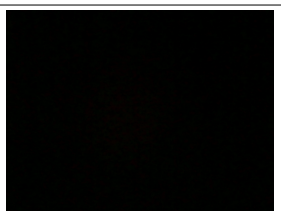
Territorial	ACTA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO ESTABLECIMIENTOS DE HOGARES GERIATRICOS O DE LARGA ESTANCIA	Versión: 1 Fecha de Actualizacion: 28 Ene 2020

CIUDAD	Belalcázar	FECHA	05 May 2026, 1:09 PM	ACTA N°	2026-05-05 11:16:03.427

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: 6.1 Hogares geriátricos

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Dirección Territorial de Salud de Caldas

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Fecha Inscripción		Nit / Cédula	800233871
Número Inscripción	17088800233871		
Razón Social	RUBEN DARIO HERRERA MARIN		
Nombre Comercial	CENTRO DE BIENESTAR ANTONIO JOSE VALENCIA MURILLO		
Dirección	CRA 3 # 1-27		
Foto			
Gps	4.9886777, -75.8129661		
Dirección Notificación	CRA 3 # 1-27	Teléfonos (Fijo y Celular)	3002411689
Departamento	Caldas	Municipio	Belalcázar
Área	Urbano	Barrio/Vereda	SECTOR CRISTO REY

___, acepto el envió del acta sanitaria por medio electrónico (correo electrónico) Sí ☑ No ☐

Correo electrónico	hogardelancianoajvm2022@gmail.com
Nombre Propietario	PADRE RUBEN DARIO HERRERA MARIN
Tipo de Propietario	Natural
Tipo de Documento del Propietario	CC
Nombre del Representante Legal	RUBEN DARIO HERRERA MARIN
Tipo de Documento del Representante Legal	CC
Número de Documento del Representante Legal	3609941
Número de Documento del Propietario	3609941
Horario y Día de funcionamiento	DIARIO 24/7
Número de trabajadores	12
Inactiva	Sí ☐ No ☑
Código CIUU	
Descripción de Actividad	
No. Empleados Afiliados al Sistema de Seguridad Social	12

No. Empleados Afiliados a Riesgos Profesionales	12
Nombre de los Profesionales a Cargo del Establecimiento	JUliana Ramírez Zuluaga
Tarjeta Profesional	
Nombre de los Profesionales a Cargo del Establecimiento	
Tarjeta Profesional	

Identificación del Establecimiento

Número de Empleados a Riesgos Laborales	12
Número de Empleados Afiliados al Sistema de Seguridad Social	12
Código CIIU	Sí ☐ No ☑
Descripción de la Actividad	
Información del Establecimiento	13
Número de Habitaciones	

Concepto Sanitario de Última Visita Sanitaria

Fecha de la Última Inspección		Favorable 95% - 100%		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	
		Favorable con Requerimientos 50% - 94%			
		Desfavorable < 49.9%			

Motivo de la Visita

Programación	X	Solicitud Oficial		Solicitud del Interesado	
Evento de Interés Salud Pública		Asociada a Peticiones, Quejas y Reclamos		Solicitud de práctica de Pruebas/ Procedimientos Administrativos Sancionatorios	

Evaluación

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla (NA) en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable(A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla (C) cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labore.

Revisión Documental

Documento de sistema de seguridad y salud en el trabajo (en caso de no contar notificar a dirección territorial Ministerio de Trabajo)	Sí ☑ No ☐
Hojas de Seguridad de las sustancias empleadas labores de limpieza y desinfección y mantenimiento (Articulo 102 de la Ley 9 de 1979)(Art 8 ley 55 de 1993)	Sí ☑ No ☐

El hogar cuenta con concepto sanitario , de acuerdo con la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social o norma que la modifique o sustituya, independiente de si los alimentos son preparados en el Centro o suministrados por proveedor.	Sí	☑	No	☐
Si se requiere de medidas de control, la empresa contratada para ejecutar el programa de control de plagas cuenta con concepto sanitario favorable expedido por la autoridad sanitaria del área de jurisdicción.	Sí	☐	No	☑
Permiso de vertimientos (en caso de requerir notificar a la autoridad ambiental)	Sí	☐	No	☑

1. CONDICIONES LOCATIVAS,SANITARIAS Y DE SEGURIDAD						
	0 - No cumple	1 - Cumple parcialmente	2 - Cumple	NA - No Aplica	NO - No Observado	Hallazgos
1.1 El establecimiento esta ubicado en terreno de fácil drenaje, alejado de botaderos de basura, aguas estancadas, criaderos de insectos y roedores, plantas de beneficio, cementerios y, en general, a focos de insalubridad e inseguridad evitar en las zonas de riesgo, que ofrezcan peligro de inundación, erosión (Art 160, 162,163 Ley 9 de 1979).			X			
1.2 En el establecimiento los pisos son sólidos, impermeables, antideslizantes, de fácil limpieza, desinfección y resistentes a factores ambientales y uniformes, de manera que ofrezcan continuidad para evitar tropiezos y accidentes, nivelados para facilitar el drenaje (Art 193, 194 Ley 9 de 1979).			X			
1.3 En el establecimiento las paredes y techos son sólidos, impermeables de fácil limpieza, desinfección y resistentes a factores ambientales (Art 195 Ley 9 de 1979).	X					Se evidencia paredes con humedad y desgastadas del hogar
1.4 La ventilación natural y artificial es adecuada para el uso.(Art 196 y 197 Ley 9 de 1979) .			X			
1.5 La iluminación natural y artificial es suficiente y adecuada en cantidad para su uso. (Art 196 Ley 9 de 1979).			X			
1.6 El establecimiento cuenta con un ambiente para comedor, contiguo al servicio de cocina, destinado a la toma de los alimentos, suficiente para albergar simultáneamente como mínimo el cincuenta por ciento (50%) de los residentes.			X			
1.7 El establecimiento cuenta con cocina con los siguientes ambientes: para recepción, almacenamiento de víveres secos, refrigeración para víveres perecederos, despensa diaria, preparación, cocción y distribución de alimentos con cumplimiento de normatividad vigente para inocuidad de alimentos .			X			

1.8 Las escaleras, rampas son seguras, cuentan con pasamamanos y estan revestidas de material antideslizantes . (Art 47 y 48 Resolucion 14861 de 1985).			X			
1.9 Todos los equipos, herramientas, instalaciones y redes eléctricas están diseñados, construidos, instalados, mantenidos, accionados y señalizados de manera que se prevengan los riesgos de incendio y se evite el contacto con los elementos sometidos a tensión. (art 117 de la Ley 9).	X					Se evidencia redes electrónica expuestas en regulares condiciones en habitación y baños
1.10 Las áreas de circulación deberán estar claramente demarcadas, tener la amplitud suficiente para el tránsito seguro de las personas y estar provistas de la señalización adecuada y demás medidas necesarias para evitar accidentes (Art 93 ley 9 de 1979) , Los corredores internos se cumple con las disposiciones establecidas en el (Art 46 Resolución 14861 de 1985).			X			
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	20	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta.				
2.CONDICIONES SANITARIAS Y DE DORMITORIOS						
	0 - No cumple	1 - Cumple parcialmente	2 - Cumple	NA - No Aplica	NO - No Observado	Hallazgos
2.1 El establecimiento cuenta , servicios sanitarios dotados con los mecanismos o elementos para la higiene personal, separados por sexo, en correcto funcionamiento y en cantidad suficientes para uso de la población beneficiaria (inodoros lavamanos y Ducha). (Art 50 Resolución 14861 de 1985) (Art 188 Ley 9 de 1979)			X			
2.2 Las habitaciones cuentan con iluminación y ventilación natural adecuada y suficiente, espacio adecuado para desplazamiento de las personas según su autonomía. (Art 196 Y 197 Ley 9 de 1979).			X			
	0 - No cumple	1 - Cumple parcialmente	2 - Cumple	NA - No Aplica	NO - No Observado	Hallazgos
2.3 Las habitaciones están diseñadas para albergar un mínimo de personas para la cual fue diseñada (Art 171 ley 9 de 1979).			X			
	0 - No cumple	1 - Cumple parcialmente	2 - Cumple	NA - No Aplica	NO - No Observado	Hallazgos
2.4 En las habitaciones el mobiliario esta compuesto por guardarropa con espacio para cada uno de los residentes y un nochero por cama, se encuentran en buen estado y en condiciones optimas de limpieza y aseo.			X			
2.5 La ropa de cama, lencería, cortinas, persianas se encuentra en buenas condiciones de aseo y limpieza, así como en buen estado (Art 207 ley 9 de 1979).			X			

2.6 Los colchones y almohadas están en buen estado de aseo y limpieza, cuentan con elementos para la protección de fluidos corporales en caso de derrame. (Art 207 ley 9 de 1979).			X			
2.7 Los baños utilizados por los beneficiarios, se encuentran en buen estado y aseados (Art 207 ley 9 de 1979).			X			
2.8 Las habitaciones y baños cuentan con contenedores para la segregación de los generados(Art 199 Ley 9 de 1979).	X					Se evidencia canecas sin tapas de los baños
2.9 Dispone de un ambiente independiente con poceta o unidades para lavado y desinfección de implementos de aseo y espacio suficiente para colocación de escobas, traperos, jabones, detergentes y otros implementos usados con el mismo propósito. (Art 207 ley 9 de 1979).			X			
2.10 El establecimiento se mantiene en orden, aseo y cuenta con un programa de limpieza y desinfección para las instalaciones, equipo y lencería documentado e implementado (procedimientos, planillas, concentraciones y registros). (art 207 ley 9 de 1979).		X				No cuenta con plan documentado de limpieza y desinfección
2.11 En el área de lavandería se cuenta con las áreas separadas, los equipos, maquinarias y herramientas en buen estado y se realiza el mantenimiento preventivo y correctivo (Art 91, Art 112 Ley 9 de 1979).			X			
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	26	La calificación del bloque corresponde al 30% del total del acta.				

