CONSORCIO
Sin Fronteras

BODEGA 1

ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA

20194145020029396l
Número Radicado ORFEO:
20194145020029396l

CONCEPTO SANITARIO No. 4145.020.14.62.7895 - 2019

A petición del interesado y en atención a funciones de vigilancia y control que nos compete, se expide el presente CONCEPTO SANITARIO previa visita de inspección según ACTA No. AL00718 del Lunes 16 de Diciembre de 2019, donde se verificó que el establecimiento **SI** cumple con los requisitos dispuestos en las normas vigentes del Ministerio de Salud Pública (de Ley 09 de 1979 y demás decretos reglamentarios).

RAZÓN SOCIAL:	**CORPORACION CIUDAD SIN FRONTERAS # 1**
DIRECCIÓN:	**C 8 # 39-85**
BARRIO:	**Los Cambulos (1916)**
TELEFONO:	**3799359**
ACTIVIDAD ECONÓMICA:	**ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS: TEMPERATURA AMBIENTE**
REPRESENTANTE LEGAL:	**GULLERMO ALFONSO GOMEZ TRUJILLO**
NIT / CEDULA:	**NIT - 900300578-7**
FUNCIONARIO QUE REALIZÓ LA VISITA:	**VICTOR HUGO GONZALEZ**

El concepto sanitario pierde su validez por: Cambio de Dirección, Actividad Económica y/o condiciones Sanitarias.

Este concepto **NO** debe entenderse ni asimilarse a una licencia, permiso o autorización de funcionamiento o cualquier otro documento similar.

Dado en Santiago de Cali, Jueves 19 de Diciembre de 2019.

MARTHA FARIDE RUEDA MAYORGA
DIRECTOR LOCAL DE SALUD
RESPONSABLE DE LAS UNIDADES EJECUTORAS DE SALUD AMBIENTAL UESAS

Para verificar la legalidad del presente Concepto puede ingresar a la página de la Alcaldia http://www.cali.gov.co/participacion/publicaciones/46368/consulte_el_estado_de_su_solicitud/ colocar el número de Radicado Orfeo y el nit del establecimiento. Recuerde que este link es público.

UESA LADERA Calle 1 # 50-51 / Teléfono: 5527907 Fax: 5527916
ues.ladera@cali.gov.co

Concepto Generado por: CLAUDIA.SANDOVAL
Concepto Modificado por: CLAUDIA.SANDOVAL

CONSORCIO
Sin Fronteras

BODEGA 2

ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA

20194145020029392 1
Número Radicado ORFEO:
20194145020029392 1

CONCEPTO SANITARIO No. 4145.020.14.62.7893 - 2019

A petición del interesado y en atención a funciones de vigilancia y control que nos compete, se expide el presente CONCEPTO SANITARIO previa visita de inspección según ACTA No. AL00716 del Lunes 16 de Diciembre de 2019, donde se verificó que el establecimiento **SI** cumple con los requisitos dispuestos en las normas vigentes del Ministerio de Salud Pública (de Ley 09 de 1979 y demás decretos reglamentarios).

RAZÓN SOCIAL:	**CORPORACION CIUDAD SIN FRONTERAS BODEGA # 2**
DIRECCIÓN:	**C 8 # 39-85**
BARRIO:	**Los Cambulos (1916)**
TELEFONO:	**3799359**
ACTIVIDAD ECONÓMICA:	**ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS. TEMPERATURA AMBIENTE**
REPRESENTANTE LEGAL:	**GUILLERMO ALFONSO GOMEZ TRUJILLO**
NIT / CEDULA:	**NIT - 900300578-7**
FUNCIONARIO QUE REALIZÓ LA VISITA:	**VICTOR HUGO GONZALEZ**

El concepto sanitario pierde su validez por: Cambio de Dirección, Actividad Económica y/o condiciones Sanitarias.

Este concepto **NO** debe entenderse ni asimilarse a una licencia, permiso o autorización de funcionamiento o cualquier otro documento similar.

Dado en Santiago de Cali, Jueves 19 de Diciembre de 2019.

MARTHA FARIDE RUEDA MAYORGA
DIRECTOR LOCAL DE SALUD
RESPONSABLE DE LAS UNIDADES EJECUTORAS DE SALUD AMBIENTAL UESAS

Para verificar la legalidad del presente Concepto puede ingresar a la página de la Alcaldia http://www.cali.gov.co/participacion/publicaciones/46368/consulte_el_estado_de_su_solicitud/ colocar el número de Radicado Orfeo y el nit del establecimiento. Recuerde que este link es público.

UESA LADERA Calle 1 # 50-51 / Teléfono: 5527907 Fax: 5527916
ues.ladera@cali.gov.co

CONSORCIO
Sin Fronteras

BODEGA 3

Alcaldía de Yumbo	MACROPROCESO: GESTIÓN DE LA SALUD MUNICIPAL	Código: GSM-SP-01-FO054
	PROCESO: SALUD PÚBLICA	TRD:
	SUBPROCESO: ALIMENTOS Y BEBIDAS	Versión: 00
	REGISTRO: ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO E INSTRUCTIVO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Fecha de emisión: Diciembre 14 de 2016

CIUDAD Yumbo FECHA 02/10/2020 ACTA N° 005-2020

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE [X] DADOR DE FRÍO [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD Secretaria Salud Yumbo

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL Fundacion Arquitectonica Esperanza Ambiental

*CÉDULA / NIT 900 469 223-5 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 7629790046 9223

*NOMBRE COMERCIAL Fundacion Arquitectonica Esperanza Ambiental

*DIRECCIÓN Carrera 38 # 13-103 MATRICULA MERCANTIL 5001574

*DEPARTAMENTO Valle *MUNICIPIO Yumbo

Barrio [ ] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [X] Caserio [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cuál: Arroyohondo

TELÉFONOS 243 70 35 FAX N/A

CORREO ELECTRÓNICO fundaarquesam@hotmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO Fundacion Arquitectonica Esperanza Ambiental

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [X] Número de documento 900 469 223-5

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL Joseph Fernando Solis Holguera

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento 14 471 285

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN Calle 9 # 6-57

*DEPARTAMENTO Valle *MUNICIPIO Buenaventura

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO Lun - Dom / 24 hrs *NÚMERO DE TRABAJADORES 12

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes /año	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
	Primera Vez	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	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
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.)*	(4)	2	0	
1.2	Condiciones de pisos y paredes. *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.)*	(4)	2	0	
1.3	Techos, iluminación y ventilación. *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.)*	(4)	2	0	

1.4	Instalaciones sanitarias. *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)*	5	2,5	0	
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 17% 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.)*	7	3,5	0	
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 7% del total del acta
3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud (signos/lesiones). *(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	8	4	0	
3.2	Reconocimiento médico. *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	3	1,5	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.)	8	4	0	
3.4	Educación y capacitación. *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	3	1,5	0	
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta
4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Recepción y requisitos legales. *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, Artículo 37. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011.)*	7	3,5	0	
4.2	Condiciones de almacenamiento. *(Resolución 2674/2013, Artículo 28, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)*	8	4	0	
4.3	Conservación de los productos. *(Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3 Artículo 27,*	8	4	0	

5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3. 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.)*	5	2,5	0	
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	5	2,5	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	
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.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2. Resolución 2674/2013, Artículo 26 Numeral 1.)*	6	3	0	
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	2	1	0	
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
100 =	X FAVORABLE	90-100%	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.
	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

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se anexa Soluta fol Radicado # 152232.

Por parte del establecimiento:

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 8 del mes de Octubre del año 2010 en la Ciudad de Yumbo.

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: Diana Gavivia
NOMBRE: Jaime Sarmiento.	NOMBRE: Diana Gavivia
CÉDULA: 6320011.	CÉDULA: 31.486.624
CARGO: Tecnico Area Salud	CARGO: Contratista
INSTITUCIÓN: Secretaria Salud	INSTITUCIÓN: S. Salud Yumbo
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Abel Genaro E.	NOMBRE:
CÉDULA: 6108106	CÉDULA:
CARGO: Coordinador SST	CARGO:

Alcaldía de Yumbo

INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN
PROTOCOLOS PARA PREVENCIÓN DEL COVID-19

Fecha de elaboración:	08-10-2020	Hora:	11:50 Am
Nombre de quien realiza la visita	Jaiver Saavedra	Cargo	Tecnico

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Razon social	Fundacion Arquitectonica Ambiental	Nit	900469883-5
Dirección	Cra 38 # 13-103	Teléfono	243 7035
Correo electrónico	fundaarquam@hotmail.com		
Nombre de quien atiende la visita	Ariel Granado.		
Cargo	Coordinador SST		

CARACTERIZACIÓN DE POBLACIÓN TRABAJADORA

No. total de trabajadores	18	No. trabajadores de Yumbo		No. Trabajadores por turno	

Edades

Jovenes (18 a 26 años):	Adultos (27 a 59 años):	Adulto mayor (60 años o más)
10	8	

Trabajadores con morbilidades preexistentes susceptibles a los efectos del contagio de COVID-19

Pulmonares Cronicas	Cardiovasculares	Autoinmunes	Embarazos	Otras patologías o estados, Indique cúal?
/	/	/	/	/

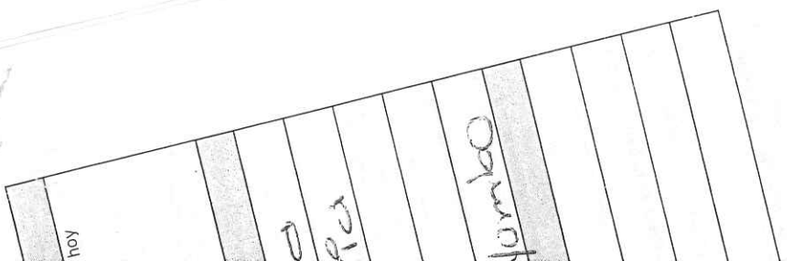
PROTOCOLO DE SEGURIDAD COVID-19

UTILIZACIÓN DE EPP

Tipo/Personal	Respiratoria	Visual	Facial	Cabeza	Manos	Corporal	Pies	Observaciones
Operativo								
Administrativo								

1. MEDIDAS DE HIGIENE Y CONTROL AMBIENTAL

	Descripción	Cumplimiento C	NC	NA	Frecuencia	Observaciones
1.1.	**Medidas Locativas de adecuación**					
1.1.1	Se recomienda privilegiar la realización de reservas con el fin de conocer de antemano el aforo, registrar los datos de los clientes con anterioridad y controlar el ingreso de clientes. De igual manera, se deberá limitar la reserva de acuerdo con el cálculo de aforo que deberá realizar cada establecimiento según las medidas de distanciamiento social adoptadas. Los establecimientos podrán ofrecer la opción de hacer su pedido en el momento de hacer la reserva.	C	NC	(NA)		
1.1.2	Se deberá establecer un punto de control en la entrada del establecimiento donde se efectúe el registro de ingreso de los clientes, la toma de temperatura de clientes, la verificación del uso correcto del tapabocas y la realización del procedimiento de desinfección de manos y zapatos. El personal a cargo de este punto deberá, además, verificar el aforo disponible e indicarle al cliente su ubicación designada.	(C)	NC	NA		
1.1.3	Tener disponible, de manera permanente y suficiente, gel antibacterial en las zonas comunes del local, en especial en la barra y en la caja, para la limpieza de manos de los clientes, el personal y los demás visitantes del establecimiento.	(C)	NC	NA		
1.1.4	Contar en las areas de trabajo con baños dotados de manera constante y suficiente de papel higiénico y agua potable, dispensador de jabón antibacterial y toallas desechables para el lavado de manos, de acuerdo con el número de trabajadores y visitantes.	(C)	NC	NA		
1.1.5	Definir cada espacio locativo, su capacidad de aforo según sus áreas útiles por persona, sin sobrepasar las cantidades de personas definidas por el gobierno Nacional en otras disposiciones, garantizando el distanciamiento fisico de dos (2) metros entre persona y persona.	(C)	NC	NA		
1.1.6	Realizar marcas visuales o señalizar las diferentes posiciones de trabajo y de interacción con los clientes, incluyendo las zonas de espera, pedido, pago y entrega de productos, para cumplir con las normas de distanciamiento social. Las áreas cuyo espacio no permita el distanciamiento social, deberán usarse elementos de protección adicional validados por las Administradoras de Riesgos Profesionales.	(C)	NC	NA		



1.1.7	Se modificará el área de parqueadero para los vehículos de los clientes, permitiendo que exista espacio suficiente entre estos, señalizando cada uno de los espacios de parqueo	C	NC	NA			
1.1.8	Se recomienda adecuar en los baños elementos que reduzcan el contacto de los clientes con superficies, tales como: puertas batientes sin cerradura o tipo push; dispensadores automáticos de papel higiénico, toallas de papel o secadores de manos automatizados jabón y/o gel; y griferías automáticas, de pedal o de push.	C	NC	NA			
1.1.9	Realizar marcas visuales o señalizar las diferentes posiciones de trabajo y de interacción con los clientes, incluyendo las zonas de espera, pedido, pago y entrega de productos, para cumplir con las normas de distanciamiento social.	C	NC	NA			
1.1.10	Establecer un plan de trabajo en el que se incluya el personal, los elementos de proteccion y limpieza necesarios en cada zona o lugar de trabajo, el cual se actualizara según evolucione el desarrollo de la pandemia.	C	NC	NA			
1.1.11	En la medida de lo posible, instalar barreras protectoras o mamparas en el área de servicio, con el fin de garantizar el distanciamiento mínimo entre mesas y en las áreas de entrega de pedido y pago. Se recomienda que dichos elementos sean de materiales en los cuales el virus COVID-19 dure menos tiempo activo y que su limpieza se realice después de que los usuarios se retiren de la zona y, en todo caso, mínimo cada tres horas.	C	NC	NA			
1.1.12	Centros comerciales y grandes superficies tendrán a su cargo el protocolo de los visitantes a las plazoletas de comidas y harán las modificaciones en sucomedor comunal en cuanto a la distribución de mesas, sillas y áreas de circulación que garanticen las separaciones mínimas exigidas; dejando registrode dichos cambios en un plano de la plazoleta.	C	NC	NC			
1.2.	**Mantenimiento y Desinfección**						
1.2.1.	Antes de la reactivación de la operación del establecimiento y del reintegro del personal a sus labores, se deberá realizar la limpieza y desinfección total del inmueble, junto con el mobiliario, equipos, zonas comunes y demás espacios y elementos que conforman el local. Cuando los establecimientos se encuentren dentro de la plazoleta de comidas de un centro comercial, estos deben ceñirse adicionalmente a las indicaciones de seguridad e higiene de los mismos.	C	NC	NA			
1.2.2.	proceso en el área de cocinas, los cuales deberán implementarse diariamente e incluir el menaje y demás elementos propios del servicio. En caso de que no se pueda garantizar la ejecución de estos protocolos, se recomienda el uso de elementos desechables, preferiblemente biodegradables, incluyendo manteles de un solo uso.	C	NC	NA			
1.2.3.	Los protocolos también deberán contemplar la limpieza de hornos, estufas y campañas extractoras, así como elementos como bandejas de microondas, neveras y alacenas	C	NC	NA			
1.2.4	El secado de los ítems deberá realizarse al aire o en caso necesario, a través del uso de toallas de papel que se descartarán inmediatamente. Los utensilios sucios a higienizar deberán estar separados de los ya higienizados,que deberán estar almacenados en un área diferente a la zona de higienización.	C	NC	NA			
1.2.5	de servicio, mesas, sillas, pisos, ambientes y superficies de trabajo y contacto común. Las mesas y las sillas de servicio y el comedor de empleados se deberán desinfectar cada vez que sean utilizados o, en todo caso, cada tres horas.	C	NC	NA			
1.2.6	En la medida de lo posible, se recomienda hacer uso de accesorios o sustancias que contrarresten la contaminación por partículas adheridas al calzado y que sean recomendados por organismos de salud, o de tapetes desinfectantes al ingreso de los locales. No se recomienda el uso de tapetes atrapa-mugre, ya que contribuyen a la acumulación de virus y bacterias.	C	NC	NA			
1.2.7	En las zonas de preparación de alimentos se deberán garantizar los procesos de desinfección de ambientes y superficies de trabajo y contacto común, así como la higienización de utensilios, tablas de corte y cuchillería para la preparación de alimentos.	C	NC	NA			
1.2.8	Desinfectar por fuera los contenedores de condimentos, como saleros y pimenteros, después de cada uso. La desinfección de bandejas para llevar la comida deberá darse en cada momento que se disponga para la prestación de cada servicio a la mesa.	C	NC	NA			

1.2.9	Los medios de pago electrónicos (tarjetas de crédito y datafonos) se deberán limpiar con un paño humedecido con solución desinfectante en cada operación.	C	NC	NA			
1.2.10	Para la limpieza de superficies se deberán utilizar paños desechables o toallas de papel impregnados con agente desinfectante y solo recurrir a la aspersión para distribuir el producto, luego frotar la superficie para garantizar la uniformidad e impregnación durante el tiempo requerido. Se deberán descartar los paños desechables o toallas de papel que se utilicen para limpiar dichas superficies.	C	NC	NA			
1.2.11	Todos los procedimientos de mantenimiento y desinfección deberán realizarse con productos que cuenten con ficha técnica avalada por autoridades sanitarias o que respondan a procesos de investigación, desarrollo e innovación respaldados en su obtención por instituciones universitarias con reconocida idoneidad. Estos productos deben emplearse conforme la dosificación recomendada, evitando la mezcla entre productos que puedan generar riesgos químicos.	C	NC	NA			
1.2.13	Se recomienda realizar desinfecciones ambientales periódicas por nebulizaciones en frío ULV, para controlar virus y bacterias presentes en los ambientes. En caso de realizarlas, este servicio deberá ser prestado por empresas autorizadas por las secretarías de salud, que cuenten con un protocolo de servicio específico para COVID-19.	C	NC	NA			
1.3	**Elementos de Trabajo de Dotación**						
1.3.1	Se recomienda que el personal de atención al público mantenga a su disposición un kit que contenga agua jabonosa o alcohol glicerinado mínimo al 60%, toallas desechables y tapabocas.	C	NC	NA			
1.3.2	Está prohibido intercambiar herramientas personales de trabajo y equipos de protección personal con otras personas del establecimiento	C	NC	NA			
1.3.3	Los utensilios de servir se deberán cambiar por lo menos cada tres horas.	C	NC	NA			
1.4	**Elementos de Protección Personal- EPP**						
1.4.1	Proveer tapabocas, guantes desechables, alcohol glicerinado minimo al 60% y desinfectantes que se proveerá al personal que realiza actividades dentro y fuera de las instalaciones.	C	NC	NA			
1.5.	Están definidos los EPP acorde a la exposición del trabajador a los factores de riesgo, incluidos aquellos necesarios para la prevención del COVID-19 (tapabocas y guantes para el aseo, la manipulación de residuos) y se garantiza su disponibilidad y recambio	C	NC	NA			
1.3.3	Realizan capacitaciones, charlas, difusiones acerca del correcto uso, almacenamiento, mantenimiento (limpieza y desinfección para los no desechables) y disposición final de los EPP incluidos aquellos necesarios para la prevención del COVID-19	C	NC	NA			
1.3.4	Existen recipientes adecuados para el disposición final de los elementos de protección personal utilizados	C	NC	NA			
1.3.5	Suministran casilleros dobles donde puedan almacenar sus EPP limpios y ropa odinaria, maletas u otros elementos, para evitar que entren en contacto con la ropa de trabajo	C	NC	NA			
1.4	**Manipulación de insumos y productos.**						
1.4.1	Se deberá hacer obligatorio el uso de medidas de protección durante la jornada de trabajo y, en especial, en el proceso de manipulación de alimentos y atención a clientes. Se privilegia el lavado de manos frecuente sobre el uso de guantes en el área de cocina para evitar riesgos de accidentes laborales.	C	NC	NA			
1.4.2	Los vehículos usados para domicilios y proveeduría de productos ofrecidos por el establecimiento, así como las canastas, estibas y envases de producto, deberán cumplir con las medidas de limpieza y desinfección establecidas en la Resolución 666 de 2020.	C	NC	NA			
1.4.3	El recibo de insumos y el cargue de productos se deberá realizar en una zona de alistamiento delimitada para evitar la contaminación cruzada. Los insumos deberán depositarse sobre una barrera lavable tipo estiba y no directamente en el piso.	C	NC	NA			

1.4.4	Al iniciar y finalizar la entrega de insumos y productos, se hará desinfección de ambiente e higienización de la zona donde se realizó el recibo o despacho.	C	NC	NA		
1.4.5	Antes de la verificación y desinfección de los insumos y productos, el receptor deberá rociar externamente los empaques con una sustancia desinfectante compatible con los alimentos.	C	NC	NA		
1.4.6	El personal de transporte y distribución de alimentos no podrá ingresar a las zonas de almacenamiento o preparación de los mismos.	C	NC	NA		
1.4.7	Se deberá limitar al máximo la concentración de material innecesario o sobrante (cajas de cartón, residuos de embalaje, plásticos, etc.) y, en general, de cualquier insumo que no sea indispensable.	C	NC	NA		
1.4.8	Todo pedido llevará doble bolsa y estará debidamente sellado para garantizar su protección.	C	NC	NA		
1.4.9	Se deberá limitar el uso de dispensadores de líquidos por parte de un empleado, y desinfectar las manijas o mangueras frecuentemente.	C	NC	NA		
1.5	**Manipulación de Residuos**					
1.5.1	Se deberá aumentar la frecuencia en la recolección de residuos sólidos en las diferentes áreas del establecimiento como cocinas, baños y zonas comunes y mantener limpios y desinfectados los recipientes de recolección de residuos.	C	NC	NA		
1.5.2	elementos de protección personal y dotación desechable (tapabocas, guantes, cofias, trajes de bioseguridad, etc.), se depositen en papeleras o contenedores separados, protegidos con tapa, rotulados y, de ser posible, accionados por pedal. La recolección de estos residuos deberá ser diaria. Estos residuos deben ser retirados de áreas de producción y almacenamiento a diario.	C	NC	NA		
1.5.3	El personal que preste servicios de domicilio deberá, al regresar a la sede base, depositar en el recipiente específico el tapabocas, guantes y otros residuos. Además, deberá realizar el protocolo de lavado y desinfección de manos y calzado inmediatamente después y antes de cualquier tipo de actividad.	C	NC	NA		
2	**MEDIDAS ADMINISTRATIVAS**					
2.1	**Interacción con terceros (proveedores, clientes, aliados, etc.)**					
2.1.1	Establecen protocolos de interacción física con los proveedores, clientes y personal externo, asegurando la utilización de tapabocas y guantes no esteril, el distanciamiento social, evitando aglomeraciones e implementando horarios de atencion	C	NC	NA		
2.1.2	Según el número de trabajadores con que cuente la empresa, se deberá hacer un plan de distribución de turnos y un cronograma de actividades, teniendo en cuenta las medidas adoptadas por el Gobierno nacional y las autoridades locales. Para esto, se establecerán horarios flexibles que no excedan la jornada laboral máxima permitida legalmente.	C	NC	NA		
2.1.3	Fomentan el pago con tarjeta y otras plataformas digitales y la utilización de su propio lapicero	C	NC	NA		
2.1.4	Se deberá establecer para los proveedores un cronograma de entrega de insumos, para evitar que concurran al mismo tiempo varios proveedores. Al recibo de los insumos y productos se deberá mantener una distancia personal mínima de dos metros.	C	NC	NA		
2.1.5	Se deberá adaptar los protocolos y procedimientos del establecimiento para incorporar las disposiciones sanitarias pertinentes para evitar el contagio por COVID-19 (ingreso del cliente, ubicación, pedido, prestación	C	NC	NA		
2.1.6	Los elementos de servicio como cubiertos (de un solo uso o de uso repetido), servilletas, pitillos, mezcladores, agitadores, entre otros, se mantendrán en recipientes o envases protegidos del ambiente y empacados de forma individual y	C	NC	NA		
2.1.7	Se deberá eliminar el uso de carta o menú físico para evitar contaminación por contacto. Se recomienda el uso de pantallas, tableros o carteleras en el establecimiento, la publicación de los menús en aplicaciones o páginas web o	C	NC	NA		
2.1.8	Garantizar la protección permanente de los alimentos y bebidas hasta la entrega al cliente, con el uso de películas plásticas, papel de aluminio, tapas, etc. de manera que se evite la exposición al ambiente durante su despacho, transporte y	C	NC	NA		

2.1.9	Garantizar la protección permanente de los alimentos y bebidas hasta la entrega al cliente, con el uso de películas plásticas, papel de aluminio, tapas, etc. de manera que se evite la exposición al ambiente durante su despacho, transporte y	C	NC	NA		
2.1.10	Durante la emergencia sanitaria, se prohíbe el ingreso de mascotas a los establecimientos.	C	NC	NA		
2.1.11	Los restaurantes podrán atender directamente a los clientes a través de servicio al vehículo para recibir pedidos, pagos y/o entregar productos mediante un protocolo sin contacto. En los restaurantes con espacio de parqueo se recomienda habilitar esta zona para la prestación de este servicio.	C	NC	NA		
2.1.12	La entrega de alimentos mediante servicio al vehículo estará a cargo de personal exclusivo que contará con su respectiva dotación y no podrá ingresar a las zonas de preparación.	C	NC	NA		
2.1.13	de otros tipos de expendio de comidas preparadas (CIIU 5619), los clientes se deberán mantener a más de dos metros de la comida. Adicionalmente, los alimentos deberán permanecer cubiertos o tapados y una sola persona será responsable de servir la orden al cliente, utilizando una bandeja, una superficie intermedia o un método que evite el contacto.	C	NC	NA		
2.1.14	No entregar ningún tipo de información o publicidad impresa.	C	NC	NA		
2.2	**Plan de Comunicaciones**					
2.2.1	Previo a la reapertura del establecimiento, este deberá proporcionar la capacitación necesaria a los trabajadores sobre las nuevas medidas y procedimientos que se implementarán en el establecimiento para dar cumplimiento a las disposiciones del Gobierno nacional y las autoridades locales. Estas capacitaciones se realizarán teniendo en cuenta las normas sanitarias vigentes y podrán ser coordinadas en conjunto con la Secretaría de Salud del municipio y/o de profesionales que puedan demostrar su competencia y experiencia en estos temas. Las Administradoras de Riesgos	C	NC	NA		
2.2.2	Establecer una estrategia de información que permita a usuarios, consumidores y visitantes conocer las medidas de prevención frente al COVID-19, publicadas en la página web del Ministerio de Salud y Protección Social.	C	NC	NA		
2.2.3	Se deberá publicar, como mínimo, en la zona de ingreso al establecimiento y en los baños las instrucciones para efectuar un correcto lavado de manos.	C	NC	NA		
2.3	**Medidas en Coordinación con las ARL"S**					
2.3.1	En el Plan de Contingencias se deberán detallar las medidas concretas que la empresa va a adoptar para controlar el contagio por COVID-19. Esta actividad preventiva es obligatoria previa a la vuelta a la actividad.	C	NC	NA		
2.3.2	19 que sea aplicada diariamente a los trabajadores y contratistas antes del ingreso a las instalaciones del establecimiento. Se recomienda que esta encuesta se realice mediante una herramienta virtual.	C	NC	NA		
2.3.3	socializaciones y sensibilizaciones constantes sobre las buenas prácticas en higiene que deberá adoptar el personal, siguiendo lo establecido en la normativa sanitaria.	C	NC	NA		
2.4	**Bases de Datos**					
	Se recomienda llevar un registro de entregas, que incluya: fecha, nombre, documento de identificación, dirección y teléfono de los domiciliarios, clientes y proveedores. Esto con el fin de que sirva como referencia para las autoridades sanitarias en caso de que algún trabajador, cliente o proveedor salga positivo para COVID-19. Se recomienda que dicha recolección se realice a través de medios virtuales, previo el diligenciamiento del formato de autorización de uso de datos personales y cumplimiento de las demás normas aplicables en la materia, precisando que el alcance de la autorización es para fines sanitarios de rastreo de contactos en caso de contagio.	C	NC	NA		
	Promover la descarga de la aplicación "CoronaApp", disponible en Android e IOs, para reportar el estado de salud del personal externo (clientes, proveedores, etc.) y de su grupo familiar.	C	NC	NA		
2.5	**Monitoreo de Salud del Personal, Proveedores, Clientes y Aliados (Situación de Contagio)**					
2.5.1	Se deberá realizar la toma de temperatura a los comensales, previo a la entrada al restaurante y verificar el uso de tapabocas. El restaurante se reserva el derecho de admisión de las personas que presenten síntomas visibles asociados a COVID-19 o fiebre, así como el derecho de retirar del establecimiento a aquellas que no estén dando cumplimiento a los protocolos de bioseguridad.	C	NC	NA		
2.5.2	Se deberá definir un protocolo para el manejo de situaciones de detección de algún cliente enfermo y para hacer el cruce con la información del personal con quienes estuvo en contacto.	C	NC	NA		

3 HALLAZGOS

4 RECOMENDACIONES
El establecimiento Cumple con los Protocolos de bioseguridad de la Resolucion 1050 - 2020

FIRMA DE LAS PERSONAS QUE INTERVINIERON EN LA VISTA	
Por parte de la Secretaría Local de Salud	Por parte del establecimiento
Firma	Firma
Nombr [illegible]	Nombre: Ariel Granados E.
C.C: 6320011	C.C: 6190116
Cargo: Tecnico Area Salud	Cargo: Coordinador SST.
Diana Cavina Firma	Firma
Nombr Diana Cavina	Nombre:
C.C: 31.486.624	C.C:
Cargo: Contratista	Cargo: