 Resolución 14881 de 1985)	X	1	0		
4.4	La institución cuenta con extintores o gabinete contra incendios cargados y debidamente señalizados en perfecto estado de funcionamiento. (Art 205 Ley 9 de 1979) (Art 52.64 Resolución 14881 de 1985)	X	1.5	0		
4.5	Cuenta con área de enfermería para primeros auxilios (Art 214 Ley 9 de 1979)	X	1.5	0		
4.6	Existe botiquín completo de primeros auxilios (Art 127 Ley 9 de 1979)	X	1	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE						La calificación del bloque corresponde al <u>15</u> % del total del <u>75</u>
II. CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES SANITARIAS (Propuesta)						
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Selecciona con una X el concepto único o más	RANGOS DE CUMPLIMIENTO		Se debe que uno o más de los aspectos a evaluar sea calificada como "favorable", independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido. Si el concepto "FAVORABLE" o "FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS" no se logra, el establecimiento será calificado como "DESFAVORABLE".		
98,50%	FAVORABLE	85%-100%		Se debe que uno o más de los aspectos a evaluar sea calificada como "favorable", independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido. Si el concepto "FAVORABLE" o "FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS" no se logra, el establecimiento será calificado como "DESFAVORABLE".		
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	50%-84%				
	DESFAVORABLE	< 49,9%				
III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO						
NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS						
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS						

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

Cambiar Caneca gris de la cocina, la resolución 2189 del 2019 establece los colores Blanco, Negro y Verde con sus respectivas bolsas. Colocar bolsas negras en la canecas del baño cocina.
-Retirar Vidrio de atrás de la Cocina, darle disposición final.
-Empresa de fumigación no cuenta con resolución emitida por la SSD. Exigirle a la empresa dicha Documentación.

V. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte de Establecimiento:

VI. INFORMACIÓN DE TIPO MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD/PREVENTIVA

SI NO

- | | | |
|--|---|--|
| ☐ Causas laborales | ☐ Derrames | ☐ Inspección personal o ambiental |
| ☐ Causas laborales | ☐ Derrames e identificación | ☐ Inspección e identificación |
| ☐ Derrames por el trabajo o ambiental | ☐ Derrames | ☐ Control de incidentes o riesgo laboral o transacción de actividades |
| ☐ Seguridad en el trabajo o ambiental | ☐ Control y supervisión de eventos reportados de actividades | ☐ Derrames e identificación de actividades o eventos |
| ☐ Accidentes o eventos de personas que afectan transacción de actividades | | |

Nº DEL ACTA DE LA MEDIDA SANITARIA

VII. PLAZO CUMPLIMIENTO DE EXIGENCIAS

DIAS/MES/PLAZO	
FECHA DE PLAZO	
FECHA LÍMITE DE PLAZO	

IX. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia, previo lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 22 del mes de Abril del año 2025 en la Ciudad de Sta Marta.

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

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

FOR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA

FIRMA: José Diego Granada
NOMBRE: José Ignacio Diego Granada
CÉDULA: 1.146.816.093
CARGO: Ing. Ambiental
INSTITUCIÓN: SSD

FIRMA: Sofía Echavez
NOMBRE: Sofía Vanessa Echavez Quiroz
CÉDULA: 1064715836
CARGO: Ing. Ambiental
INSTITUCIÓN: SSD

FOR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA: Kevin B. B.
NOMBRE: Kevin Alexander Bello Henrique
CÉDULA: 1082085046
INSTITUCIÓN: CDI Timexvi
CARGO: Coordinador Pedagógico

FIRMA:
NOMBRE:
CÉDULA:
INSTITUCIÓN:
CARGO: