

SECRETARIA LOCAL DE SALUD DE RICAURTE
ACTA DE INSPECCION VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO
ESTABLECIMIENTOS DE VIVIENDA TRANSITORIA

La salud es de todos

ricaurte

Ciudad Ricaurte Fecha 16-12-2024 Acta N° 25612-163

TIPO DE ESTABLECIMIENTO

Hotel	<input type="checkbox"/>	Aparta hotel	<input type="checkbox"/>	Complejo Turístico	<input type="checkbox"/>	Hostal	<input type="checkbox"/>
Residencias	<input type="checkbox"/>	Hospedería /	<input type="checkbox"/>	Centro Vacacional	<input type="checkbox"/>	Posadas	<input type="checkbox"/>
Campamentos	<input type="checkbox"/>	Alojamientos	<input type="checkbox"/>	Moteles	<input type="checkbox"/>	Ainohlados	<input type="checkbox"/>
Campamentos	<input type="checkbox"/>	Otro	<input checked="" type="checkbox"/>	AP. TURISTICO			

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD Secretaria de Salud de Ricaurte

CAMPO OBLIGATORIO

RAZON SOCIAL Pena Azul la Aldea Ap 799

CÉDULA / NIT CR 77A 1017-15

HOMBRE COMERCIAL CONDICIONADO

DIRECCIÓN CONDICIONADO

DEPARTAMENTO CONDICIONADO

MUNICIPIO Ricaurte

Barrio Pena Azul Vereda / Comuna / Localidad /

Sector Aldea Conregimiento / Caserio / LPZ /

Otro ☐ Cúll /

TELÉFONOS 3015830098 CORREO ELECTRÓNICO /

NOMBRE DEL PROPIETARIO/REP LEGAL Ever Yesid Sanchez Robiano

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento 1032442883

NOMBRE DEL ADMINISTRADOR eversanchez350@gmail.com

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento /

CORREO ELECTRÓNICO /

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN /

EL REPRESENTANTE DEL ESTABLECIMIENTO AUTORIZA LA NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: SI ☐ NO ☒

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA /

DEPARTAMENTO / MUNICIPIO /

HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO / N° DE TRABAJADORES Admón. / Operativos /

N° DE EMPLEADOS AFILIADOS RIESGOS LABORALES /

N° DE EMPLEADOS AFILIADOS AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL /

CÓDIGO CIU SI ☒ NO ☐ DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDAD SSA

INFORMACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO: Numero de Habitaciones 3 Numero de Salones de Eventos 0

Numero de Estructuras Acuáticas (piscinas, jacuzzis) 0 Numero de Restaurantes 0

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	<u>23-09-2024</u>	TIPO DE CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA	<input checked="" type="checkbox"/> FAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	<u>96</u>
N° ACTA DE ÚLTIMA VISITA	<u>25612-093</u>		<input type="checkbox"/> FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		
			<input type="checkbox"/> DESFAVORABLE		

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	SOLICITUD DEL INTERESADO <input checked="" type="checkbox"/>	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS
SOLICITUD OFICIAL	EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA	SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN
OTRO	Especifique	

NUMERO Y FECHA DE RADICADO EN CASO DE QUE EL MOTIVO DE LA VISITA SEA SOLICITUD DE INTERESADO O ASOCIADO A POR

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Cumplimiento (C)	Quando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar
Cumplimiento parcial (CP)	Quando el establecimiento no cumple con la totalidad de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar
No cumplimiento (NC)	Quando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar
Crítico (CR)	La casilla "CR" corresponde cuando el incumplimiento del aspecto a verificar sea considerado un riesgo inminente para la salud pública y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que implica que el establecimiento continúe su funcionamiento en condiciones normales
No Aplica (NA)	Quando el criterio a evaluar no corresponde a la actividad realizada por el objeto de IVC

Nota: (para no afectar calificación de los bloques se diligenciará como Cumple (C) y se indicará en hallazgos las razones por que "no aplica" para el establecimiento vigilado y controlado)

REVISIÓN DOCUMENTAL			
DOCUMENTOS	DOCUMENTADO		OBSERVACIONES
	SI	NO	
Documento de sistema de seguridad y salud en el trabajo (en caso de no contar notificar a dirección territorial Ministerio de Trabajo)	X		/
Permiso de vertimientos (en caso de requerir notificar a la autoridad ambiental)	X		
Hojas de Seguridad de las sustancias empleadas (Artículo 102 de la Ley 9 de 1979) (Art 8 ley 55 de 1993)	X		
Manifiesto de recolección de residuos por gestor, Actas de tratamiento y disposición final aplica para ámbito de aplicación decreto 351 de 2014	X		
Contrato con gestor de residuos (en caso de no contar notificar a autoridad ambiental)	X		
En caso de que el servicio de lavandería sea tercerizado presentar contrato, concepto sanitario de la empresa con que se tiene contratado el servicio	X		
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	X		

CONDICIONES LOCATIVAS, SANITARIAS Y DE SEGURIDAD			
ASPECTO A VERIFICAR	CONDICIONES LOCATIVAS Y ÁREAS		HALLAZGOS
	SI	NO	
1.1 El establecimiento está ubicado en terreno de fácil drenaje, alejado de botaderos de basura, aguas estancadas, criaderos de insectos y roedores, planas 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 180, 182, 183 Ley 9 de 1979)	3	1.5	0
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 tropezos y accidentes, nivelados para facilitar el drenaje (Art 183, 184 Ley 9 de 1979)	2	1	1
1.3 En el establecimiento las paredes y techos son sólidos, impermeables de fácil limpieza, desinfección y resistentes a factores ambientales (Art 185 Ley 9 de 1979)	2	1	0
1.4 Las entradas principales a la edificación y a sus ambientes interiores son accesibles cuentan con fácil acceso (Art 40 Resolución 14861 de 1985)	2	1	0
1.5 El establecimiento cuenta con puertas de salida, suficientes y de características apropiadas para facilitar la evacuación del personal en caso de emergencia o desastre, las cuales no podrán mantenerse obstruidas o con seguro durante las jornadas de trabajo. Las vías de acceso a las salidas de emergencia estarán claramente señalizadas (Art 98 Ley 9 de 1979)	3	1.5	0
1.6 Las escaleras, rampas, son seguras, cuentan con pasamanos y están revestidas de material antideslizantes. (Art 47 y 48 Resolución 14861 de 1985)	2	1	0
1.7 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 45 Resolución 14861 de 1985)	2	1	0
1.8 Todos los equipos, herramientas, instalaciones y redes eléctricas están diseñados, contruados, 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)	3	1.5	0
1.9 La ventilación natural y artificial es adecuada para el uso (Art 186 y 187 Ley 9 de 1979)	3	1.5	0
1.10 La iluminación natural y artificial es suficiente y adecuada en cantidad para su uso. (Art 198 Ley 9 de 1979)	3	1.5	0
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			
25			La calificación del bloque corresponde al 25 % del total del acta

CONDICIONES SANITARIAS			
ASPECTO A VERIFICAR	CONDICIONES SANITARIAS		HALLAZGOS
	SI	NO	
2.1 El establecimiento cuenta con 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 los trabajadores, huéspedes, visitantes y población con discapacidad (odoros lavamanos y Ducha). (Art 50 Resolución 14861 de 1985) (Art 188 Ley 9 de 1979)	4	2	0
2.2 En las habitaciones el mobiliario se encuentran en buen estado y en condiciones óptimas de limpieza y aseo (Art 207 ley 9 de 1979)	3	1.5	0
2.3 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)	3	1.5	0
2.4 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)	3	1.5	0
2.5 Los baños de habitaciones el material es de fácil limpieza y desinfección, se encuentran en buen estado, aseados y dotados con elementos de aseo personal. (Art 207 ley 9 de 1979)	3	1.5	0
2.6 Si cuenta con zonas húmedas estas son de fácil limpieza y desinfección, se encuentran en buen estado y aseadas (Art 207 ley 9 de 1979)	2	1	0
2.7 Las habitaciones y baños cuentan con contenedores para la segregación de los generados (Art 199 Ley 9 de 1979)	2	1	0
2.8 El aire acondicionado de las habitaciones se encuentra en buen estado, en condiciones de aseo y limpieza y con mantenimiento permanente	2	1	0
2.9 Disponer de cuartos independientes con pocala o unidades para lavado de implementos de aseo y espacio suficiente para colocación de escobas, traperos, jabones, detergentes y otros implementos usados con el mismo propósito.	1	0.5	0
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)	3		0
2.11 Los artículos para los huéspedes se encuentran en buenas condiciones, así como los alimentos y bebidas son almacenados en buenas condiciones que cumplen con las fechas de caducidad y rotulado	2	1	0
2.12 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)	2	1	0
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			
30			La calificación del bloque corresponde al 30 % del total del acta

CONDICIONES DE ABASTECIMIENTO DE AGUA		CONDICIONES DE MANEJO DE RESIDUOS		CONDICIONES DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS		CONDICIONES DE MANEJO DE RESIDUOS LÍQUIDOS		CONDICIONES DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS		CONDICIONES DE MANEJO DE RESIDUOS LÍQUIDOS	
3.1.1	El establecimiento se encuentra conectado a la red del sistema de acueducto u otro sistema alternativo	2	1	0							
3.1.2	El establecimiento cuenta con suministro y acceso de agua potable (Art 185 Ley 9 de 1979)	4	0	0							C
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)	2	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	2	1	0							
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 2007)	2	1	0							
3.2. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE VERTIDOS											
3.2.1	Las aguas residuales generadas por el establecimiento son conectadas al sistema alcantarillado u otro sistema alternativo. (Art 36 Ley 9 de 1979)	2	1	0							
3.2.2	Las instalaciones para evacuación de residuos líquidos están diseñadas y construidas para que permitan escurrimiento, eviten obstrucciones, impide 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 evita la conexión o interconexión con tanques de almacenamiento y sistemas de agua potable (Art 177 Ley 9 de 1979)	3	1.5	0							
3.3. MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS											
3.3.1	Cuenta con plan de gestión integral de residuos no peligrosos y peligrosos documentado e implementado (tener presente en los objetos de IVIC aquellos que estén en el ámbito de aplicación del artículo artículo 2.8.10.2 decreto 780 de 2018)	3	1.5	0							
3.3.2	Cuenta con área para el almacenamiento de residuos (Art 198 Ley 9 de 1979) ((Resolución 1104 de 2002-MPGRH(Numeral 7.2.6))	2	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 198 Ley 9 de 1979)	2	1	0							
3.4. MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS											
3.4.1	Existe un programa de manejo integral de plagas documentado e implementado (Art 201 y Art 593 Ley 09 de 79)	2	1	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 09 de 79)	4	0	0							C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE											
80%										La calificación del bloque corresponde al 30 % del total del acta	
CONDICIONES DE SEGURIDAD											
ASPECTO A EVALUAR											
4.1	Existe plan de gestión del riesgo de desastres documentado e implementado. (Artículo 2.3.1.5.2.1 Decreto 2157 de 2017)	3	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 14801 de 1985)	3	1.5	0							
4.3	El establecimiento tiene alarma de emergencia (Art 52 Resolución 14801 de 1985)	2	1	0							
4.4	La institución cuenta con extintores o gabinetes contra incendios cargados y debidamente señalizados en perfecto estado de funcionamiento. (Art 52 Resolución 14801 de 1985)	3	1.5	0							
4.5	Existe botiquín de primeros auxilios (Art 240 de ley 9 de 1979)	2	1	0							
4.6	El establecimiento cuenta con un área para el almacenamiento seguro de sustancias químicas empleadas. (Art 121 de ley 9 de 1979) y estas se encuentran rotuladas e identificadas	2	1	0							
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE											
15%										La calificación del bloque corresponde al 15 % del total del acta	
CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES SANITARIAS (PROPUNDA)											
% DE CUMPLIMIENTO		CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.		NIVEL DE CUMPLIMIENTO		En caso que una o más de los aspectos a evaluar sea identificado como "crítico", independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE, representación de riesgo inmediato a la salud pública con aplicación de medida sanitaria (DS-AMS) y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD CORRESPONDIENTE.					
100% / 0.0		FAVORABLE		95%-100%							
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		50%-94%							
		DESFAVORABLE		< 49.9%							
RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN LA EVALUACIÓN											
NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS											
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS											
REQUERIMIENTOS Y OBSERVACIONES											
Se debe ajustar al establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.											

160.19.1148

Ricaurte Cundinamarca, 20 de Diciembre de 2024

Señor:

EVER YESID SANCHEZ RUBIANO
Carrera 17 A No.17-15 Apto. 749 Torre 7
Condominio Peñazul La Aldea
Correo: eversanchez350@gmail.com
Ricaurte Cundinamarca

**ASUNTO: VISITA SANITARIA TORRE 7 APARTAMENTO 749 DEL CONJUNTO
PEÑAZUL LA ALDEA.**

Cordial Saludo,

Adjunto a la presente acta No.25612-163 de fecha 16 de Diciembre del presente año, donde se realizó visita sanitaria al predio en mención del Conjunto Peñazul la Aldea ubicado en el Municipio de Ricaurte, encontrándose que cumplieron con los documentos solicitados por la secretaria.

Atentamente,



DIANA ANGELICA PULIDO GARZÓN
Secretaria Local de Salud
Municipio de Ricaurte Cundinamarca
salud@ricaurte-cundinamarca.gov.co

Elaboro: Estefany Matta Salas – Contratista.