3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO						
	0 - No cumple	1 - Cumple parcialmente	2 - Cumple	NA - No Aplica	NO - No Observado	**Hallazgos**
3.1.1 El establecimiento se encuentra conectado a la red del sistema de acueducto u otro sistema alternativos).			X			
	0 - No cumple	1 - Cumple parcialmente	2 - Cumple	NA - No Aplica	NO - No Observado	**Hallazgos**
3.1.2 El establecimiento cuenta con suministro y acceso de agua potable (Art 165 Ley 9 de 1979).			X			
	0 - No cumple	1 - Cumple parcialmente	2 - Cumple	NA - No Aplica	NO - No Observado	**Hallazgos**
3.1.3 Las instalaciones interiores 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			

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 2006).	X					No cuenta con tanque de almacenamiento
3.1.5 El establecimiento realiza semestralmente o cuando este visiblemente sucio el lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua potable, (revisar soportes). (Art 10 Decreto 1575 de 2006).				X		
3.2.1 Las aguas residuales generadas por el establecimiento son conectadas al sistema alcantarillado u otro sistemas alternativos. (Art 36 Ley 9 de 1979).			X			
3.2.2 Las instalaciones para evacuación de residuos líquidos están diseñadas y construidas para que permitan escurrimiento, eviten obstrucciones, impida el paso de gases y animales de la red pública al interior, no permitan el vaciamiento, el escape de líquido o la formación de depósitos en el interior de las tuberías y finalmente, se evite la conexión o interconexión con tanques de almacenamiento y sistemas de agua potable (Art 177 Ley 9 1979)			X			
3.3.1 Cuenta con plan de gestión integral de residuos solidos documentado e implementado.			X			
3.3.2 Cuenta con área para el almacenamiento de residuos (Art 198 Ley 9 de 1979).		X				Se evidencia área en malas condiciones
3.3.3 Cuenta con recipientes de material rígido que facilita su limpieza y desinfección e identificados para el manejo de residuos (Art 199 Ley 9 de 1979).			X			
3.4.1 Existe un programa de manejo integral de plagas documentado e implementado (Art 201 y Art 593 Ley 09 de 79).			X			
	0 - No cumple	1 - Cumple parcialmente	2 - Cumple	NA - No Aplica	NO - No Observado	Hallazgos
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 09 de 79).			X			
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	21	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta.				
4. PREVENCIÓN DE EMERGENCIAS Y DESASTRES						
GESTION DEL RIESGO	0 - No cumple	1 - Cumple parcialmente	2 - Cumple	NA - No Aplica	NO - No Observado	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**			
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 14861 de 1985).			**X**			
4.3 El establecimiento tiene alarma de emergencia.(Art 52 Resolución 14861 de 1985).	**X**					No cuenta con alarma se dispone pitos
4.4 La institución cuenta con extintores o gabinetes contra incendios cargados y debidamente señalizados en perfecto estado de funcionamiento. (Art 52 Resolución 14861 de 1985).	**X**					Extintores vencidos
4.5 Existe botiquín de primeros auxilios.(Art 240 de ley 9 de 1979).			**X**			
4.6 El establecimiento cuenta con un área para el almacenamiento seguro de sustancias químicas empleadas. y estas se encuentran rotuladas e identificadas (Art 121 de ley 9 de 1979).			**X**			

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	13	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta.

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO		CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	Nivel de Cumplimiento
80%		Favorable 95% - 100%	94 - 100%
	X	Favorable con Requerimientos 50% - 94%	49 - 94%
		Desfavorable < 49.9%	< 49%

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.

III. Relación de las Muestras Tomadas en el Establecimiento

Número Total de Muestras Tomadas	0000
Número del Acta de Toma de Muestras	0000

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

Requerimientos Sanitarios

Requerimientos Sanitarios	Ninguna

VI. Información de Tipo Medida Sanitaria de Seguridad/Preventiva

VI. INFORMACIÓN DE TIPO MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD/PREVENTIVA Sí ☐ No ☑

Medida Sanitaria

Observaciones de los Servidores que Realizan la Visita	
OBSERVACIONES DE LOS SERVIDORES QUE REALIZAN LA VISITA	Se compromete a subsanar los hallazgos encontrados en la inspección

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES POR PARTE DEL PERSONAL DEL ESTABLECIMIENTO	
OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES POR PARTE DEL PERSONAL DEL ESTABLECIMIENTO	Ninguno

DE ACUERDO A LO EVALUADO EN TODAS LAS CONDICIONES DE CUMPLIMIENTO DEL ESTABLECIMIENTO, REQUIERE PRESENTAR PLAN DE MEJORAMIENTO

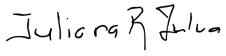
	Si	No	Hallazgos
DE ACUERDO A LO EVALUADO EN TODAS LAS CONDICIONES DE CUMPLIMIENTO DEL ESTABLECIMIENTO, REQUIERE PRESENTAR PLAN DE MEJORAMIENTO		X	

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	0	La calificación del bloque corresponde al 0% del total del acta.

PARA CONSTANCIA; PREVIA LECTURA Y RATIFICACIÓN DEL CONTENIDO DE LA PRESENTE ACTA, FIRMAN LOS FUNCIONARIOS QUE INTERVINIERON EN LA VISITA Y PERSONAL QUE LA ATIENDE POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO. DE LA PRESENTE ACTA SE DEJA COPIA EN PODER DE LA(S) PERSONA(S) QUE ATIENDE(N) LA VISITA.	
PARA CONSTANCIA; PREVIA LECTURA Y RATIFICACIÓN DEL CONTENIDO DE LA PRESENTE ACTA, FIRMAN LOS FUNCIONARIOS QUE INTERVINIERON EN LA VISITA Y PERSONAL QUE LA ATIENDE POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO. DE LA PRESENTE ACTA SE DEJA COPIA EN PODER DE LA(S) PERSONA(S) QUE ATIENDE(N)	

Autorizo ser notificado vía correo electrónico de cualquier proceso administrativo sancionatorio que se llegaré a iniciar en ocasión a los resultados materializados en la presente acta, de conformidad con el artículo 56 de la Ley 1437 de 2011.			
Autorizo:	Sí	☑	No ☐

SERVIDORES DE SALUD	
FIRMA	
NOMBRE	Daniel Alfonso Aguirre Pérez
CÉDULA	1053802711
CARGO	Técnico Salud Ambiental
FIRMA	
NOMBRE	
CÉDULA	
CARGO	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA	
NOMBRE	Juliana Ramírez Zuluaga
CÉDULA	24529597

CARGO	Administrador

Este documento debe permanecer en el inmueble y certifica acerca de las condiciones sanitarias para ser presentado a las diferentes autoridades competentes que lo soliciten, estando exento de todo pago (Decreto 2150/1995).

Este documento debe permanecer en el inmueble y certifica acerca de las condiciones sanitarias para ser presentado a las diferentes autoridades competentes que lo soliciten, estando exento de todo pago (Decreto 2150/1995).	

PIE DE PAGINA

Dirección Territorial de Salud de Caldas, Carrera 21 # 29 - 29, Manizales, Caldas, +57 (606) 8817930

HALLAZGOS

Preguntas	Observaciones
1.3 En el establecimiento las paredes y techos son sólidos, impermeables de fácil limpieza, desinfección y resistentes a factores ambientales (Art 195 Ley 9 de 1979).	Se evidencia paredes con humedad y desgastadas del hogar
1.9 Todos los equipos, herramientas, instalaciones y redes eléctricas están diseñados, construidos, instalados, mantenidos, accionados y señalizados de manera que se prevengan los riesgos de incendio y se evite el contacto con los elementos sometidos a tensión. (art 117 de la Ley 9).	Se evidencia redes electrónica expuestas en regulares condiciones en habitación y baños
2.8 Las habitaciones y baños cuentan con contenedores para la segregación de los generados(Art 199 Ley 9 de 1979).	Se evidencia canecas sin tapas de los baños
2.10 El establecimiento se mantiene en orden, aseo y cuenta con un programa de limpieza y desinfección para las instalaciones, equipo y lencería documentado e implementado (procedimientos, planillas, concentraciones y registros). (art 207 ley 9 de 1979).	No cuenta con plan documentado de limpieza y desinfección
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 2006).	No cuenta con tanque de almacenamiento
3.3.2 Cuenta con área para el almacenamiento de residuos (Art 198 Ley 9 de 1979).	Se evidencia área en malas condiciones
4.3 El establecimiento tiene alarma de emergencia.(Art 52 Resolución 14861 de 1985).	No cuenta con alarma se dispone pitos
4.4 La institución cuenta con extintores o gabinetes contra incendios cargados y debidamente señalizados en perfecto estado de funcionamiento. (Art 52 Resolución 14861 de 1985).	Extintores vencidos