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 Atención Interna				**UNIDAD OPERATIVA**: Centro Integrarte Atención Interna Grupo 1
DIRECCION:	Calle 39-21 - 30					**TELEFONO: 3015805217**
OPERADOR: FIPADH						**CODOGO SIRBE: 122262**
COORDINADOR O RESPONSABLE: Laura Xiomara Reina		**TECNOLOGO ALIMENTOS**		Daniel Melgarejo		**NUTRICIONISTA**: Cesar Danilo Vargas Montenegro
FECHA CONCEPTO SANITARIO UNIDAD OPERATIVA:		**CONCEPTO:**		**No Acta**		**SUBRED/HOSPITAL QUE DA CONCEPTO:**
FECHA CONCEPTO SANITARIO SERVICIO ALIMENTOS:		**CONCEPTO:**		**No Acta**		**NO APLICA**
COBERTURA :	60	**ASISTENCIA**	58	**FECHA DE EVALUACION:**		18/11/25

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			

2. AREAS 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 sanitarías 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 líquidos?	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			
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			
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		En la zona de almacenamiento de fruver, en la parte baja se evidencia pared con grietas y agujeros. Anjeo bajo de la puerta de entrada al servicio de alimentos se encuentra deteriorado.
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			
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			Aunque no hay presencia de basuras, se evidencian estibas de madera acumuladas cerca del servicio de alimentos
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			
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			Se evidencia manipuladora con uñas largas, se retroalimenta en el momento
4.3 SERVICIO DE REFRIGERACIÓN 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			
4.3.2 ¿Se lleva registro de proveedores?	x			
4.3.3 ¿Se cuenta con un sistema de conservación de cadena de frío para los alimentos no perecederos (sistema de refrigeración)?	x			
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	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			
5.1 ABASTECIMIENTO DE AGUA				
Aspectos a Verificar	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES

Aspectos a Verificar	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES
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			**Último lavado de tanques 14/10/2025**

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			
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			Última fumigación 14/10/2025
5.3.2 ¿Cuál fue la fecha del ultimo control de plagas?	**14/10/2025**			

5.4 LIMPIEZA Y DESINFECCION				
	CUMPLIMIENTO			

Aspectos a Verificar	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	Observaciones
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	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.	k			
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			

Observaciones:

CESAR DANILO VARGAS MONTENEGRO

NOMBRES Y APELLIDOS DEL PROFESIONAL QUE APLICÓ FORMATO

LAURA XIOMARA REINA

NOMBRES Y APELLIDOS COORDINADOR O RESPONSABLE DE LA UNIDAD OPERATIVA: