







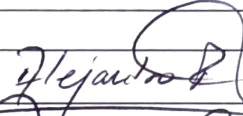
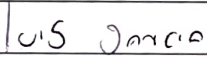
|  |  |   |   |  |           |
|--|--|---|---|--|-----------|
| <br>ALCALDÍA DE<br>SANTIAGO DE CALI<br>DESARROLLO SOCIAL<br>SERVICIO DE SALUD PÚBLICA   | MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y GESTIÓN<br>(MIPG)   |   | MMDS01.03.11.P002.F048  |  |           |
|  | ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON<br>ENFOQUE DE RIESGO PARA<br>ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE<br>ALIMENTOS  |   | VERSIÓN   | 001  |           |
| CIUDAD <u>CALI DISTRITO</u>  |  | FECHA <u>23 JUN 2025</u>                      | ACTA Nro. <u>PA 04493</u>   |  |           |
| TIPO DE ESTABLECIMIENTO:   |  | Restaurante <input type="checkbox"/>          | Cafetería <input type="checkbox"/>                                  | Panadería <input type="checkbox"/>           |           |
|  |  | Comidas rápidas <input type="checkbox"/>      | Comedores <input checked="" type="checkbox"/>                       | Cuál: <input type="text"/>                   |           |
| ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD <u>SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD</u>  |  | CODIGO <u>314</u>                             |   |  |           |
| IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO   |  |   |   |  |           |
| * CAMPO OBLIGATORIO  |  |   |   |  |           |
| RAZÓN SOCIAL <u>CONSORCIO ALIMENTANDO A CALI 2025</u>  |  |   |   |  |           |
| *CÉDULA / NIT <u>901945753-1</u>   |  | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN <u>760018050256101</u> |   |  |           |
| *NOMBRE COMERCIAL <u>PAE: I. E. PANCE</u>  |  |   |   |  |           |
| *DIRECCIÓN <u>Vereda La Urogina</u>  |  | MATRÍCULA MERCANTIL <input type="text"/>      |   |  |           |
| *DEPARTAMENTO <u>VALLE DEL CAUCA</u>   |  | *MUNICIPIO <u>CALI DISTRITO</u>               |   |  |           |
| Barrio <input type="checkbox"/> Vereda <input type="checkbox"/> Comuna <input type="checkbox"/> Localidad <input type="checkbox"/> Sector <input type="checkbox"/> Corregimiento <input checked="" type="checkbox"/> Caserio <input type="checkbox"/> UPZ <input type="checkbox"/> |  |   |   |  |           |
| Otro <input type="checkbox"/> Cuál: <u>- PANCE -</u>   |  |   |   |  |           |
| TELÉFONOS <u>3148979353</u>  |  | FAX <u>NO REPORTA</u>                         |   |  |           |
| CORREO ELECTRÓNICO <u>juridico@valle501.dario.com</u>  |  |   |   |  |           |
| NOMBRE DEL PROPIETARIO <u>CONSORCIO ALIMENTANDO A CALI 2025</u>  |  |   |   |  |           |
| DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. <input type="checkbox"/> C.E. <input type="checkbox"/> NIT <input checked="" type="checkbox"/> Número de documento <u>901945753-1</u>   |  |   |   |  |           |
| *NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL <u>NAO CARLOS JARGAS DIAZ</u>  |  |   |   |  |           |
| *DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. <input checked="" type="checkbox"/> C.E. <input type="checkbox"/> NIT <input type="checkbox"/> Número de documento <u>16672508</u>   |  |   |   |  |           |
| *DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN <u>Calle 15 # 26-101 Zodega 3# Yumbo</u>  |  |   |   |  |           |
| *DEPARTAMENTO <u>VALLE DEL CAUCA</u>   |  | *MUNICIPIO <u>YUMBO</u>                       |   |  |           |
| *HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO <u>5:30am - 3:00pm L a V</u>  |  | *NUM DE TRABAJADORES <u>02</u>                |   |  |           |
| CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA  |  |   |   |  |           |
| FECHA DE LA<br>ÚLTIMA<br>INSPECCIÓN  | día / mes / año  | FAVORABLE                                     |   | % DE CUMPLIMIENTO<br>DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN |           |
|  |  | FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS                  |   |  |           |
|  |  | DESFAVORABLE                                  |   |  |           |
| *MOTIVO DE LA VISITA   |  |   |   |  |           |
| PROGRAMACIÓN   | <input checked="" type="checkbox"/>  | SOLICITUD DEL INTERESADO                      | ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS                            |  |           |
| SOLICITUD OFICIAL  | <input type="checkbox"/>   | EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA            | SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/<br>PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN. |  |           |
| OTRO   | Especifique:   |   |   |  |           |
| EVALUACIÓN   |  |   |   |  |           |
| Acceptable (A)   | Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar   |   |   |  |           |
| Acceptable con Requerimiento (AR)  | Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar  |   |   |  |           |
| Inacceptable (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 Acceptable (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 labores |   |   |  |           |
| I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO   |  |   |   |  |           |
| 1  | EDIFICACION E<br>INSTALACIONES   | A   | AR  | I  | HALLAZGOS |
| 1.1  | Localización y diseño.<br><br>(Resolución 2674/2013,<br>Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2,<br>1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.; Artículo<br>32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y<br>7. Artículo 33, Numeral 8)   | 2   | 1   | 0  |           |

|  |          |   |           |  |                               |            |
|--|----------|---|-----------|--|-------------------------------|------------|
| <br><b>ALCALDÍA DE SANTIAGO DE CALI</b><br>DESARROLLO SOCIAL<br>SERVICIO DE SALUD PÚBLICA   |          | <b>MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y GESTIÓN (MIPG)</b><br><b>ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS</b> |           |  | <b>MMDS01.03.11.P002.F048</b> |            |
|  |          |   |           |  | <b>VERSIÓN</b>                | <b>001</b> |
|  |          |   |           |  | <b>ACTA Nro. PA 04493</b>     |            |
| <b>1.2</b><br>Condiciones de pisos y paredes.<br>(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)  | 2        | 1   | 0         | Uniones no redondeadas entre paredes y piso  |                               |            |
| <b>1.3</b><br>Techos, iluminación y ventilación.<br>(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)   | 2        | 1   | 0         | Barrera física deteriorada (anexo plástico). Se sugiera malla de acero inoxidable. |                               |            |
| <b>1.4</b><br>Instalaciones sanitarias.<br>(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)  | 4        | 2   | 0         | Sin lavamanos de accion no manual  |                               |            |
| <b>CALIFICACIÓN DEL BLOQUE</b>   |          |   | <b>6</b>  | La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta                   |                               |            |
| <b>2 EQUIPOS Y UTENSILIOS</b>  | <b>A</b> | <b>AR</b>   | <b>I</b>  | <b>HALLAZGOS</b>   |                               |            |
| <b>2.1</b><br>Condiciones de equipos y utensilios.<br>(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)  | 5        | 2,5   | 0         |  |                               |            |
| <b>2.2</b><br>Superficies de contacto con el alimento.<br>(Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013) | 7        | 3,5   | 0         |  |                               |            |
| <b>CALIFICACIÓN DEL BLOQUE</b>   |          |   | <b>12</b> | La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta                   |                               |            |
| <b>3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS</b>   | <b>A</b> | <b>AR</b>   | <b>I</b>  | <b>HALLAZGOS</b>   |                               |            |
| <b>3.1</b><br>Estado de salud.<br>(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)  | 7        | 3,5   | 0         |  |                               |            |
| <b>3.2</b><br>Reconocimiento médico.<br>(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)   | 2        | 1   | 0         |  |                               |            |
| <b>3.3</b><br>Prácticas higiénicas.<br>(Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)   | 7        | 3,5   | 0         |  |                               |            |

|  |   |   |      |  |  |     |
|--|---|---|------|--|--|-----|
| <br>ALCALDÍA DE<br>SANTIAGO DE CALI<br>DESARROLLO SOCIAL<br>SERVICIO DE SALUD PÚBLICA |   | MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y GESTIÓN<br>(MIPG)<br><b>ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON<br/>ENFOQUE DE RIESGO PARA<br/>ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE<br/>ALIMENTOS</b> |      |  | MMDS01.03.11.P002.F048                   |     |
|  |   |   |      |  | VERSIÓN                                  | 001 |
| ACTA Nro. PA 04493   |   |   |      |  |  |     |
| 3.4  | Educación y capacitación.<br>(Resolución 2674/2013,<br>Artículos 12 y 13. Artículo 36.)   | 4   | 2    | 0  |  |     |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE  |   |   | 20   | La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta |  |     |
| 4  | REQUISITOS HIGIENICOS   | A   | AR   | I  | HALLAZGOS                                |     |
| 4.1  | Control de materias primas e insumos.<br>(Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.) | 5   | 2.5  | 0  |  |     |
| 4.2  | Prevención de la contaminación cruzada.<br>(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)  | 9   |      | 0  |  |     |
| 4.3  | Manejo de temperaturas.<br>(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)  | 7   | 3.5  | 0  | Equipos de refrigeración sin termómetro. |     |
| 4.4  | Condiciones de almacenamiento.<br>(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)  | 4   | 2    | 0  |  |     |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE  |   |   | 21.5 | La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta |  |     |
| 5  | SANEAMIENTO   | A   | AR   | I  | HALLAZGOS                                |     |
| 5.1  | Suministro y calidad de agua potable.<br>(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)  | 7   | 3.5  | 0  | Cl <sup>-</sup> : 0,5 pH: 7.2            |     |
| 5.2  | Residuos líquidos.<br>(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)  | 4   | 2    | 0  |  |     |
| 5.3  | Residuos sólidos.<br>(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)   | 4   | 2    | 0  |  |     |



|  |  |                       |   |     |
|--|--|-----------------------|---|-----|
| <br>ALCALDÍA DE<br>SANTIAGO DE CALI<br>DESARROLLO SOCIAL<br>SERVICIO DE SALUD PÚBLICA | MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y GESTIÓN<br>(MIPG)   |                       | MMDS01.03.11.P002.F048  |     |
|  | ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON<br>ENFOQUE DE RIESGO PARA<br>ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE<br>ALIMENTOS                            |                       | VERSIÓN   | 001 |
| ACTA Nro. PA 04493   |  |                       |   |     |
| 5.4  | Control integral de plagas.<br>(Resolución 2674/2013<br>Artículo 26, Numeral 3.)   | 9                     | 0   | C   |
| 5.5  | Limpieza y desinfección de<br>áreas, equipos y utensilios.<br>(Resolución 2674/2013<br>Artículo 6 Numeral 6.5;<br>Artículo 26 Numeral 1) | 7                     | 3,5   | C   |
| 5.6  | Soportes documentales de<br>saneamiento.<br>(Decreto 1575 de 2007,<br>Artículo 10. Resolución<br>2674/2013<br>Artículo 26.)              | 2                     | 1   |     |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE  |  | 33                    | La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta  |     |
| II. CONCEPTO SANITARIO   |  |                       |   |     |
| % DE CUMPLIMIENTO  | CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el<br>concepto sanitario a emitir   | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea<br>identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I),<br>independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el<br>CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y<br>se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE<br>SEGURIDAD respectiva. |     |
| 92.5   | ✓ FAVORABLE  | 90-100%               |   |     |
|  | FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS   | 60 - 89,9%            |   |     |
|  | DESFAVORABLE   | < 59,9%               |   |     |
| 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.                                      |  |                       |   |     |
| V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD   |  |                       |   |     |
| Si   | ✓ No   | Cuál:                 |   |     |
| VI. OBSERVACIONES  |  |                       |   |     |
| Se sugiere malla de acero inoxidable, termome-<br>tron medidor en equipos de frío, barredora en<br>puertas de ingreso  |  |                       |   |     |
| Jornada Unica 134 Estudiantes.   |  |                       |   |     |
| Por parte del establecimiento:   |  |                       |   |     |
| Se tienen en cuenta las observaciones  |  |                       |   |     |

|   |   |                        |  |
|---|---|------------------------|--|
| <br>ALCALDÍA DE<br>SANTIAGO DE CALI<br><br>DESARROLLO SOCIAL<br>SERVICIO DE SALUD PÚBLICA                                    | MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y GESTIÓN<br>(MIPG)<br><br>ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON<br>ENFOQUE DE RIESGO PARA<br>ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE<br>ALIMENTOS | MMDS01.03.11.P002.F048 |  |
|   |   | VERSIÓN                | 001  |
|   |   | ACTA Nro. PA 04493     |  |
| VII. NOTIFICACION DEL ACTA  |   |                        |  |
| Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 23 del mes de Julio del año 2025 en la Ciudad de Cali. |   |                        |  |
| 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 notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.   |   |                        |  |
| POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA  |   |                        |  |
| FIRMA:  |    | FIRMA:                 |  |
| NOMBRE:   | VICTOR HUGO GONZALEZ S.   | NOMBRE:                | Jose A. Rodriguez U.   |
| CÉDULA:   | 16'859.685 del D.C.   | CÉDULA:                | 79416750 de Bogotá.  |
| CARGO:  | Técnico en Salud  | CARGO:                 | Profesional Universitario  |
| INSTITUCIÓN:  | UESA. RURAL   | INSTITUCIÓN:           |  |
| POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO   |   |                        |  |
| FIRMA:  |    | FIRMA:                 |  |
| NOMBRE:   | Luis Garcia   | NOMBRE:                |  |
| CÉDULA:   | 1.113.689.987   | CÉDULA:                |  |
| CARGO:  | Supervisor  | CARGO:                 |  |