





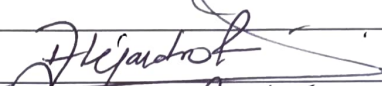
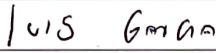


<div><p>ALCALDÍA DE SANTIAGO DE CALI</p><p>DESARROLLO SOCIAL SERVICIO DE SALUD PÚBLICA</p></div>	MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y GESTIÓN (MIPG)		MMDS01.03.11.P002.F048		
	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		VERSIÓN	001	
CIUDAD <u>CALI DISTRITO</u>		FECHA <u>25 JUL 2025</u>	ACTA Nro. <u>PA 04495</u>		
TIPO DE ESTABLECIMIENTO:		Restaurante <input type="checkbox"/> Cafetería <input type="checkbox"/> Panadería <input type="checkbox"/> Frutería <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>901.945.753 -1</u>		*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN <u>760018050256101</u>			
*NOMBRE COMERCIAL <u>PDE : Seda LAUREANO GOMEZ</u>					
*DIRECCIÓN <u>Vereda El Banquero</u>		MATRICULA MERCANTIL <u>-0-</u>			
*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@vallesolidario.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>901.945.753 -1</u>			
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL <u>JUAN CARLOS VARGAS 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 Bodega 34</u>					
*DEPARTAMENTO <u>VALLE DEL CAUCA</u>		*MUNICIPIO <u>YUMBO</u>			
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO <u>5:30am - 3:00pm La V</u>		*NUM DE TRABAJADORES <u>01</u>			
CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA					
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	FAVORABLE				
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS				
	DESFAVORABLE				
%		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN		%	
*MOTIVO DE LA VISITA					
PROGRAMACIÓN <input checked="" type="checkbox"/>		SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO	Especifique:				
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 labores				
I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO					
1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localización y diseño. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)	2	1	0	

 ALCALDÍA DE SANTIAGO DE CALI DESARROLLO SOCIAL SERVICIO DE SALUD PÚBLICA		MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y GESTIÓN (MIPG) ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS			MMDS01.03.11.P002.F048	
					VERSIÓN	001
					ACTA Nro. PA 04495	
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	2	1	0	Uniones no rebordadas	
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	2	1	0		
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	4	2	0	Utiliza los de la Seda educativa sin lavamanos de acción no manual.	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			7		La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta	
2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (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		
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (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		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12		La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	
3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
3.1	Estado de salud. (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	7	3,5	0		
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	1	0		
3.3	Prácticas higiénicas. (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		

 ALCALDÍA DE SANTIAGO DE CALI DESARROLLO SOCIAL SERVICIO DE SALUD PÚBLICA		MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y GESTIÓN (MIPG) ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS			MMDS01.03.11.P002.F048	
					VERSIÓN	001
ACTA Nro. PA 04495						
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, 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. (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. (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. (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	Sin termometro en equipos de frio.	
4.4	Condiciones de almacenamiento. (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. (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		
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	4	2	0		
5.3	Residuos sólidos. (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		

 ALCALDÍA DE SANTIAGO DE CALI DESARROLLO SOCIAL SERVICIO DE SALUD PÚBLICA	MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y GESTIÓN (MIPG)		MMDS01.03.11.P002.F048	
	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		VERSIÓN	001
ACTA Nro. PA 04495				
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9	0	
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)	7	3.5	0
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1	0
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 concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO		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.
93,9%	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	<input checked="" type="checkbox"/>	Cuál:		
VI. OBSERVACIONES				
Se realiza IEC del Riesgo Consumo				
Por parte del establecimiento:				
Se tienen en cuenta las recomendaciones dadas por las funcionarios				

 ALCALDÍA DE SANTIAGO DE CALI DESARROLLO SOCIAL SERVICIO DE SALUD PÚBLICA	MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y GESTIÓN (MIPG) ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	MMDS01.03.11.P002.F048	
		VERSIÓN	001
ACTA Nro. PA 04495			
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 25 del mes de JUL del año 2025 en la Ciudad de CALI DISTRITO.			
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	NOMBRE: Jose A. Rodriguez U.		
CÉDULA: 16'859.685 el Cali	CÉDULA: 79916.750 Bld.		
CARGO: Técnico Asn Salud	CARGO: Profesional Universitario		
INSTITUCIÓN: UESA - RURAL.	INSTITUCIÓN: SS.FM de Cali Distrito.		
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA: * 	FIRMA:		
NOMBRE: Luis Garcia	NOMBRE:		
CÉDULA: 1.113.689.987	CÉDULA:		
CARGO: Supervisor	CARGO:		