ORDEN DE LOS DOCUMENTOS PARA LA PRESENTACIÓN DE LA PRIMERA (1°) CUENTA DE COBRO DEL CONTRATO			
No.	ITEM	ADJUNTA	NO ADJUNTA
1	FORMATO PARA RADICACIÓN DE CUENTA		
2	REGISTRO PRESUPUESTAL		
3	CUENTA DE COBRO ORIGINAL		
4	CERTIFICADO DE CUENTA BANCARIA		
5	FORMATO DE DECLARACION DE FIDUCIA (2) FORMATOS		
6	PAGO DE SEGURIDAD SOCIAL		
7	CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL		
8	COPIA DEL RUT		
9	CERTIFICADO DE CUMPLIMIENTO		
10	ACTA PARCIAL DE EJECUCIÓN		
11	INFORME PARCIAL DE EJECUCIÓN SOPORTES Y EVIDENCIAS		
13	CONTRATO		
14	PÓLIZA		
15	APROBACIÓN DE LA POLIZA		
16	ACTA DE INICIO		
17	CERTIFICADO DE AFILIACIÓN ARL		
18	CEDULA DE CIUDADANIA		

Powered by CamScanner

Alcaldía de Montería

FORMATO DE RADICACIÓN DE CUENTAS

NOMBRE: CARLOS EDUARDO VARGAS SIERRA

FECHA:

HORA:

TELÉFONO CELULAR: 3015787462

CORREO ELECTRÓNICO: carlosvargas1111@hotmail.com

FIRMA LEGIBLE CONTRATISTA

RECIBIDO CONTRATISTA

NOMBRE: CARLOS EDUARDO VARGAS SIERRA

FECHA:

HORA:

FIRMA QUIEN RECIBE EN LA OFICINA DE TESORERÍA MUNICIPAL.

Powered by CamScanner

ONTERÍA

ALCALDIA DE MONTERIA

Oficina de presupuesto
Constancia de registro presupuestal No: 23001256

RP No.	23001256
jueves 29 junio 2023	

REGISTRO PRESUPUESTAL

eficiario: 78076375 - CARLOS EDUARDO VARGAS SIERRA **NIT:** 78076375

No. del Certificado de disponibilidad 23001044 **Contrato No:** CD-SSM-576-2023

de Ejecucion: SEIS (6) MESES

IMPUTACION PRESUPUESTAL

úbro	Descripcion	Tipo de Financiacion	Producto	Programa	Valor R.P.
.009	Servicios para la comunidad, sociales y personales	1.2.4.2.02 - SGP-SALUD-SALUD PUBLICA	1905031	1905	$ 21.595.986,00
				Total Reserva..	$ 21.595.986,00

eserva en letras: VEINTIUN MILLONES QUINIENTOS NOVENTA y CINCO MIL NOVECIENTOS NTA y SEIS Pesos

Objeto

ACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES PARA APOYAR A LA SECRETARÍA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL EN EL ROLLO DE ACCIONES DE GESTION Y/O VIGILANCIA EN SALUD PUBLICA EN CUANTO A EVENTOS DE INTERES EN SALUD IUNICIPIO DE MONTERÍA

Angelica Llorente Ramos

Profesional Universitario (E)

UPITA BELLO TOUS

LLORENTE

Imprimió: ANGELICA LLORENTE RAMOS

IP Imprimió: 186.43.33.250

Powered by CamScanner

Montería, 16 de agosto de 2023

ALCALDÍA DE MONTERÍA
NIT. 800 096 734 - 1

Debe a:
CARLOS EDUARDO VARGAS SIERRA
C.C. No. 78.076.375 de Lorica

Por concepto de honorarios profesionales derivados del contrato de prestación de servicios No. CD-SSM-576-2023, cuyo objeto es: **PRESTACION DE SERVICIOS PROFESIONALES PARA APOYAR A LA SECRETARIA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL EN EL DESARROLLO DE ACCIONES DE GESTION Y/O VIGILANCIA SOCIAL EN SALUD PUBLICA EN CUANTO A EVENTOS DE INTERES EN SALUD EN EL MUNICIPIO DE MONTERIA** la suma de TRES MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL TRECIENTOS TREINTA Y UN PESOS m/Cte **($ 3.599.331),** de acuerdo con el acta parcial N°1 con periodo de pago del 29 de junio de 2023 a 28 de julio de 2023.

NOTA: favor consignar a la cuenta de Ahorros Nº 24124296323 del **BANCO CAJA SOCIAL**

Cordialmente,

Carlos Eduardo Vargas Sierra
C.C. No. 78.076.375 de Lorica
Contratista Alcaldía de Montería
Secretaria de Salud y Seguridad Social

CORREO: carlosvargas1111@hotmail.com
CELULAR: 3015787462

Powered by CamScanner

Banco Caja Social
Su banco amigo.

UNA EMPRESA DE FUNDACIÓN GRUPO SOCIAL

HACE CONSTAR:

Que el (los) cliente(s)

CARLOS E VARGAS S Identificado con CC 78076375

Actualmente tiene el producto Cuenta Ahorros, radicada en la oficina CERETE, con las siguientes características:

Cuentamiga

Número:	24124296323
Fecha de apertura:	25 de Julio de 2023
Condiciones de uso:	Individual, 1 firmas(s), 0 sello(s) húmedo(s) o de caucho, sin protector
Estado:	Cuenta activa

Esta constancia se expide con destino a CARLOS EDUARDO VARGAS SIERRA, realizada en el Canal Digital de la ciudad de Bogotá, el día Martes, 25 de Julio de 2023.

Cordialmente,

Vicepresidencia de Banca Masiva

Powered by CamScanner

Montería, 16 de agosto de 2023

Señores
MUNICIPIO DE MONTERÍA
Fiduciaria de Occidente
Montería

Respetados señores:

Yo, **Carlos Eduardo Vargas Sierra,** identificado con la cédula de ciudadanía No. 78.076.375 de Lorica, certifico a usted bajo la gravedad de juramento, que a la fecha que se expide el presente certificado figurado como contratista en los siguientes contratos de prestación de servicios Profesionales:

Nombre o Razón Social del Contratante	Nit. Contratante	Fecha de Inicio del Contrato	Fecha Final del Contrato	Contrato No.	Valor total del Contrato	Valor del Pago mensual
Municipio de Montería	800.096.734-1	29 de junio de 2023	29 de diciembre de 2023	CD-SSM-576-2023	$ 21.595.986	$ 3.599.331

Además, certifico bajo la gravedad de juramento, que se realizó aportes mensuales al sistema de seguridad social y pensiones sobre la base de $ 1.439.732 M/CTE. COL., mensuales del contrato No. CD-SSM-576-2023, por lo tanto, he cumplido y me encuentro al día con mis obligaciones del sistema de salud, riesgos laborales y pensiones así:

No. Planilla	Periodo Cotizado	Valor cancelado	Salud	Pensión	riesgos
70016654	Año 2023 – Julio	$ 418.000	$ 180.000	$ 230.400	$ 7.600

Cordialmente,

Carlos Eduardo Vargas Sierra
Contratista Alcaldía de Montería
Secretaria de salud y Seguridad Social
C.C. No. 78.076.375

Powered by CamScanner

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE	DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
CC	78076375	CARLOS EDUARDO VARGAS SIERRA	Cl 3 N 16-26 Piso 3	3015787462	carlosvargas1111@hotmail.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL / CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
ÚNICA	I – Independiente		CÓRDOBA	LORICA		SI

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD EMPLEADOS	CANTIDAD UPC
					1	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2023-07	2023-07	I	09/08/2023	70016654	$418.000	

TOTALES POR SUBSISTEMAS

TOTALES SALUD

Código EPS	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	UPC Adicional	Incapacidades		Licencia Maternidad		Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora UPC	Total a Pagar	No. Afiliados
					No. Autorización	Valor	No. Autorización	Valor					
EPS010	EPS Sura	800088702-2	180.000	0		0		0	0	0	0	180.000	1

TOTALES PENSIÓN

Código AFP	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Aporte Voluntario Afiliado	Aporte Voluntario Aportante	Aporte FSP - Solidaridad	Aporte FSP - Subsistencia	Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora FSP	Total a Pagar	No. Afiliados
231001	Colfondos	800227940-6	230.400	0	0	0	0	0	0		230.400	1

TOTALES RIESGOS LABORALES

Código ARL	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Incapacidades		Aportes Otros Sistemas	Valor Neto Cotización	Días Mora	Valor Mora Cotización	Subtotal Cotización	No. Radicado Saldo a Favor	Valor Saldo a Favor	Fondo Solidaridad	Total a Pagar	No. Afiliados
				No. Autorización	Valor										
14-23	Positiva Seguros	860011153-6	7.600				7.600	0	0	7.600			76	7.600	1

TOTALES CAJAS

Código CCF	Nombre	NIT	Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados

TOTALES PARAFISCALES

Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
SENA				
0	0	0	0	0
ICBF				
0	0	0	0	0
ESAP				
MEN				

TOTALES POR SUBSISTEMA

Tipo Administradora	No. Administradoras Reportadas	Valor antes de IGE, LMA, IRP y Mora	Total a Pagar
Salud	1	180.000	180.000
Pensión	1	230.400	230.400
Riesgos Laborales	1	7.600	7.600
CCF	0	0	0
ESAP	0	0	0
ICBF	0	0	0
MEN	0	0	0
SENA	0	0	0
TOTALES	3	418.000	418.000

PAGADA

Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Información

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	**NÚMERO**	**NOMBRE APORTANTE**		**DIRECCIÓN**	**TELÉFONO**	**CORREO**
CC	78076375	CARLOS EDUARDO VARGAS SIERRA		Cl 3 N 16-26 Piso 3	3015787462	carlosvargas1111@hotmail.com
FORMA PRESENTACIÓN	**CLASE APORTANTE**	**NOMBRE SUCURSAL**	**CÓDIGO**	**DEPARTAMENTO**	**CIUDAD / MUNICIPIO**	
ÚNICA	I – Independiente			CÓRDOBA	LORICA	

EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
SI

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	**FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)**	**TIPO PLANILLA**	**FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)**	**NÚMERO PLANILLA**	**CANTIDAD**	
					EMPLEADOS	**UPC**
					1	0
PERIODO SALUD	**PERIODO PENSIONES**				**TOTAL A PAGAR**	
2023-07	2023-07	I	09/08/2023	70016654	$418.000	

DETALLE POR COTIZANTE

INFORMACIÓN COTIZANTE									INFORMACIÓN NOVEDADES																		PENSIÓN							SALUD			RIESGOS LABORALES				CCF			PARAFISCALES				
No.	**Tipo**	**No. de Identificación**	**Apellidos y Nombres**	**Cotizante**	**Subtipo**	**Extranjero**	**Colom. exterior**	**Estornado**	**ING**	**RET**	**TDE**	**TAE**	**TDP**	**TAP**	**VSP**	**VST**	**SLN**	**IGE**	**LMA**	**VAC**	**AVP**	**VCT**	**IRL**	**CORRECCIÓN**	**Cód. AFP**	**IBC AFP**	**Cotización**	**Voluntario Afiliado**	**Voluntario Aportante**	**Fondo pensional de solidaridad**	**Fondo pensional de subsistencia**	**Cód. EPS**	**IBC EPS**	**Cotización / Valor UPC**	**Cód. ARL**	**IBC ARL**	**Clase de Riesgo**	**Cotización**	**Código CCF**	**IBC CCF**	**Aporte CCF**	**IBC otros parafiscales**	**Aporte SENA**	**Aporte ICBF**	**Aporte ESAP**	**Aporte MEN**
1	CC	78076375	VARGAS SIERRA CARLOS EDUARDO	59	0			N																		231001	1.439.732	230.400	0	0	0	0	EPS010	1.439.732	180.000	14-23	1.439.732	1	7.600		0	0	0	0	0	0	0

PAGADA

Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Información

ONTERÍA

Alcaldia de Monteria

OFICINA DE PRESUPUESTO

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD

Solicitud Nº	23001343
CDP No.	23001044
miércoles 17 mayo 2023	

CERTIFICA

el Presupuesto de Gastos e Inversiones Alcaldia de Monteria Para la vigencia Fiscal de 2023 se tiene Disponibilidad uestal para las siguientes partidas asi:

ibro	Descripcion	Tipo de Financiacion	Producto	Programa	Valor C.D.P.	Valor Disponbile.
2.009	Servicios para la comunidad, sociales y personales	1.2.4.2.02 - SGP-SALUD-SALUD PUBLICA	1905031	1905	$ 22.795.763,00	$ 49.006.690,00
				Totales...	$ 22.795.763,00	$ 49.006.690,00

CDP en letras: VEINTIDOS MILLONES SETECIENTOS NOVENTA y CINCO MIL SETECIENTOS NTA y TRES Pesos

ficado No. 23001044 se emite en Monteria el dia miércoles 17 de mayo de 2023 como requisito previo a PRESTACIÓN RVICIOS PROFESIONALES PARA APOYAR A LA SECRETARÍA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL EN EL RROLLO DE ACCIONES DE GESTION Y/O VIGILANCIA EN SALUD PUBLICA EN CUANTO A EVENTOS DE INTERES LUD EN EL MUNICIPIO DE MONTERÍA

Dairo Hoyos Bedoya

Profesional Universitario

: CARLOS ORDOSGOITIA SANIN

: ALLORENTE

Imprimió: ANGELICA LLORENTE RAMOS

IP Imprimió: 186.43.33.250

ONTERÍA
Gobierno de la GENTE

Calle 27 # 3-19, Edificio Antonio de la Torre y Miranda
www.monteria.gov.co

Monteria, Córdoba

Powered by CamScanner

DIAN
POR UNA COLOMBIA MÁS HONESTA

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 02 Actualización

4. Número de formulario 14891950865

(415)7707212489984(8020) 000001489195086 5

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
7 8 0 7 6 3 7 5	7	Impuestos de Cartagena 6	

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de Identificación	27. Fecha expedición
Persona natural o sucesión ilíquida 2	Cédula de Ciudadanía 1 3	7 8 0 7 6 3 7 5	2 0 0 0 1 2 2 9

Lugar de expedición / 28. País	29. Departamento	30. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Córdoba 2 3	Lorica 4 1 7

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres
VARGAS	SIERRA	CARLOS	EDUARDO

35. Razón social

36. Nombre comercial	37. Sigla
AGROINDUSTRIAL OPORTUNA	AGP

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Bolívar 1 3	Cartagena 0 0 1

41. Dirección principal: CL 23 MZ I LT 4 LC 102 BRR BLAS DE LEZO

42. Correo electrónico: agroindustrialoportuna@gmail.com

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
	3 0 1 5 7 8 7 4 6 2	

CLASIFICACIÓN

Actividad económica					Ocupación	
Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades		
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código 1 / 2	51. Código	52. Número establecimientos
4 6 3 1	2 0 1 2 0 1 1 1	8 2 3 0	2 0 1 5 0 1 0 2	5 6 1 3 / 5 6 1 2	1 3 1 5	1

Responsabilidades, Calidades y Atributos

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
53. Código 5	4 8	5 2																							

05- Impto. renta y compl. régimen ordinar

48 - Impuesto sobre las ventas - IVA

52 - Facturador electrónico

Obligados aduaneros										Exportadores					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	55. Forma	56. Tipo	Servicio	1	2	3
54. Código												57. Modo			
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20			58. CPC			

IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI [ ] NO [X] 60. No. de Folios: 0 61. Fecha 2023 - 01 - 28 / 11 : 57: 41

La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz; en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso.
Parágrafo del artículo 1.6.1.2.20 del Decreto 1625 de 2016
Firma del solicitante:

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.
Firma autorizada:

984. Nombre VARGAS SIERRA CARLOS EDUARDO
985. Cargo CONTRIBUYENTE

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

	Alcaldía de Montería	**CERTIFICADO DE CUMPLIMIENTO** **SECRETARÍA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL**	**VERSIÓN:1** **Página 1 de 2** **2022**

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS Nº.	CD-SSM-576-2023
CONTRATANTE:	MUNICIPIO DE MONTERÍA
CONTRATISTA:	CARLOS EDUARDO VARGAS SIERRA
SUPERVISOR:	YOLANDA ROJAS PALOMINO
APOYO A LA SUPERVISIÓN	ADIELA BEATRIZ CORDERO RIVERO
OBJETO:	**PRESTACION DE SERVICIOS PROFESIONALES PARA APOYAR A LA SECRETARIA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL EN EL DESARROLLO DE ACCIONES DE GESTION Y/O VIGILANCIA SOCIAL EN SALUD PUBLICA EN CUANTO A EVENTOS DE INTERES EN SALUD EN EL MUNICIPIO DE MONTERIA**
VALOR DEL CONTRATO:	VEINTIUN MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y SEIS PESOS $ 21.595.986
PLAZO:	6 MESES
FECHA DE INICIO:	27 DE JUNIO DE 2023
FORMA DE PAGO:	El valor del contrato se pagará de la siguiente manera: **a) 06 PAGOS IGUALES MENSUALES POR VALOR DE TRES MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL TRESCIENTOS TREINTA Y UN PESOS MCTE ($ 3.599.331.oo). PARÁGRAFO PRIMERO:** Para efectos del pago de cada una de las Cuentas de Cobro deberán estar acompañadas de la documentación que exige la Secretaría de Hacienda Municipal como lo son: **1)** Certificado de cumplimiento, acta parcial de ejecución e informe de supervisión, suscritos por el Supervisor del contrato; previo Informe de las actividades desarrolladas por el contratista; **2)** Sus respectivos soportes de pago mensual al día, de los aportes al sistema integral de seguridad social (Salud, Pensión y ARL); **3)** Recibo de Pago, debidamente cancelado de los impuestos o estampillas a que tenga lugar el presente contrato, si hay lugar a ello. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** Para efectos del pago final, el contratista se obliga a hacer entrega de los archivos y documentos a su cargo, debidamente inventariados, conforme a las normas y procedimientos que establezca el Archivo General de la Nación.
VALOR A PAGAR POR ESTE PERIODO:	TRES MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL TRESCIENTOS TREINTA Y UN PESOS MCTE ($ 3.599.331.oo)
PERIODO DE EJECUCIÓN	29 DE JUNIO A 28 DE JULIO de 2023

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS COMPROMISOS Y/O ACTIVIDADES CONTEMPLADAS EN EL CONTRATO

	ACTIVIDAD/COMPROMISO	Cumple	No cumple	No aplica	Observaciones/ razones por las cuales no se cumple la función
1	Brindar apoyo a la Secretaria de Salud y Seguridad Social en lo relacionado a las acciones de inspección vigilancia y control – IVC, realizando una (1) visita inicial a los siguiente establecimientos expendedores de alimentos: Restaurantes (70), Expendios de carnes (40), comidas rápidas (60), repostería y pastelería (15), Grandes Superficies (10), Minimarket (20), Ventas de Jugos (15), CDI (5), Hogares Comunitarios (5), Ventas de Fritos (10) existentes en el municipio de Montería, de acuerdo a la información que posee la Secretaria de Salud y Seguridad Social, con el fin de realizar acciones de	X			

Powered by CamScanner

	inspección , vigilancia y control b. Realizar seguimiento a los establecimientos visitados de acuerdo al concepto emitido por la entidad de salud territorial. c. Entregar base de datos actualizada a la entidad territorial de manera mensual y al finalizar el contrato de los establecimientos visitados. d. Apoyar a la secretaria de Salud en las medidas sancionatorias de acuerdo con lo establecido en la entidad territorial. Actividad que se evidenciara a través de acta de visita, registro fotográfico, e informe.				
2	Apoyar a la secretaria de Salud y Seguridad Social Municipal, proyectando respuesta a derechos de petición quejas, reclamos (PQR) y solicitudes que se formulen ante la secretaria de Salud y que le sean asignados por el supervisor. Actividad que se evidenciará a través de la proyección de los oficios y/o acta de IVC e informe, de acuerdo con la solicitud requerida.	X			
3	Apoyar a la secretaria de Salud y Seguridad Social en la realización de visitas de IVC (inspección, vigilancia y control) a establecimientos de alimentos que soliciten concepto sanitario del municipio de Montería. Actividad que deberá evidenciar a través de actas de visita y registro fotográfico.	X			
4	Brindar apoyo en la programación y realización de un (1) operativo mensual del área ambiental de la secretaria de salud y seguridad social, en articulación con la policía nacional, cuerpo de bomberos, oficina de atención y prevención de riesgos y secretaria de gobierno municipal, entre otras, el cual va dirigido a establecimientos de "comidas rápidas" y "bebidas alcohólicas" , con el fin de verificar la contaminación cruzada en los alimentos, cuando sea requerido por el supervisor. Para lo cual deberá presentar acta de visita y registro fotográfico.	X			
5	Brindar Asesoría y Apoyo al programa del área de alimentos de la secretaria de salud municipal, en la asistencia y participación en el comité de seguridad alimentaria nutricional, y aquellos que le sea asignado por el supervisor, para lo cual deberá: **a.** Apoyar en la elaboración y/o actualización de la política de seguridad alimentaria y nutricional, y cada una de las resoluciones de conformación del comité de seguridad alimentaria y nutricional. **b.** Apoyar en la consolidación de las actas y de registros de asistencias y evidencia y **c.** Supervisión del seguimiento de los planes de mejoramiento.			X	Durante el periodo comprendido de este informe no se convocó a participación en el comité de seguridad alimentaria nutricional.

Powered by CamScanner

6	Apoyar a la secretaria de salud y seguridad social, en la atención a las alertas sanitarias emitidas por el INVIMA. a. Realizar búsqueda activa del producto relacionado en esta alerta. b. Realizar actividades de inspección, vigilancia y control en las actividades de su competencia (establecimientos/transportes) que potencialmente puedan comercializar el producto y tomar las medidas sanitarias a que haya lugar. c. Dar a conocer la alerta sanitaria en los medios de comunicación que tengan disponibles (páginas web, redes sociales, entre otros) d. Informar al Invima en caso de encontrar el producto. Actividad que se evidenciara a través de actas de visitas, listado de asistencia e informes, email al área de prensa y/o publicaciones en redes sociales.	X			
7	Apoyar a la secretaria de salud y seguridad social, en la realización de visitas a establecimientos comerciales de distribución y consumo de alimentos, y cargue de la información relacionada, en atención a los productos importados reportados y consolidados por el INVIMA de forma semanal. Actividades que se evidenciaran a través de actas de visitas y formatos para la vigilancia de alimentos y materias primas para la industria de alimentos y bebidas alcohólicas importadas durante las etapas de almacenamiento, procesamiento y comercialización, pantallazos del cargue de la información.			X	No se realiza la actividad durante el periodo comprendido de este informe.
8	Apoyar a la Secretaria de Salud y Seguridad Social en la participación de las reuniones, comités, actividades extramurales, capacitaciones delegadas, operativos en conjunto con policía Nacional y con otras dependencias de la Alcaldía Municipal y Secretaria de Salud Departamental, capacitaciones a gremios, solicitudes del INVIMA, solicitudes de la DIAN, asistencias técnicas establecidas por el Ministerio de Salud, Instituto Nacional de Salud y Secretaria Departamental de Salud cuando sea requerido por el supervisor. Actividad que se evidenciara a través de acta de reunión, listado de asistencia e informe.	X			
	Apoyar a la secretaria de Salud y Seguridad Social, para llevar a cabo proyección, ejecución y seguimiento a los planes de mejoras que surjan de las visitas y/o auditoria por parte de los entes de control y que dirigida al área de salud ambiental (IVC de alimentos). Actividad que se evidenciará con entrega de informe, proyección de oficios de respuesta.			X	No se realiza la actividad durante el periodo comprendido de este informe.

Powered by CamScanner

10	Hacer parte del Equipo de respuesta inmediata (ERI) en los eventos de interés en salud pública, realizando seguimientos a los brotes y eventos cuando sea requerido. Para lo cual deberá hacer entrega de acta de reunión y registro fotográfico			X	No se realiza la actividad durante el periodo comprendido de este informe.
11	Las demás obligaciones que sean asignadas por el secretario de Salud y Seguridad Social municipal.			X	No se realiza la actividad durante el periodo comprendido de este informe.

PARA CONSTANCIA DE LO ANTERIOR, SE FIRMA LA PRESENTE ACTA A LOS 16 DIAS DEL MES DE AGOSTO DEL 2023

FIRMA

Secretaria de Salud Yolanda Rojas C.C.1067871607

YOLANDA ROJAS PALOMINO
Secretaria de Salud y Seguridad Social
SUPERVISOR

ADIELA CORDERO RIVERO
Secretaría de Salud y Seguridad Social
APOYO A LA SUPERVISIÓN

Revisó: Keyla Arciniegas – contratista secretaria Salud.

Powered by CamScanner

ACTA PARCIAL DE EJECUCION No. 1
16 DE AGOSTO DE 2023

CONTRATO N°:	CD-SSM-576-2023
CONTRATANTE:	MUNICIPIO DE MONTERÍA
CONTRATISTA:	CARLOS EDUARDO VARGAS SIERRA
OBJETO DEL CONTRATO:	**PRESTACION DE SERVICIOS PROFESIONALES PARA APOYAR A LA SECRETARIA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL EN EL DESARROLLO DE ACCIONES DE GESTION Y/O VIGILANCIA SOCIAL EN SALUD PUBLICA EN CUANTO A EVENTOS DE INTERES EN SALUD EN EL MUNICIPIO DE MONTERIA**
VALOR DEL CONTRATO:	VEINTIUN MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y SEIS PESOS $ 21.595.986
CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL NUMERO:	23001044 DEL 17 DE MAYO DE 2023 POR **($22.795.763.oo)**
CERTIFICADO DE REGISTRO PRESUPUESTAL NUMERO:	23001256 DEL 29 DE JUNIO DE 2023 POR **($21.595.986.oo)**
PLAZO DE EJECUCIÓN:	6 (SEIS) MESES
FECHA ACTA DE INICIO:	29 DE JUNIO DE 2023
PERIODO DE EJECUCIÓN DE LA PRESENTE ACTA:	29 DE JUNIO A 28 DE JULIO de 2023
FORMA DE PAGO	El valor del contrato se pagará de la siguiente manera: **a) 06 PAGOS IGUALES MENSUALES POR VALOR DE TRES MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL TRESCIENTOS TREINTA Y UN PESOS MCTE ($ 3.599.331.oo). PARÁGRAFO PRIMERO:** Para efectos del pago de cada una de las Cuentas de Cobro deberán estar acompañadas de la documentación que exige la Secretaría de Hacienda Municipal como lo son: **1)** Certificado de cumplimiento, acta parcial de ejecución e informe de supervisión, suscritos por el Supervisor del contrato; previo Informe de las actividades desarrolladas por el contratista; **2)** Sus respectivos soportes de pago mensual al día, de los aportes al sistema integral de seguridad social (Salud, Pensión y ARL); **3)** Recibo de Pago, debidamente cancelado de los impuestos o estampillas a que tenga lugar el presente contrato, si hay lugar a ello. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** Para efectos del pago final, el contratista se obliga a hacer entrega de los archivos y documentos a su cargo, debidamente inventariados, conforme a las normas y procedimientos que establezca el Archivo General de la Nación.
VALOR A PAGAR POR ESTE PERIODO:	TRES MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL TRESCIENTOS TREINTA Y UN PESOS MCTE ($ 3.599.331.oo)

En Montería a los (16) días del mes de agosto del año 2023, se reunieron en la oficina de la Secretaría de Salud y Seguridad Social del Municipio de Montería, **YOLANDA ROJAS PALOMINO** en calidad de Supervisor del contrato y **CARLOS EDUARDO VARGAS SIERRA** en calidad de Contratista de la Secretaría de Salud Y Seguridad Social, estando vigente el Contrato identificado en el encabezamiento de la presente Acta, con el propósito de dejar constancia de la verificación y certificación el cumplimiento satisfactorio parcial del objeto del presente contrato durante el periodo comprendido entre **el 29 de Junio de 2023 a 28 de Julio de 2023.**

Powered by CamScanner

Una vez revisado y verificado el informe de ejecución del periodo a cobrar, certifica que efectivamente el contratista cumplió con las obligaciones 1,2,3,4,6,8 por lo tanto, es procedente el pago correspondiente a la presente acta parcial N° 1.

En constancia se firma por los que en ella intervinieron.

Secretaria de Salud Yolanda Rojas P.
C.C.1007871007

YOLANDA ROJAS PALOMINO
Secretaria de Salud y Seguridad Social
Supervisora

CARLOS VARGAS SIERRA
Contratista

Revisó Adiela Cordero Rivero - apoyo a supervision
Revisó Keyla Arciniegas – Contratista Sec. Salud

Powered by CamScanner

INFORME DE EJECUCIÓN No. 1 16 DE AGOSTO DE 2023	
CONTRATO N°:	CD-SSM-576-2023
CONTRATANTE:	MUNICIPIO DE MONTERÍA
CONTRATISTA:	CARLOS EDUARDO VARGAS SIERRA
OBJETO DEL CONTRATO:	**PRESTACION DE SERVICIOS PROFESIONALES PARA APOYAR A LA SECRETARIA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL EN EL DESARROLLO DE ACCIONES DE GESTION Y/O VIGILANCIA SOCIAL EN SALUD PUBLICA EN CUANTO A EVENTOS DE INTERES EN SALUD EN EL MUNICIPIO DE MONTERIA**
VALOR DEL CONTRATO:	VEINTIUN MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y SEIS PESOS $ 21.595.986
CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL NÚMERO:	23001044 DEL 17 DE MAYO 2023 POR **($22.795.763.oo)**
CERTIFICADO DE REGISTRO PRESUPUESTAL NÚMERO:	23001256 DEL 29 DE JUNIO DE 2023 POR **($21.595.986.oo)**
PLAZO DE EJECUCIÓN:	6 MESES
FECHA ACTA DE INICIO:	29 DE JUNIO DE 2023
PERIODO DE EJECUCIÓN DE LA PRESENTE ACTA:	29 DE JUNIO A 28 DE JULIO de 2023
FORMA DE PAGO	El valor del contrato se pagará de la siguiente manera: **a) 06 PAGOS IGUALES MENSUALES POR VALOR DE TRES MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL TRESCIENTOS TREINTA Y UN PESOS MCTE ($ 3.599.331.oo). PARÁGRAFO PRIMERO:** Para efectos del pago de cada una de las Cuentas de Cobro deberán estar acompañadas de la documentación que exige la Secretaría de Hacienda Municipal como lo son: **1)** Certificado de cumplimiento, acta parcial de ejecución e informe de supervisión, suscritos por el Supervisor del contrato; previo Informe de las actividades desarrolladas por el contratista; **2)** Sus respectivos soportes de pago mensual al día, de los aportes al sistema integral de seguridad social (Salud, Pensión y ARL); **3)** Recibo de Pago, debidamente cancelado de los Impuestos o estampillas a que tenga lugar el presente contrato, si hay lugar a ello. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** Para efectos del pago final, el contratista se obliga a hacer entrega de los archivos y documentos a su cargo, debidamente inventariados, conforme a las normas y procedimientos que establezca el Archivo General de la Nación.
VALOR A PAGAR POR ESTE PERIODO:	TRES MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL TRESCIENTOS TREINTA Y UN PESOS MCTE ($ 3.599.331.oo)

Secretaria de Salud Montería
C.C.1067871007

Para conocimiento del supervisor y demás fines pertinentes presentó el correspondiente informe de ejecución del contrato identificado en el encabezado de la presente acta, correspondiente al periodo comprendido entre el día 29 DE JUNIO DE 2023 a 28 DE JULIO DE 2023.

OBLIGACIONES	ACCIONES	EVIDENCIAS QUE SOPORTAN EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO Y LAS ACTIVIDADES DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO
1. Brindar apoyo a la Secretaria de Salud y Seguridad Social en lo relacionado a las acciones de inspección vigilancia y control – IVC, realizando una (1) visita inicial a los siguiente establecimientos expendedores de alimentos: Restaurantes (70), Expendios de carnes (40), comidas rápidas (60), repostería y pastelería (15), Grandes Superficies (10),	Se realiza visita de IVC a los siguientes establecimientos comerciales: **Restaurantes 8 de 70 asignados:** • La Bonga del Sinú Norte; 10/07/23 • Plaza La Bonga; 10/07/23	**ANEXO 1** Acta de visita, informe, registro fotográfico; N° de folios (79).

Correo: carlosvargas1111@hotmail.com
Montería – Córdoba
CEL: 3015787462

Powered by CamScanner

Minimarket (20), Ventas de Jugos (15), CDI (5), Hogares Comunitarios (5), Ventas de Fritos (10) existentes en el municipio de Montería, de acuerdo a la información que posee la Secretaria de Salud y Seguridad Social, con el fin de realizar acciones de inspección , vigilancia y control b. Realizar seguimiento a los establecimientos visitados de acuerdo al concepto emitido por la entidad de salud territorial. c. Entregar base de datos actualizada a la entidad territorial de manera mensual y al finalizar el contrato de los establecimientos visitados. d. Apoyar a la secretaria de Salud en las medidas sancionatorias de acuerdo con lo establecido en la entidad territorial. Actividad que se evidenciara a través de acta de visita, registro fotográfico, e informe.	• El café de Rigo Montería; 12/07/23 • La Fresca Mall Place; 12/07/23 • Sand Marino; 17/07/23 • Don Chancho; 23/07/23 • Donde Calao Cevichería Norte; 26/07/23 • Alicante Express El Nuestro; 27/07/23 **Expendios de carnes 3 de 40 asignados.** • Carnicería Euro Supermercados Place Mall; 24/07/23 • Carnecol Gourmet; 26/07/23 • Carnicería Proveedora El Imperio Paisa 27/07/23 **Comidas Rápidas 3 de 60 asignados** • Trip Burger Place Mall; 17/07/23 • Doggies & Bubbling; 18/07/23 • Rustik Sinú; 25/07/23 **Repostería y pastelería 3 de 15 asignadas.** • MR Bono Places Mall; 13/07/23 • Panadería Euro Supermercados Place Mall; 23/07/23 • Juan Pan s.a.s; 24/07/23 **Grandes Superficies 1 de 10 asignados.** • Euro Supermercados Place Mall; 19/2/22. **Ventas de Jugos 2 de 15 asignados.** • Gassata; 17/07/23. • Fruti Fruta; 23/07/23 Porcentaje de ejecución de la actividad de un 8 %	

Secretaría de Salud Montería
C.C.1067871007

Correo: carlosvargas1111@hotmail.com
Montería – Córdoba
CEL: 3015787462

Powered by CamScanner

2. Apoyar a la secretaria de Salud y Seguridad Social Municipal, proyectando respuesta a derechos de petición quejas, reclamos (PQR) y solicitudes que se formulen ante la secretaria de Salud y que le sean asignados por el supervisor. Actividad que se evidenciará a través de la proyección de los oficios y/o acta de IVC e informe, de acuerdo con la solicitud requerida.	Se realizo, atención a solicitud de visita de IVC, realizada ante la secretaria de salud Municipal el establecimiento comercial Carnecol Gourmet ; 26/07/23	**ANEXO 2.** Respuesta por plataforma NEXURA, Acta de atención e informe; N° de folios (4).
3. Apoyar a la secretaria de Salud y Seguridad Social en la realización de visitas de IVC (inspección, vigilancia y control) a establecimientos de alimentos que soliciten concepto sanitario del municipio de Montería. Actividad que deberá evidenciar a través de actas de visita y registro fotográfico.	Se realizo visita de IVC para concepto sanitario a: • Fruti Fruta; 23/07/23.	**ANEXO 3** Actas de visita, registro fotográfico; N° de folios (2)
4. Brindar apoyo en la programación y realización de un (1) operativo mensual del área ambiental de la secretaria de salud y seguridad social, en articulación con la policía nacional, cuerpo de bomberos, oficina de atención y prevención de riesgos y secretaria de gobierno municipal, entre otras, el cual va dirigido a establecimientos de "comidas rápidas" y "bebidas alcohólicas" , con el fin de verificar la contaminación cruzada en los alimentos, cuando sea requerido por el supervisor. Para lo cual deberá presentar acta de visita y registro fotográfico.	Se realizó un (1) operativo de vigilancia y control el martes 25 de julio del 2023 en la calle 56 Cr 12 La castellana.	**ANEXO 4** Acta de visita, Acta de inspección IVC, Oficio y registro fotográfico. N° de folios (7)
5. Brindar Asesoría y Apoyo al programa del área de alimentos de la secretaria de salud municipal, en la asistencia y participación en el comité de seguridad alimentaria nutricional, y aquellos que le sea asignado por el supervisor, para lo cual deberá: **a.** Apoyar en la elaboración y/o actualización de la política de seguridad alimentaria y nutricional, y cada una de las resoluciones de conformación del comité de seguridad alimentaria y nutricional. **b.** Apoyar en la consolidación de las actas y de registros de asistencias y evidencia y **c.** Supervisión del seguimiento de los planes de mejoramiento.	Durante el periodo comprendido de este informe no se convocó a participación en el comité de seguridad alimentaria nutricional.	No registra.
6. Apoyar a la secretaria de salud y seguridad social, en la atención a las alertas sanitarias emitidas por el INVIMA. a. Realizar búsqueda activa del producto relacionado en esta alerta. b. Realizar actividades de inspección, vigilancia y control en las actividades de su competencia (establecimientos/transportes) que potencialmente puedan comercializar el producto y tomar las medidas sanitarias	Se detectó en la pagina del INVIMA una alerta sanitaria del producto AGUA POTABLE TRATADA OXIGENO. Se realizó búsqueda activa en los diferentes establecimientos visitados.	**ANEXO 5** Informe, Email enviado al área de prensa y comunicaciones con Alerta sanitaria emitida adjunta. N° de folios (4)

Secretaria de Salud Montería
C.C. 1067471007

Correo: carlosvargas1111@hotmail.com
Montería – Córdoba
CEL: 3015787462

Powered by CamScanner

a que haya lugar. c. Dar a conocer la alerta sanitaria en los medios de comunicación que tengan disponibles (paginas web, redes sociales, entre otros) d. Informar al Invima en caso de encontrar el producto. Actividad que se evidenciara a través de actas de visitas, listado de asistencia e informes, email al área de prensa y/o publicaciones en redes sociales.		
7. Apoyar a la secretaria de salud y seguridad social, en la realización de visitas a establecimientos comerciales de distribución y consumo de alimentos, y cargue de la información relacionada, en atención a los productos importados reportados y consolidados por el INVIMA de forma semanal. Actividades que se evidenciaran a través de actas de visitas y formatos para la vigilancia de alimentos y materias primas para la industria de alimentos y bebidas alcohólicas importadas durante las etapas de almacenamiento, procesamiento y comercialización, pantallazos del cargue de la información.	No se realiza la actividad durante el periodo comprendido de este informe.	**No registra**
8. Apoyar a la Secretaria de Salud y Seguridad Social en la participación de las reuniones, comités, actividades extramurales, capacitaciones delegadas, operativos en conjunto con policía Nacional y con otras dependencias de la Alcaldía Municipal y Secretaria de Salud Departamental, capacitaciones a gremios, solicitudes del INVIMA, solicitudes de la DIAN, asistencias técnicas establecidas por el Ministerio de Salud, Instituto Nacional de Salud y Secretaria Departamental de Salud cuando sea requerido por el supervisor. Actividad que se evidenciara a través de acta de reunión, listado de asistencia e informe.	Participé en la Capacitación realizada por parte de FENAVI en temas relacionado a la cadena avícola el día 17 de julio en la sala de juntas Centro Verde.	**ANEXO 6.** Listado de Asistencia Registro Fotográfico e Informe. N° de folios (3)
9. Apoyar a la secretaria de Salud y Seguridad Social, para llevar a cabo proyección, ejecución y seguimiento a los planes de mejoras que surjan de las visitas y/o auditoria por parte de los entes de control y que dirigida al área de salud ambiental (IVC de alimentos). Actividad que se evidenciará con entrega de informe, proyección de oficios de respuesta.	No se realiza la actividad durante el periodo comprendido de este informe	**No registra.**
10. Hacer parte del Equipo de respuesta inmediata (ERI) en los eventos de interés en salud pública, realizando seguimientos a los brotes y eventos cuando sea requerido. Para lo cual	No se realiza la actividad debido a que hasta el momento no se ha sido requerido en apoyo a eventos que requieran la intervención inmediata.	**No registra**

Correo: carlosvargas1111@hotmail.com
Montería – Córdoba
CEL: 3015787462

Secretaria de Salud Montería
C.C.1067871007

Powered by CamScanner

deberá hacer entrega de acta de reunión y registro fotográfico		
11. Las demás obligaciones que sean asignadas por el secretario de Salud y Seguridad Social municipal.	No se realiza la actividad durante el periodo comprendido de este informe	**No registra**

Atentamente,

CARLOS EDUARDO VARGAS SIERRA
C.C. 70.076.375

ANEXOS

Secretaría de Salud Montería

Secretaría de Salud Montería
C.C.1067871007

Correo: carlosvargas1111@hotmail.com
Montería – Córdoba

Powered by CamScanner

ANEXOS

Correo: carlosvargas1111@hotmail.com
Montería – Córdoba
CEL: 3015787462

ANEXO 1.

Acta de visita, informe, registro fotográfico

N° de folios (79)

Correo: carlosvargas1111@hotmail.com
Montería – Córdoba
CEL: 3015787462

Ciudad:	Entidad territorial de salud:

SP-1-01
Versión 4
2018-09-14

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS

Secretaria de Salud y Seguridad Social

Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	2023 07 18 (AAAA MM DD)	Monteria	Secretaria de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

Restaurante ☐ Cafeteria ☐ Panaderia ☐ Fruteria ☐ Comidas rápidas ☒ Comedores ☐ Cuál: _____

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Doggies & Bubbling

* CÉDULA / NIT: 1007909579-1 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 23001 1007909579

* NOMBRE COMERCIAL: Doggies & Bubbling

* DIRECCIÓN: Cl 65 Av circunvalar MATRÍCULA MERCANTIL: 320518

* DEPARTAMENTO: Cordoba * MUNICIPIO: Monteria

Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐

Otro ☐ Cuál: Cartellon

TELÉFONOS: 3016829815 FAX: ———

CORREO ELECTRÓNICO: gisell.deliver@outlook.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Gisell Agamez Hernandez

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento: 1007909579-1

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Gisell Agamez Hernandez

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ * Número de documento: 1007909579

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cl 44 Nº 17-56 Brisas Villanova

* DEPARTAMENTO: Cordoba * MUNICIPIO: Monteria

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 1-D 5pm – 11pm * NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	AÑO / MES / DÍA	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

* MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICAS 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	EDIFICACIÓN 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)*	X	1	0	C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)*	X	1	0	C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*	X	1	0	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)*	X	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	10%			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.)*	X	2.5	0	C
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)*	X	3.5	0	C
	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.)*	X	3.5	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	2	1	X	Se evidencia en los 2 empleados que no poseen certificados de aptitud como manipuladores de alimentos. C
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	X	0	No se observa uso de gorro, tapabocas. El manipulador posee aretes y pendientes. C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	4	2	X	No se evidencia certificados de educación Sanitaria en los 2 trabajadores. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	10,5%			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS

Secretaria de Salud y Seguridad Social

4	REQUISITOS HIGIÉNICOS	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.)*	X	2.5	0	C
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.)*	X		0	C
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	X	0	No se hallaron registros de temperatura en los equipos (Nevera y congelador) C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)*	4	X	0	Se evidencian algunos productos elaborados en el establecimiento sin rotulo. NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	19,5	%		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.)*	X	3.5	0	C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	4	X	0	Se observa tanque de almacenamiento temporal de residuos sin tapa. C
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	X	0	Se evidencia canecas de residuos sin bolsas plastica C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	X		0	C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)*	X	3.5	0	C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	2	1	X	No se evidencia programas de limpieza y desinfección, aprovechamiento residuos solidos y liquidos y Agua Potable No se observan registros. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	27	%		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
79 %	FAVORABLE	90 – 100%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 – 89,9%
	DESFAVORABLE	< 59,9%

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.

Gobierno de la GENTE

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS

Secretaría de Salud y Seguridad Social

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 [X] Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN 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 18 del mes de Julio del año 2023 en la Ciudad de Montería.

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:	Carlos Vergel Sierra	Nombre:	
C.C. No.	78076375	C.C. No.	
Cargo:	Contratista	Cargo:	
Institución:	SSM Montería	Institución:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:		Firma:	
Nombre:	Oiell Arganez	Nombre:	
C.C. No.	1007900154	C.C. No.	
Cargo:	Gerente	Cargo:	

Gobierno de la GENTE
Calle 27 No. 3 - 16 / 7910720 / Montería, Córdoba

SP-1-01 Versión 4 2018-09-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS Secretaria de Salud y Seguridad Social	Invima	PGMA CRIPEANT TUA MONTERIA

Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	2023-07-17	Monteria	Secretaria de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

Restaurante ☐ Cafeteria ☐ Panaderia ☐ Fruteria ☐ Comidas rápidas ☒ Comedores ☐ Cuál: _____

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Trip Burger S.A.S

* CÉDULA / NIT: 901444870-5 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 2300190144487O

* NOMBRE COMERCIAL: Trip Burger

* DIRECCIÓN: Cr 6 N° 65-24 Lc 28 MATRÍCULA MERCANTIL: 184157

* DEPARTAMENTO: Cordoba * MUNICIPIO: Monteria

Barrio ☐ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐

Otro ☒ Cuál: Plaza Mall / La cartellana

TELÉFONOS: 3008788522 FAX: ——

CORREO ELECTRÓNICO: tripburger@hotmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Trip Burger S.A.S

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ Número de documento: 901444870-5

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Samuel Scaff

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ * Número de documento: ——

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cr 6 N° 65-24 Lc 28 Plaza mall / La cartellana

* DEPARTAMENTO: Cordoba * MUNICIPIO: Monteria

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-D 11am-2pm / 4:00pm-11pm * NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	AÑO / MES / DÍA			% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE			
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

* MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICAS 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	EDIFICACIÓN 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)*	X	1	0	C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)*	X	1	0	C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*	X	1	0	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)*	X	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	10	%		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.)*	X	2.5	0	C
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)*	X	3.5	0	C
	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.)*	X	3.5	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	2	1	X	Se revisó la documentación y los 2 trabajadores no poseen examen de aptitud como manipuladores C
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	X	0	No se evidencia uso de tapabocas y cofia en el manipulador encargado de la preparación. No se observa dotación en los empleados. C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013. Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	4	2	X	No se evidencia programa de educación y capacitación continua. Los 2 trabajadores no estan certificados como manipuladores.
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	10,5	%		La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

Gobierno de la GENTE

Calle 27 No. 3 – 16 / 7910720 / Montería, Córdoba

SP-1-01 Versión 4 2018-09-14	**ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS** Secretaria de Salud y Seguridad Social	Invima	PGMA CANPEANTUA NIPOTES MONTERIA

4	REQUISITOS HIGIÉNICOS	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	X	0	Se observan productos como galletas y enlatados elaborados envasados sin rotulo, así como panes y frescos. C
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.)*	X		0	 C
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	X	0	No se evidencias registros de temperatura de equipos C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)*	X	2	0	 NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	19	%		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.)*	X	3.5	0	 C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	X	2	0	 C
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	X	0	Se observa recipiente de recolección de residuos sin tapa. C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	X		0	 C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)*	X	3.5	0	 C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	2	1	X	No se observan programas de limpieza y desinfección, control de residuos liquidos y solidos, Aplica Posible. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	29	%		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
80,5 %		FAVORABLE	90 – 100%
	X	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 – 89,9%
		DESFAVORABLE	< 59,9%

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.

SP-1-01 Versión 4 2018-09-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS Secretaria de Salud y Seguridad Social	INVIMA	ALCALDÍA MONTERÍA

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 | X | No | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN 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 17 del mes de Julio del año 2023 en la Ciudad de Montería.

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:	[signature]	Firma:	
Nombre:	Carlos Vargas Sierra	Nombre:	
C.C. No.	78076375	C.C. No.	
Cargo:	Contratista	Cargo:	
Institución:	SSM Montería	Institución:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:			
Firma:	[signature]	Firma:	
Nombre:	Maira Sofia Algarin V.	Nombre:	
C.C. No.	1003394586	C.C. No.	
Cargo:	Cajera.	Cargo:	

Acta No.	Ciudad	Emisión de la autorización sanitaria provisional
	Montería	2023 07 26

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Correcol Gourmet

* CÉDULA / NIT: 700098250-5 — * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 2300L700098250

* NOMBRE COMERCIAL: Correcol Gourmet

* DIRECCIÓN: Cr 10 n° 34-02 — MATRÍCULA MERCANTIL: 139395

* DEPARTAMENTO: Cordoba — * MUNICIPIO: Montería

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

Otro [ ] Cual: Centro

TELÉFONOS: 7924050 — FAX: ———

CORREO ELECTRÓNICO: correcolmonteria2007@hotmail.com

* NOMBRE DEL PROPIETARIO: Angie Liliana Morales Olaya

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 1098762333

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Angie Liliana Morales Olaya

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] * Número de documento: 1098762333

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cr 10 n° 34-02 Br Centro

* DEPARTAMENTO: Cordoba — * MUNICIPIO: Montería

* TIPO DE PRODUCTOS QUE EXPENDE: CARNE Bovina [X] Porcina [X] Aves [X]

Otras especies: Pescados

EXPENDE OTRO TIPO DE PRODUCTOS: SI [X] NO [ ]

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	AÑO / MES / DIA			% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE			
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		PENDIENTE			
		DESFAVORABLE			

* MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	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:			

Gobierno de la GENTE

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	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y diseño.** *(Ley 9/1979, Artículo 168, 262. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 1, 2, 10. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 1, 2, 10. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 1, 2, 10.)*	X	1	0	C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 4, 5, 11.2.)*	2	X	0	Se observa deterioro de pintura en exteriores de cuartos frios. C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14.)*	X	1	0	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 15, 16, 17, 18, 19.)*	X	1.5	0	C
1.5	**Programa de Mantenimiento de Instalaciones.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)*	1	0.5	X	No se evidencia programa de mantenimiento d instalaciones C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	8%			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.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 683 de 2012. Resolución 4142 de 2012. Resolución 4143 de 2012. Resolución 240/13 Artículo 130: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 242 /2013: Artículo 22: Numeral 2.1, 3.2; Artículo 55: Numerales 22, 23, 24, 32, 33. Resolución 835 de 2013.)*	X	2.5	0	C
2.2	**Condiciones de los equipos de conservación.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 36: Numeral 4. Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.1 Literal e; Artículo 66, Numeral 6, 7; Artículo 67: Numerales 25,26,27. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numerales 1, 6, 7, Artículo 130: Numerales 25, 26, 27. Resolución 242/2013, Artículo 24: Numerales 1.5, 2.1; Artículo 54: Numerales 7, 8; Artículo 55: Numerales 25, 26, 27)*	X	3	0	C

Gobierno de la GENTE

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

2.3	**Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)*	1	X	0	Se evidencia mantenimiento correctivo mas no mantenimiento preventivo. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					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 (signos/lesiones).** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13. Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numeral 1, 3.16; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15; Artículo 17: Numeral 16; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14; Artículo 16: Numeral 16; Artículo 55: Numeral 21.2.)*	X 6	3	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 1; Artículo 67: Numeral 21.2. Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.13. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14)*	X 2	1	0	C
3.3	**Prácticas higiénicas.** *(Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.1, 3.6, 3.7, 3.8, 3,11, 3.12, 3.14, 3.15. 3.17, 3.19; Artículo 67: Numeral 21. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 3; Artículo 17: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19; Artículo 130, Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 3; Artículo 16: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 19)*	X 6	3	0	C
3.4	**Dotación personal.** *(Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.18, 3.20. Resolución 240/2013, Artículo 17: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20. Resolución 242/2013, Artículo 16: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20)*	X 5	2.5	0	C
3.5	**Educación y Capacitación.** *(Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 21.3; Artículo 69: Numerales 1, 2, 3, 6. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 2; Artículo 132: Numerales: 1, 2, 4. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 2; Artículo 57: Numerales 1, 2. 4).*	X 3	1.5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		33 %			La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta.

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Recepción de materia prima.** *(Ley 09 de 1979 Artículo 345. Decreto 1500 de 2007, Artículo 31: Numeral 4.2.2; Artículo 36, Numeral 1, 3; Artículo 41. Resolución 2009026594 de 2009 (en las especies que aplique). Resolución 3009/2010, Artículo 66: Numeral 3; Artículo 67: Numerales 28, 29. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numeral 3; Artículo 130: Numerales 28, 29. Resolución 242/2013, Artículo 54: Numeral 4; Artículo 55: Numerales 28, 29)*	X 5	3	0	C
4.2	**Trazabilidad.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numerales 1.2.2; Artículo 36: Numeral 5. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 3.3; Artículo 55: Numeral 32.)*	X 3	1.5	0	C

SP-1-31 Versión 4 2019-05-09	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES Secretaría de Salud y Seguridad Social	Invima	

4.3	**Empaque y etiquetado.** (Resolución 402 de 2002. Decreto 1500 de 2007 Artículo 14, Numeral 1, 2, 3; Artículo 42, Numeral 1, 5, 6, 7, 8, 9. Resolución 5109 de 2005. Resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012 y 834 de 2013. Resolución 3009/2010 Artículo 67 Numeral: 32. Resolución 222/1990 Artículo 3. Resolución 240/2013 Artículo 130: Numeral 32; Resolución 242 /2013 Artículo 55: numeral 31).	X	1.5	0		NA C
4.4	**Manejo de temperaturas.** (Ley 9 de 1979, Art. 425. Decreto 1500/2007 Artículo 8, Parágrafo 1. Decreto 2270 de 2012 Artículo 5. Resolución 3009/2010 Artículo 17: Numeral 3.3.2.2, Literal b; Numeral 3.3.2.3, Literal a; Artículo 66 Numeral: 2.1, 2.2, 6; Artículo 67 Numeral: 27. Resolución 240 de 2013 Artículo 129 numeral: 2, 4; Artículo 130: Numeral 27. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.2, 3.1; Artículo 54: Numerales 3, 5; Artículo 55: Numerales: 27, 32)	X		0		C
4.5	**Condiciones de almacenamiento.** (Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.2, Literal a, c, d, e; Numeral 3.3.2.3, Literal j. Artículo 67: Numeral: 31, 32. Resolución 240/ 2013 Artículo 129: Numerales 1, 7; Artículo 130: Numeral 30, 31; Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.3; Artículo 54: Numeral 2; Artículo 55: Numeral 30, 32, 36)	5	X	0	Se evidencia productos solados almacenados en tarros no permitidos por alimentos. Se observa cuarto frio sin orden de materia prima almacenada inconvenientemente de diferente cubeo sin rotular.	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 21,5 %				La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta.	

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
5.1	**Suministro y calidad de agua potable** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numerales 1.1.11.1, 1.1.11.2, 1.1.11.3. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10: Numeral 2. Resolución 2115/2007, Artículo 9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 3. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 3. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 3).	X	3	0		C
5.2	**Residuos líquidos.** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.4; Artículo 55: Numeral 20, 32).	X	1.5	0		C
5.3	**Residuos sólidos.** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 20).	5	X	0	Se observa tanque de almacenamiento de residuos sin tapa y sin bolsa.	C
5.4	**Control integral de plagas.** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.8.)	X	3	0		C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.12 Resolución 3009/2010, Artículo67: Numeral 12. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 12. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 12, 38)	X	3	0		C
5.6	**Soportes documentales.** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numerales 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11)	2	1	X	No se evidencia plan de saneamiento; no se observan registros.	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 23,5 %				La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta.	

6	ACTIVIDADES SECUNDARIAS	A	AR	I	HALLAZGOS	
6.1	**Condiciones del área.** (Resolución 242/2013, Artículo 22: Numerales 1.1, 1.2, 1.3; Artículo 55: Numeral 32)	X	2	0		NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 4 %				La calificación del bloque corresponde al 4% del total del acta.	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
90%	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.
		PENDIENTE	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.

Si el establecimiento obtuvo concepto sanitario PENDIENTE, se concede ____ dias (máximo 30 dias, contados a partir de la fecha de notificación), para corregir los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	Cuál:
	X	

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN 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 26 del mes de Julio del año 2023 en la Ciudad de Montería.

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:	Carlos Vargas Sierra	Nombre:	
C.C. No.	78976315	C.C. No.	
Cargo:	Contratista	Cargo:	
Institución:	SSM Alcaldía	Institución:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:		Firma:	
Nombre:	Rafael Martinez	Nombre:	
C.C. No.	1067863158	C.C. No.	
Cargo:	Gerente Humana	Cargo:	

Gobierno de la GENTE

SP-1-31 Versión 4 2019-05-09	**ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES** Secretaría de Salud y Seguridad Social	invima	POMA CAMPEMTTIA NEPOTES MONTERÍA

Acta No.	Ciudad:	Emisión de la autorización sanitaria provisional:
	Montería	2023 07 31

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Inversiones Euro S.A

* CÉDULA / NIT: 811045607 - 6 | * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 23001811045607

* NOMBRE COMERCIAL: Como Inversion Eurosupermercado El Nuestro

* DIRECCIÓN: Cl 29 # 20-337 | MATRÍCULA MERCANTIL: 95910

* DEPARTAMENTO: Cordoba | * MUNICIPIO: Montería

Barrio ☐ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserío ☐ UPZ ☐

Otro ☒ Cuál: Centro Comercial Nuestro

TELÉFONOS: 3006335613 - 3623366 | FAX: ———

CORREO ELECTRÓNICO: gestiondocumental@eurosupermercados.com

* NOMBRE DEL PROPIETARIO: Inversiones Euro S.A

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ Número de documento: 811045607-6

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Carlos Alberto Salamillo Correa

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ * Número de documento: 7056025

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cr 47 nº 83A-40 Bl 25 Lc 13

* DEPARTAMENTO: Antioquia | * MUNICIPIO: Itagüi

* TIPO DE PRODUCTOS QUE EXPENDE: CARNE Bovina ☒ Porcina ☒ Aves ☒

Otras especies: Pescado

EXPENDE OTRO TIPO DE PRODUCTOS: SI ☐ NO ☒

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	AÑO / MES / DÍA	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		PENDIENTE			
		DESFAVORABLE			

* MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	☒	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:			

Gobierno de la GENTE

Powered by CamScanner

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	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y diseño.** *(Ley 9/1979, Artículo 168, 262. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 1, 2, 10. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 1, 2, 10. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 1, 2, 10.)*	X	1	0	C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 4, 5, 11.2.)*	X	1	0	C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14.)*	X	1	0	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 15, 16, 17, 18, 19.)*	3	X	0	Se observan productos de desinfección sin rotular en lavamanos de la zona de baños. C
1.5	**Programa de Mantenimiento de Instalaciones.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)*	X	0.5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	8,5 %			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.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 683 de 2012. Resolución 4142 de 2012. Resolución 4143 de 2012. Resolución 240/13 Artículo 130: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 242 /2013: Artículo 22: Numeral 2.1, 3.2; Artículo 55: Numerales 22, 23, 24, 32, 33. Resolución 835 de 2013.)*	X	2.5	0	C
2.2	**Condiciones de los equipos de conservación.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 36: Numeral 4. Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.1 Literal e; Artículo 66, Numeral 6, 7; Artículo 67: Numerales 25,26,27. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numerales 1, 6, 7, Artículo 130: Numerales 25, 26, 27. Resolución 242/2013, Artículo 24: Numerales 1.5, 2.1; Artículo 54: Numerales 7, 8; Artículo 55: Numerales 25, 26, 27)*	X	3	0	C

Gobierno de la GENTE

Powered by CamScanner

2.3	**Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)*	X	0.5	0		C
	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 (signos/lesiones).** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13. Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numeral 1, 3.16; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15; Artículo 17: Numeral 16; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14; Artículo 16: Numeral 16; Artículo 55: Numeral 21.2.)*	X	3	0		C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 1; Artículo 67: Numeral 21.2. Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.13. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14)*	X	1	0		C
3.3	**Prácticas higiénicas.** *(Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.1, 3.6, 3.7, 3.8, 3,11, 3.12, 3.14, 3.15. 3.17, 3.19; Artículo 67: Numeral 21. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 3; Artículo 17: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19; Artículo 130, Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 3; Artículo 16: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 19)*	X	3	0		C
3.4	**Dotación personal.** *(Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.18, 3.20. Resolución 240/2013, Artículo 17: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20. Resolución 242/2013, Artículo 16: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20)*	X	2.5	0		C
3.5	**Educación y Capacitación.** *(Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 21.3; Artículo 69: Numerales 1, 2, 3, 6. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 2; Artículo 132: Numerales: 1, 2, 4. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 2; Artículo 57: Numerales 1, 2, 4).*	X	1.5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	22 %			La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta.	

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	**Recepción de materia prima.** *(Ley 09 de 1979 Artículo 345. Decreto 1500 de 2007, Artículo 31: Numeral 4.2.2; Artículo 36, Numeral 1, 3; Artículo 41. Resolución 2009026594 de 2009 (en las especies que aplique). Resolución 3009/2010, Artículo 66: Numeral 3; Artículo 67: Numerales 28, 29. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numeral 3; Artículo 130: Numerales 28, 29. Resolución 242/2013, Artículo 54: Numeral 4; Artículo 55: Numerales 28, 29)*	X	3	0		C
4.2	**Trazabilidad.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numerales 1.2.2; Artículo 36: Numeral 5. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 3.3; Artículo 55: Numeral 32.)*	X	1.5	0		C

Powered by CamScanner

4.3	**Empaque y etiquetado.** *(Resolución 402 de 2002. Decreto 1500 de 2007 Artículo 14. Numeral 1, 2, 3; Artículo 42, Numeral 1, 5, 6, 7, 8, 9. Resolución 5109 de 2005. Resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012 y 834 de 2013. Resolución 3009/2010 Artículo 67 Numeral: 32. Resolución 222/1990 Artículo 3. Resolución 240/2013 Artículo 130: Numeral 32; Resolución 242 /2013 Artículo 55: numeral 31).*	X	1.5	0	NA C
4.4	**Manejo de temperaturas.** *(Ley 9 de 1979, Art. 425. Decreto 1500/2007 Artículo 8, Parágrafo 1. Decreto 2270 de 2012 Artículo 5. Resolución 3009/2010 Artículo 17: Numeral 3.3.2.2, Literal b; Numeral 3.3.2.3, Literal a; Artículo 66 Numeral: 2.1, 2.2, 6; Artículo 67 Numeral: 27. Resolución 240 de 2013 Artículo 129 numeral: 2, 4; Artículo 130: Numeral 27. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.2, 3.1; Artículo 54: Numerales 3, 5; Artículo 55: Numerales: 27, 32).*	X		0	C
4.5	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.2, Literal a, c, d, e; Numeral 3.3.2.3, Literal j. Artículo 67: Numeral 31, 32. Resolución 240/ 2013 Artículo 129; Numerales 1, 7; Artículo 130: Numeral 30, 31; Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.3; Artículo 54: Numeral 2; Artículo 55: Numeral 30, 32, 36).*	X	2.5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 24 %				La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta.

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Suministro y calidad de agua potable** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numerales 1.1.11.1, 1.1.11.2, 1.1.11.3. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10: Numeral 2. Resolución 2115/2007, Artículo 9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 3. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 3. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 3).*	X	3	0	C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2,4; Artículo 55: Numeral 20, 32).*	X	1.5	0	C
5.3	**Residuos sólidos.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 20).*	X	2.5	0	C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.8.)*	X	3	0	C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.12 Resolución 3009/2010, Artículo67: Numeral 12. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 12. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 12, 38)*	X	3	0	C
5.6	**Soportes documentales.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numerales 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11)*	X	1	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 28 %				La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta.

6	ACTIVIDADES SECUNDARIAS	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1	**Condiciones del área.** *(Resolución 242/2013, Artículo 22: Numerales 1.1, 1.2, 1.3; Artículo 55: Numeral 32)*	X	2	0	NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 4 %				La calificación del bloque corresponde al 4% del total del acta.

Gobierno de la GENTE

Powered by CamScanner

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

Secretaría de Salud y Seguridad Social

invima

FOMA CARPANTTUA NEPOTES MONTERÍA

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.
98,5 %	X	FAVORABLE	90 – 100%	
		PENDIENTE	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.

Si el establecimiento obtuvo concepto sanitario PENDIENTE, se concede ____ días (máximo 30 días, contados a partir de la fecha de notificación), para corregir los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si [X] No [ ] Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN 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 _____ del mes de _____ del año _____ en la Ciudad de _____.

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:	Carlos Vargas Sierra	Nombre:	
C.C. No.	78076375	C.C. No.	
Cargo:	Contratista	Cargo:	
Institución:	SSM Alcaldía	Institución:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:		Firma:	
Nombre:	Hans Andrés Ortiz Romero	Nombre:	
C.C. No.	1.060.503.701	C.C. No.	
Cargo:	Aux. De procesos.	Cargo:	

Gobierno de la GENTE

Powered by CamScanner

SP-1-31 Versión 4 2019-05-09	**ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES** Secretaría de Salud y Seguridad Social	invima	POMA CAMPEMTTIA NEPOTES MONTERÍA

Acta No.	Ciudad:	Emisión de la autorización sanitaria provisional:
	Montería	2023 07 31

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Inversiones Euro S.A

* CÉDULA / NIT: 811045607 - 6 | * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 23001811045607

* NOMBRE COMERCIAL: Como Inversion Eurosupermercado El Nuestro

* DIRECCIÓN: Cl 29 # 20-337 | MATRÍCULA MERCANTIL: 95910

* DEPARTAMENTO: Cordoba | * MUNICIPIO: Montería

Barrio ☐ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserío ☐ UPZ ☐

Otro ☒ Cuál: Centro Comercial Nuestro

TELÉFONOS: 3006335613 - 3623366 | FAX: ———

CORREO ELECTRÓNICO: gestiondocumental@eurosupermercados.com

* NOMBRE DEL PROPIETARIO: Inversiones Euro S.A

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ Número de documento: 811045607-6

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Carlos Alberto Salamillo Correa

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ * Número de documento: 7056025

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cr 47 nº 83A-40 Bl 25 Lc 13

* DEPARTAMENTO: Antioquia | * MUNICIPIO: Itagüi

* TIPO DE PRODUCTOS QUE EXPENDE: CARNE Bovina ☒ Porcina ☒ Aves ☒

Otras especies: Pescado

EXPENDE OTRO TIPO DE PRODUCTOS: SI ☐ NO ☒

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	AÑO / MES / DÍA	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		PENDIENTE			
		DESFAVORABLE			

* MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	☒	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:			

Gobierno de la GENTE

Powered by CamScanner

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	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y diseño.** *(Ley 9/1979, Artículo 168, 262. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 1, 2, 10. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 1, 2, 10. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 1, 2, 10.)*	X	1	0	C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 4, 5, 11.2.)*	X	1	0	C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14.)*	X	1	0	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 15, 16, 17, 18, 19.)*	3	X	0	Se observan productos de desinfección sin rotular en lavamanos de la zona de baños. C
1.5	**Programa de Mantenimiento de Instalaciones.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)*	X	0.5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	8,5 %			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.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 683 de 2012. Resolución 4142 de 2012. Resolución 4143 de 2012. Resolución 240/13 Artículo 130: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 242 /2013: Artículo 22: Numeral 2.1, 3.2; Artículo 55: Numerales 22, 23, 24, 32, 33. Resolución 835 de 2013.)*	X	2.5	0	C
2.2	**Condiciones de los equipos de conservación.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 36: Numeral 4. Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.1 Literal e; Artículo 66, Numeral 6, 7; Artículo 67: Numerales 25,26,27. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numerales 1, 6, 7, Artículo 130: Numerales 25, 26, 27. Resolución 242/2013, Artículo 24: Numerales 1.5, 2.1; Artículo 54: Numerales 7, 8; Artículo 55: Numerales 25, 26, 27)*	X	3	0	C

Gobierno de la GENTE

Powered by CamScanner

2.3	**Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)*	X	0.5	0		C
	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 (signos/lesiones).** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13. Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numeral 1, 3.16; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15; Artículo 17: Numeral 16; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14; Artículo 16: Numeral 16; Artículo 55: Numeral 21.2.)*	X	3	0		C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 1; Artículo 67: Numeral 21.2. Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.13. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14)*	X	1	0		C
3.3	**Prácticas higiénicas.** *(Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.1, 3.6, 3.7, 3.8, 3,11, 3.12, 3.14, 3.15. 3.17, 3.19; Artículo 67: Numeral 21. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 3; Artículo 17: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19; Artículo 130, Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 3; Artículo 16: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 19)*	X	3	0		C
3.4	**Dotación personal.** *(Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.18, 3.20. Resolución 240/2013, Artículo 17: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20. Resolución 242/2013, Artículo 16: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20)*	X	2.5	0		C
3.5	**Educación y Capacitación.** *(Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 21.3; Artículo 69: Numerales 1, 2, 3, 6. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 2; Artículo 132: Numerales: 1, 2, 4. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 2; Artículo 57: Numerales 1, 2, 4).*	X	1.5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	22 %			La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta.	

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	**Recepción de materia prima.** *(Ley 09 de 1979 Artículo 345. Decreto 1500 de 2007, Artículo 31: Numeral 4.2.2; Artículo 36, Numeral 1, 3; Artículo 41. Resolución 2009026594 de 2009 (en las especies que aplique). Resolución 3009/2010, Artículo 66: Numeral 3; Artículo 67: Numerales 28, 29. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numeral 3; Artículo 130: Numerales 28, 29. Resolución 242/2013, Artículo 54: Numeral 4; Artículo 55: Numerales 28, 29)*	X	3	0		C
4.2	**Trazabilidad.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numerales 1.2.2; Artículo 36: Numeral 5. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 3.3; Artículo 55: Numeral 32.)*	X	1.5	0		C

Powered by CamScanner

4.3	**Empaque y etiquetado.** *(Resolución 402 de 2002. Decreto 1500 de 2007 Artículo 14. Numeral 1, 2, 3; Artículo 42, Numeral 1, 5, 6, 7, 8, 9. Resolución 5109 de 2005. Resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012 y 834 de 2013. Resolución 3009/2010 Artículo 67 Numeral: 32. Resolución 222/1990 Artículo 3. Resolución 240/2013 Artículo 130: Numeral 32; Resolución 242 /2013 Artículo 55: numeral 31).*	X	1.5	0	NA C
4.4	**Manejo de temperaturas.** *(Ley 9 de 1979, Art. 425. Decreto 1500/2007 Artículo 8, Parágrafo 1. Decreto 2270 de 2012 Artículo 5. Resolución 3009/2010 Artículo 17: Numeral 3.3.2.2, Literal b; Numeral 3.3.2.3, Literal a; Artículo 66 Numeral: 2.1, 2.2, 6; Artículo 67 Numeral: 27. Resolución 240 de 2013 Artículo 129 numeral: 2, 4; Artículo 130: Numeral 27. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.2, 3.1; Artículo 54: Numerales 3, 5; Artículo 55: Numerales: 27, 32).*	X		0	C
4.5	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.2, Literal a, c, d, e; Numeral 3.3.2.3, Literal j. Artículo 67: Numeral 31, 32. Resolución 240/ 2013 Artículo 129; Numerales 1, 7; Artículo 130: Numeral 30, 31; Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.3; Artículo 54: Numeral 2; Artículo 55: Numeral 30, 32, 36).*	X	2.5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 24 %				La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta.

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Suministro y calidad de agua potable** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numerales 1.1.11.1, 1.1.11.2, 1.1.11.3. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10: Numeral 2. Resolución 2115/2007, Artículo 9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 3. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 3. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 3).*	X	3	0	C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2,4; Artículo 55: Numeral 20, 32).*	X	1.5	0	C
5.3	**Residuos sólidos.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 20).*	X	2.5	0	C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.8.)*	X	3	0	C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.12 Resolución 3009/2010, Artículo67: Numeral 12. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 12. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 12, 38)*	X	3	0	C
5.6	**Soportes documentales.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numerales 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11)*	X	1	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 28 %				La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta.

6	ACTIVIDADES SECUNDARIAS	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1	**Condiciones del área.** *(Resolución 242/2013, Artículo 22: Numerales 1.1, 1.2, 1.3; Artículo 55: Numeral 32)*	X	2	0	NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 4 %				La calificación del bloque corresponde al 4% del total del acta.

Gobierno de la GENTE

Powered by CamScanner

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

Secretaría de Salud y Seguridad Social

invima

FOMA CARPANTTUA NEPOTES MONTERÍA

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.
98,5 %	X	FAVORABLE	90 – 100%	
		PENDIENTE	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.

Si el establecimiento obtuvo concepto sanitario PENDIENTE, se concede ____ días (máximo 30 días, contados a partir de la fecha de notificación), para corregir los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si [X] No [ ] Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN 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 _____ del mes de _____ del año _____ en la Ciudad de _____.

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:	Carlos Vargas Sierra	Nombre:	
C.C. No.	78076375	C.C. No.	
Cargo:	Contratista	Cargo:	
Institución:	SSM Alcaldía	Institución:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:		Firma:	
Nombre:	Hans Andrés Ortiz Romero	Nombre:	
C.C. No.	1.060.503.701	C.C. No.	
Cargo:	Aux. De procesos.	Cargo:	

Gobierno de la GENTE

Powered by CamScanner

SP-1-04 Versión 4 2018-09-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS EN GRANDES SUPERFICIES Secretaria de Salud y Seguridad Social	Invima	CARPINTERIA POMA MONTERIA NEPOTES

Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	2023 07 17	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

GRAN SUPERFICIE ☐ GRAN SUPERFICIE CON PREPARACIÓN DE ALIMENTOS ☒

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Inversiones EURO S.A

* CÉDULA / NIT: 811045607-6 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 2300181104560 7

* NOMBRE COMERCIAL: EURO Supermercado

* DIRECCIÓN: Cr 6 # 65-24 MATRÍCULA MERCANTIL: 95910

* DEPARTAMENTO: Cordoba * MUNICIPIO: Montería

Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserío ☐ UPZ ☐

Otro ☐ Cuál: Recreo

TELÉFONOS: 3623366 - 3142625522 FAX: ——

CORREO ELECTRÓNICO: contabilidad@eurosupermercados.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Inversiones EURO S.A

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ Número de documento: 811045607-6

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Carlos Alberto Jaramillo Correa

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ * Número de documento: 70.560.257

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cr 47 # 83A-40 Bl.25 Lc 13

* DEPARTAMENTO: Antioquia * MUNICIPIO: Itagüi

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-S 7am - 9:30pm D-F 8am - 8:30pm * NÚMERO DE TRABAJADORES: 35

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN					
2022 12 20	FAVORABLE	X	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	94,5 %
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
	DESFAVORABLE			

* MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	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:			

SP-1-04 Versión 4 2018-09-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS EN GRANDES SUPERFICIES Secretaría de Salud y Seguridad Social	INVIMA	POLICIA NACIONAL CARABINEROS MONTERIA

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.
Critico (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	EDIFICACIÓN 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, 2.7; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8.)*	X	1	0		C
1.2	**Condiciones de pisos, paredes y drenajes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)*	X	1	1		C
1.3	**Techos, puertas, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*	X	1	2		C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)*	X	1.5	3		C
1.5	**Distribución y áreas.** *(Resolución 2674 de 2013, Art. 6 Numeral 2.2; 2.3; 2.4; 2.5. Art. 31 Numeral 1, 2 y 4)*	X	1	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	11%			La calificación del bloque corresponde al 11% 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.)*	X	1.5	0		C
2.2	**Diseño y funcionamiento de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 10 Numeral 3, 5; Art. 18 Numeral 3.3; Art. 22 Numeral 2, Art. 31 Numeral 1; 2; 3.)*	X	1.5	0		C
2.3	**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)*	X	2	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	10%			La calificación del bloque corresponde al 10% 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.)*	X	2.5	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4).*	X	1	0	C
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.)*	X	3	0	C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	X	1.5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	16		%	La calificación del bloque corresponde al 16% del total del acta

4	REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Control de materias primas e insumos.** *(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.)*	X	2	0	C
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.)*	X		0	C
4.3	**Control de Proceso.** *(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 16 Numeral 3; Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)*	X	1.5	0	C
4.4	**Operaciones de envasado y embalaje** *(Resolución 2674 de 2013 Art 17; Art 19. Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012. Resolución 834 y 835 de 2013.)*	X	1.5	0	C
4.5	**Procedencia y requisitos legales.** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 31 parágrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005; Decreto 1686 de 2012 Art 46; 47; 49; 50.)*	X	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	22		%	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Resolución 2115 de 2007, Artículo 9. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8.)*	X	2	0	C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	X	1	0	C

SP-1-04 Versión 4 2018-09-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS EN GRANDES SUPERFICIES Secretaria de Salud y Seguridad Social	invima	MONTERIA

5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3; Artículo 32, Numeral 5; Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7)*	X	1	0		C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	X		0		C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)*	4	X	0	No se evidencia rotulado de productos empleados de limpieza y desinfección en el area de charcuteria y panaderia	C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	X	1.5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	20		%	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta	

6	ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS	
6.1	**Condiciones generales de almacenamiento.** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 3, 4, 6, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)*	X	2.5	0		C
6.2	**Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados.** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 4.)*	X	5	0		C
6.3	**Manejo y exhibición de productos que se expenden a temperatura ambiente.** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 3, 4; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 6.)*	X	2.5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	20		%	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	
98 %	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	X	Cuál:

SP-1-04 Versión 4 2018-09-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS EN GRANDES SUPERFICIES Secretaria de Salud y Seguridad Social	Invima	POMA CUMPLIMOS MONTERÍA

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN 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 17 del mes de Julio del año 2023 en la Ciudad de Montería.

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) dias contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA:

Firma:		Firma:	
Nombre:	Carlos Vargas Sierra	Nombre:	
C.C. No.	78076375	C.C. No.	
Cargo:	Contratista	Cargo:	
Institución:	SSM Montería	Institución:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:	Mario Ovalle	Firma:	M. José Jiménez G.
Nombre:	Mario Andrés Ovalle R.	Nombre:	María José Jiménez González
C.C. No.	1069503701	C.C. No.	1192790637
Cargo:	Director de procesos	Cargo:	Pract. Gestión Humana.

SP-1-01 Versión 4 2018-09-14	**ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS** Secretaria de Salud y Seguridad Social	invima	POMA MONTERIA

Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	AAAA/MM/DD 2023/09/10	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

Restaurante [X] Cafetería [ ] Panadería [ ] Frutería [ ] Comidas rápidas [ ] Comedores [ ] Cuál: _____

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Renacimiento SAS

* CÉDULA / NIT: 812002335-7. * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 2300181200233357.

* NOMBRE COMERCIAL: La Bonga del sinu norte.

* DIRECCIÓN: Km3 via. Cerete. MATRÍCULA MERCANTIL: 441072.

* DEPARTAMENTO: Cordoba * MUNICIPIO: Montería.

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

Otro [ ] Cuál: Urbanizacion Sevilla.

TELÉFONOS: 3744015053. FAX: ———

CORREO ELECTRÓNICO: Bongaporte@labongadelsinu.co.

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Renacimiento SAS.

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [X] Número de documento: 812002335-7.

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Dori Renals.

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] * Número de documento:

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Km 3 via Cerete.

* DEPARTAMENTO: Cordoba * MUNICIPIO: Montería.

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 11:30-10:00pm (L-S). 11:30-9:00pm D. * NÚMERO DE TRABAJADORES: 24.

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	AÑO / MES / DÍA			% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE			
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*** MOTIVO DE LA VISITA**

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICAS DE PRUEBAS / PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO		Especifique:			

Gobierno de la GENTE

Powered by CamScanner

SP-1-01 Versión 4 2018-09-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS Secretaría de Salud y Seguridad Social	Invima	POSA CASA PARA TU NEGOCIO MONTERIA

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	EDIFICACIÓN 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	X	0	Se evidencia edificacion con facil ingreso de plagas. se evidencian mesones sin enchape en zona de almacenamiento de mercancia	C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)*	2	X	0	Se evidencian pisos deteriorados en zona de bar y en zona de preparacion. sigue aqui →	C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*	2	X	0	Se evidencian ventanas con rejilla deterioradas, permite ingreso de plagas.	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)*	X	2	0		C
	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	X	0	Se evidencian tablas de madera para asados deteriorados.	C
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	X	0	Se evidencia recipiente plastico con acumulacion de moho y se usa para almacenar platanos ya Relados.	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	6%			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.)*	X	3.5	0		C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	X	1	0		C
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.)*	X	3.5	0		C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	X	2	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	20%			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta	

Gobierno de la GENTE

Powered by CamScanner

SP-1-01 Versión 4 2018-09-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS Secretaria de Salud y Seguridad Social	invima	POMA CARPENTIA NEPTIS MONTERIA

4	REQUISITOS HIGIÉNICOS	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	Se evidencian salsas sin fecha de elaboración en el cuarto frio. Se evidencia frasco de cerezas sin fecha de apertura. en zona de bar. Se evidencia pechugas congeladas sin identificación. C
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	C
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	Se evidencia nevera en la zona de pagos. Con productos (suero, Burretus). Sin control de temperatura. y no funciona sensor. C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)*	4	2	0	NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	19%			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	no se evidencia. registro de. lavado de tanque. C
5.2	**Residuos liquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	4		0	Se evidencian tubos de desague sin malla protectora. enfrente del cuarto donde almacenan productos de aseo C
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		0	Se evidencian, canecas de gran tamaño en el area de cocina. y bar. y sin tapas. Sigue atras + C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	9		0	C
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		Se evidencia deficiencia de. limpieza en zona de preparación. Se evidencia. grasa acumulada en. paredes y techos. C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	2		0	Se evidencia plan de saneamiento. desactualizado. usan el decreto 3075/97. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	17,5%			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.
69,5%		FAVORABLE	90 – 100%	
	X	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 – 89,9%	
		DESFAVORABLE	< 59,9%	

Gobierno de la GENTE

Powered by CamScanner

SP-1-01 Versión 4 2018-09-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS Secretaria de Salud y Seguridad Social	invima	PONGA EN ALTO SU CIUDAD CARPE DIEM TUA MONTERIA

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:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN 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 10 del mes de julio del año 2023. en la Ciudad de Montería.

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:	Yelly Ruiz Meneses	Nombre:	1067861328 Yubica
C.C. No.	26703771.	C.C. No.	
Cargo:	Contratista	Cargo:	Contratista.
Institución:	SSM/Alcaldía	Institución:	SSM. alcaldía.

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:			
Firma:		Firma:	
Nombre:	Julio Salgado Perez	Nombre:	
C.C. No.	11.059.441	C.C. No.	
Cargo:	Jefe Servicio	Cargo:	

Carlos Eduardo Vargas Sierra
78076373
Contratista / SSM Alcaldía

Gobierno de la GENTE

Powered by CamScanner

5,5. Se evidencian la cuadora, canastillas del cuarto frio sucias.

Se evidencian ventiladores. con acumulacion de polvo en la cocina.

Se evidencia practicajas de almacenamiento de. tajadas. con acumulacion de grasa y suciedad en los bordes.

se evidencia nevera de helados. con acumulacion de hielo y sucio.

Se evidencia nevera de transito con acumulacion de hongos. en las puertas.

Se evidencia. vidrios sucios. en los salones. para atencion al cliente.

5,3. Se evidencian. material en desuso. (colbentas, tapas de. recipientes plasticos.

Se evidencia acumulacion de cartones. y otros elementos. en el cuarto de almacenamiento de carbon.

Se evidencian muchos elementos en desuso en el cuarto de. almacenamiento de. productos de aseo. que se convierte en foco de contaminacion y atrae plagas.

Powered by CamScanner

1.2. Se evidencia pared deteriorada, falta pintura. y forma. en la zona. de almacenamiento. de frutas.

Powered by CamScanner

SP-1-01 Versión 4 2018-09-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS Secretaria de Salud y Seguridad Social	Invima	PGIRAL PGIRAL PGIRAL MONTERIA

Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	2023 07 24	Monteria	Secretaria de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

Restaurante ☐ Cafeteria ☐ Panaderia ☐ Fruteria ☐ Comidas rápidas ☐ Comedores ☐ Cuál: Heladeria

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Fruti Fruta

* CÉDULA / NIT: 34991458-4 — * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 23001 34991458

* NOMBRE COMERCIAL: Fruti Fruta

* DIRECCIÓN: Cr 16 A N°23 60 — MATRÍCULA MERCANTIL: 173812

* DEPARTAMENTO: Cordoba — * MUNICIPIO: Monteria

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

Otro [ ] Cuál: Pantiempo

TELÉFONOS: 3135724964 — FAX: ———

CORREO ELECTRÓNICO: rocioatilanoa@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Rocio del Carmen Atilano Ayazo

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 34991458

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Rocio del Carmen Atilano Ayazo

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] * Número de documento: 34991458

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cr 16 A n° 23 60 Br Pantiempo

* DEPARTAMENTO: Cordoba — * MUNICIPIO: Monteria

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-D: 1pm - 10pm — * NÚMERO DE TRABAJADORES: 3

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	2022 / 03 / 18				
		FAVORABLE	X	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	94 %
		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 PRÁCTICAS 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	EDIFICACIÓN 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)*	X	1	0	C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)*	X	1	0	C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*	X	1	0	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)*	X	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	10 %			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.)*	X	2.5	0	C
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)*	X	3.5	0	C
	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.)*	X	3.5	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	2	1	X	Se evidencia que 3 de los trabajadores no poseen certificados medicos como manipuladores de alimentos C
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.)*	X	3.5	0	C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	4	2	X	No se observan certificados de educación como manipuladores de alimentos. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	14 %			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

Gobierno de la GENTE

4	REQUISITOS HIGIÉNICOS	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	C
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.)*	5		0	C
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	C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)*	4	2	0	NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	25%			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	C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	4	2	0	C
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	Se observa una caneca sin tapa C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	5		0	C
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	C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	2	1	0	No se observa Plan de saneamiento ni se llevan registros. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	28%			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	
90%	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%	

Gobierno de la GENTE

Calle 27 No. 3 – 16 / 7910720 / Montería, Córdoba
www.monteria.gob.co

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 | X | No | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN 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 24 del mes de Julio del año 2023 en la Ciudad de Montería.

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:	Carlos Vargas Sierra	Nombre:	
C.C. No.	78076775	C.C. No.	
Cargo:	Contratista	Cargo:	
Institución:	SSM Alcaldía Montería.	Institución:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:			
Firma:		Firma:	
Nombre:	Dann Luis Vasquez	Nombre:	
C.C. No.	1003404790	C.C. No.	
Cargo:	Administradora	Cargo:	

Gobierno de la GENTE

SP-1-01 Versión 4 2018-09-14	**ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS** Secretaria de Salud y Seguridad Social	invima	POMA CARPE DIEM TUA NEPOTES MONTERIA

Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	2023 07 17	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

Restaurante ☐ Cafeteria ☐ Panaderia ☐ Fruteria ☐ Comidas rápidas ☐ Comedores ☐ Cuál: Venta de Jugos

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Laura Bernal Diez

* CÉDULA / NIT: 1'037654137 — * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 2300L1037654137

* NOMBRE COMERCIAL: Bassata

* DIRECCIÓN: Cr 6 # 65-243 — MATRÍCULA MERCANTIL: 257124

* DEPARTAMENTO: Cordoba — * MUNICIPIO: Montería

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

Otro [ ] Cuál: El Rocreo

TELÉFONOS: 3126929659 — FAX: ———

CORREO ELECTRÓNICO: BASSATAMONTERIA@Gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Laura Bernal Diez

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 1'037654137

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Laura Bernal Diez

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] * Número de documento: 1'037654137

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cr 6 # 65-243

* DEPARTAMENTO: Cordoba — * MUNICIPIO: Montería

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-J 10am-1pm 4pm-9pm; V-S 10am-1pm 4pm-10pm — * NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	AÑO / MES / DÍA			% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE			
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

* MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICAS DE PRUEBAS / PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO		Especifique:			

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS

Secretaria de Salud y Seguridad Social

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.
Critico (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	EDIFICACIÓN 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)*	X	1	0	C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)*	X	1	0	C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*	X	1	0	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)*	X	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	10 %			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.)*	X	2.5	0	C
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)*	X	3.5	0	C
	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.)*	X	3.5	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	2	1	X	No se observa certificados de aptitud medica como manipuladores de alimentos en los 2 empleados C
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.)*	X	3.5	0	No se evidencia el uso de tapabocas en los 2 manipuladores. C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	4	X	0	No se observa certificación de manipulador de alimentos en 1 empleado. No se evidencia Programa de Educación y Capacitación continua C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	16 %			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

Gobierno de la GENTE

Calle 27 No. 3 - 16 / 7910720 / Montería, Córdoba
www.monteria.gob.co

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS

Secretaria de Salud y Seguridad Social

4	REQUISITOS HIGIÉNICOS	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	X	0	No se evidencian rotulos de identificación en algunos productos elaborados empacados. (Salsas y aderezos) C
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.)*	X		0	C
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.)*	X	3.5	0	C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)*	X	2	0	NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	22,5		%	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.)*	X	3.5	0	C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	X	2	0	C
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.)*	X	2	0	C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	X		0	C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)*	X	3.5	0	C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	2	1	X	No se observan programas de limpieza y desinfección, control de plagas, residuos y agua potable. No se evidencian registros. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	31 %			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
91,5 %	X FAVORABLE	90 – 100%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 – 89,9%
	DESFAVORABLE	< 59,9%

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.

SP-1-01 Versión 4 2018-09-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS Secretaria de Salud y Seguridad Social	Invima	FOMA MONTERIA

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 [X] Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN 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 17 del mes de Julio del año 2023 en la Ciudad de Montería.

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) dias contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA:			
Firma:		Firma:	
Nombre:	Carlos Vargas Sierra	Nombre:	
C.C. No.	78 076 375	C.C. No.	
Cargo:	Contratista	Cargo:	
Institución:	SSM Montería	Institución:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:			
Firma:		Firma:	
Nombre:	Cindy Paola Suarez B	Nombre:	Wendy Ibarra Lozano
C.C. No.	1067970546	C.C. No.	1062428964
Cargo:	Atención al cliente	Cargo:	Atención al cliente

SP-1-01 Versión 4 2018-09-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS Secretaría de Salud y Seguridad Social	Invima	POMA CARPE DIEM TUA NEPOTES MONTERÍA

Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	2023 04 13	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

Restaurante ☐ Cafetería ☐ Panadería ☒ Fruteria ☐ Comidas rápidas ☐ Comedores ☐ Cuál: _____

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: MR Bono Places Recreo

* CÉDULA / NIT: 900403670-1 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 23001900403670 1

* NOMBRE COMERCIAL: MR Bono

* DIRECCIÓN: Cr 6 N° 65-24 MATRÍCULA MERCANTIL: 151556

* DEPARTAMENTO: Cordoba * MUNICIPIO: Montería

Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserío ☐ UPZ ☐

Otro ☐ Cuál: El Recreo

TELÉFONOS: 3417417 FAX: ———

CORREO ELECTRÓNICO: caimon@mrbono.co

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Inversisa S.A.S

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ Número de documento: 900403670-1

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Carlos Alberto Siman Slebi

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ * Número de documento: 72227440

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cr 6 N° 65-24

* DEPARTAMENTO: Cordoba * MUNICIPIO: Montería

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-D 6am - 8pm * NÚMERO DE TRABAJADORES: 3

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	AÑO / MES / DÍA			% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE			
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

* MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICAS DE PRUEBAS / PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO		Especifique:			

SP-1-01 Versión 4 2018-09-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS Secretaria de Salud y Seguridad Social	invima	POMA CARPLANT TUA NEPOTES MONTERIA

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.
Critico (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	EDIFICACIÓN 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)*	X	1	0		C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)*	X	1	0		C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*	X	1	0		C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)*	X	2	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	10 %			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	X	0	No se evidencia programa de mantenimiento de equipos.	C
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)*	X	3.5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	9,5 %			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.)*	X	3.5	0		C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	X	1	0		C
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.)*	X	3.5	0		C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	4	X	0	Se observa que los operarios se encuentran capacitados, pero no se evidencia Programa de Capacitacion.	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	18 %			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta	

4	REQUISITOS HIGIÉNICOS	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.)*	X 5	2.5	0	C
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.)*	X 9		0	C
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.)*	X	3.5	0	C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)*	X 3	2	0	NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	25 %			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.)*	X 3	3.5	0	C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	X 4	2	0	C
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.)*	X 4	2	0	C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	X 9		0	C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)*	7	X	0	No se observa rotulación de envases con insumos de aseo (LSD) en la zona de lavado de textiles. C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	2	X	0	Se evidencias registros de control de plaga, Limpieza y Desinfección, T°. No se observan documentados los programas de saneamiento basico C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	28,5 %			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
91 %	X	FAVORABLE	90 – 100%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 – 89,9%
		DESFAVORABLE	< 59,9%

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.

SP-1-01 Versión 4 2018-09-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS Secretaría de Salud y Seguridad Social	Invima	POMA CARPE DIEM NEPOTES MONTERÍA

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:
	X	

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN 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 _____ del mes de _____ del año _____ en la Ciudad de _____.

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:	Cartor Eduardo Vargas Sierra	Nombre:	
C.C. No.	78076375	C.C. No.	
Cargo:	Contratista	Cargo:	
Institución:	SSM Alcaldía	Institución:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:	Yeina Chavez	Firma:	
Nombre:	Yeina Chavez	Nombre:	
C.C. No.	25786306	C.C. No.	
Cargo:	Administradora	Cargo:	

SP-1-01 Versión 4 2018-09-14	**ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS**	invima	PGIRSA CAMPEANTUA POMA NISPOTES MONTERIA
	Secretaría de Salud y Seguridad Social		

Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	2023 07 24	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

Restaurante ☐ Cafetería ☐ Panadería ☒ Frutería ☐ Comidas rápidas ☐ Comedores ☐ Cuál: _____

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Inversiones EURO S.A

* CÉDULA / NIT: 811045607-6 — * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 2300181104560 7

* NOMBRE COMERCIAL: Euro Supermercados Plaza mall

* DIRECCIÓN: Cr 6 # 65-24 — MATRÍCULA MERCANTIL: 95910

* DEPARTAMENTO: Cordoba — * MUNICIPIO: Montería

Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserío ☐ UPZ ☐

Otro ☐ Cuál: La Castellana

TELÉFONOS: 3623366 - 3142625522 — FAX: —

CORREO ELECTRÓNICO: contabilidad@eurosupermercados.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Inversiones EURO S.A

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ Número de documento: 811045607-6

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Carlos Alberto Saramillo Correa

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ * Número de documento: 70560257

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cr 47 # 83A-40 Bl 25 Lc 13

* DEPARTAMENTO: Antioquia — * MUNICIPIO: Itagüí

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-S: 7am-9pm D-F: 7am-8pm — * NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	AÑO / MES / DÍA			% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE			
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

* MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICAS DE PRUEBAS / PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO		Especifique:			

Gobierno de la GENTE

SP-1-01 Versión 4 2018-09-14	**ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS** Secretaría de Salud y Seguridad Social	INVIMA	POMA CARPENTIA MONTERÍA

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	**EDIFICACIÓN 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	C
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	C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*	2	1	0	C
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	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	10 %			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	C
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	C
	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	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	2	1	0	C
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	C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	4	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	20 %			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

4	REQUISITOS HIGIÉNICOS	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.)*	X	2.5	0	C
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.)*	X		0	C
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	X	0	Se evidencia en 3 de los neveros que los sensores de temperatura se encuentran en la parte de afuera y no alcanzan a ser percibidos por los manipuladores. C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)*	X	2	0	NA C
	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.)*	X	3.5	0	C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	X	2	0	C
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.)*	X	2	0	C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	X		0	C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)*	X	3.5	0	C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	X/2	1	0	C
	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
96,5%	X FAVORABLE	90 – 100%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 – 89,9%
	DESFAVORABLE	< 59,9%

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.

Gobierno de la GENTE

SP-1-01 Versión 4 2018-09-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS Secretaria de Salud y Seguridad Social	Invima	FOMA CARPEANTIUA NEPOTES MONTERIA

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:
	X	

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN 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 24 del mes de Julio del año 2023 en la Ciudad de Montería.

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:	Carlos Vargas Siera	Nombre:	
C.C. No.	78076375	C.C. No.	
Cargo:	Contratista	Cargo:	
Institución:	SSM Alcaldía	Institución:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:		Firma:	
Nombre:	Mario Andrés Orozco Romero	Nombre:	
C.C. No.	1.069.503.701	C.C. No.	
Cargo:	Aux. De Procesos.	Cargo:	

SP-1-01 Versión 4 2018-09-14	**ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS** Secretaria de Salud y Seguridad Social	Invima	

Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	2023-05-07	Monteria	Secretaria de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

Restaurante ☐ Cafeteria ☑ Panaderia ☒ Fruteria ☐ Comidas rápidas ☐ Comedores ☐ Cuál: _____

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Jun Pm S.A.S

* CÉDULA / NIT: 900837996-8 — * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 2300190083796

* NOMBRE COMERCIAL: Juan Pan Norte

* DIRECCIÓN: Cl 29 n°5 06 — MATRÍCULA MERCANTIL: 140207

* DEPARTAMENTO: Cordoba — * MUNICIPIO: Monteria

Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐

Otro ☐ Cuál: Ir Cartellone

TELÉFONOS: 7846724 / 3148801244 — FAX: ———

CORREO ELECTRÓNICO: juanpancafe@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Gerardo Jose Hoda Fernandez de Castro

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento: 1'126.000.673

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Gerardo Jose Hoda Fernandez de Castro

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ * Número de documento: 1'126.000.673

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cl 29 n°5-06 Bs Ir Cartellone

* DEPARTAMENTO: Cordoba — * MUNICIPIO: Monteria

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-S: 7am - 6pm — * NÚMERO DE TRABAJADORES: 1

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	AÑO / MES / DÍA			% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	/ %
		FAVORABLE			
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

* MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICAS DE PRUEBAS / PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO		Especifique:			

SP-1-01 Versión 4 2018-09-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS Secretaria de Salud y Seguridad Social	Invima	POLICIA CARPE DIANTUM IUVENTUS MONTERIA NEPOTES

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.
Critico (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	EDIFICACIÓN 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)*	X	1	0		C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)*	X	1	0		C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*	X	1	0		C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)*	X	2	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	10 %			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.)*	X	2.5	0		C
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)*	X	3.5	0		C
	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.)*	X	3.5	0		C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	2	1	X	No se evidencias certificación de recapacitamiento medico en le empleado del establecimiento	C
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.)*	X	3.5	0		C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	4	X	0	No se observa certificado de curso como manipulador de alimentos en el empleado	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	16 %			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta	

SP-1-01 Versión 4 2018-09-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS Secretaria de Salud y Seguridad Social	Invima	POMA CARPANTUA NEPOTES MONTERÍA

4	REQUISITOS HIGIÉNICOS	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.)*	X 5	2.5	0	C
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.)*	X 9		0	C
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	X 5	0	No se evidencian registros de temperatura en neveras de refrigeración de Alimentos crudos. C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)*	X 4	2	0	NA C
	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.)*	X 7	3.5	0	C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	X 4	2	0	C
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.)*	X 4	2	0	C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	X 9		0	C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)*	X 7	3.5	0	C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	2	1	X	No se evidencian documentos que soporten los programas de saneamiento básico, ni sus registros. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 31%				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	
90,5%	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%	

SP-1-01 Versión 4 2018-09-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS Secretaria de Salud y Seguridad Social	invima	POMA CARPANTTUA NEPOTES MONTERIA

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:
	X	

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN 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 Julio del año 2023 en la Ciudad de Montería.

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:	Carlos Vargas Sierra	Nombre:	
C.C. No.	78076375	C.C. No.	
Cargo:	Contratista	Cargo:	
Institución:	SSM Alcaldía	Institución:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:		Firma:	
Nombre:		Nombre:	
C.C. No.	25799783	C.C. No.	
Cargo:	Vende dueño	Cargo:	

SP-1-01
Versión 4
2018-09-14

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS

Secretaria de Salud y Seguridad Social

Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	2022 07 27	Monteria	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

Restaurante [X] Cafeteria [ ] Panaderia [ ] Fruteria [ ] Comidas rápidas [ ] Comedores [ ] Cuál _____

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Alicante Express El Nuestro

* CÉDULA / NIT: 50892927-0 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 23001508929 27

* NOMBRE COMERCIAL: Alicante Express

* DIRECCIÓN: Cl 29 102-52 MATRÍCULA MERCANTIL: 702911

* DEPARTAMENTO: Cordoba * MUNICIPIO: Monteria

Barrio [ ] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [X] Cuál: Centro Comercial Nuestro / Br San Jose

TELÉFONOS: 3218148771 FAX: —

CORREO ELECTRÓNICO: alicanteexpressnuestro@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Ana Karina Julio Cabrales

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 50892927

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Ana Karina Julio Cabrales

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] * Número de documento: 50892927

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cl 29 1 02-52

* DEPARTAMENTO: Cordoba * MUNICIPIO: Monteria

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-D: 11 am - 9:00 pm * NÚMERO DE TRABAJADORES: 3

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN (AÑO / MES / DÍA)	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
/	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	/	/	
	DESFAVORABLE			

* MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICAS DE PRUEBAS / PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO		Especifique:			

SP-1-01 Versión 4 2018-09-14	**ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS** Secretaria de Salud y Seguridad Social	invima	POMA CARPEANTTUA NEPOTES MONTERIA

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 continue ejerciendo sus labores.

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO					
1	EDIFICACIÓN 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)*	X	1	0	C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)*	X	1	0	C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*	X	1	0	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)*	X	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	10 %			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.)*	X	2.5	0	C
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)*	X	3.5	0	C
	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.)*	X	3.5	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	2	1	X	No se observan examenes de reconocimiento medico en los 3 trabajadores del establecimiento. C
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.)*	X	3.5	0	C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	4	X	0	No se observa certificado de manipulo a 2 de los trabajadores C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	16 %			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

4	REQUISITOS HIGIÉNICOS	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.)*	X	2,5	0	C
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.)*	X		0	C
4.3	**Manejo de temperaturas.** *(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)*	7	X	0	No se evidencian registros de control de temperatura. C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)*	X	2	0	NA C
	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.)*	X	3,5	0	C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	X	2	0	C
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.)*	X	2	0	C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	X		0	C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)*	X	3,5	0	C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	2	1	X	No se evidencia registro de Saneamiento básico: limpieza y desinfección, control de plagas, residuos sólidos y líquidos y agua potable. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	31%			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.
90,5	X FAVORABLE	90 – 100%	
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 – 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

SP-1-01 Versión 4 2018-09-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS Secretaria de Salud y Seguridad Social	Invima	POMA CARPANTTUA NEPOTES MONTERIA

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:
	X	

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN 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 Julio del año 2023 en la Ciudad de Montería.

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:	Carlos Vargas Ruiz	Nombre:	
C.C. No.	78076375	C.C. No.	
Cargo:	Contratista	Cargo:	
Institución:	SSM Alcaldía Montería	Institución:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:			
Firma:	Angela Maria Taborda	Firma:	
Nombre:	Angela Maria Taborda	Nombre:	
C.C. No.	1076324755	C.C. No.	
Cargo:	Administradora	Cargo:	

SP-1-01 Versión 4 2018-09-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS Secretaria de Salud y Seguridad Social	INVIMA	PODA CARRAUNTUA NEPOTES MONTERÍA

Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	2025-07-17	Monteria	Secretaria de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

Restaurante [X] Cafeteria [ ] Panaderia [ ] Fruteria [ ] Comidas rápidas [ ] Comedores [ ] Cuál: _____

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Inversiones Monteverde Norte S.A.S

* CÉDULA / NIT: 900999713-5 | * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 2300190099713

* NOMBRE COMERCIAL: Sand Marino

* DIRECCIÓN: Cl 65 - 6 16 | MATRÍCULA MERCANTIL: 135628

* DEPARTAMENTO: Cordoba | * MUNICIPIO: Monteria

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

Otro [ ] Cuál: La Castellana

TELÉFONOS: 3204053627 | FAX: _____

CORREO ELECTRÓNICO: pesquerasandmarino@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Paola Suarez di chiaro

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 32'244.930

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Paola Suarez di Chiaro

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] * Número de documento: 32'244.930

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cl 54 # 13-18

* DEPARTAMENTO: Cordoba | * MUNICIPIO: Monteria

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-S 8am. 8pm D-F 9-6pm | * NÚMERO DE TRABAJADORES: 3

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	AÑO / MES / DÍA			% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE			
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

* MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICAS DE PRUEBAS / PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO		Especifique:			

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS

Secretaria de Salud y Seguridad Social

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	EDIFICACIÓN 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)*	X	1	0	C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)*	2	X	0	Se evidencia orificio en la pared de la zona de lavado de utensilios. Se observa pintura del area en mal estado C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*	X	1	0	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)*	X	2	0	C
	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.)*	X	2.5	0	C
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)*	X	3.5	0	C
	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.)*	X	3.5	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	2	1	X	No se observan examenes de aptitud como manipuladores de alimentos en los 3 empleados. C
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.)*	X	3.5	0	C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	4	2	X	No se evidencia certificacion como manipuladores de alimentos a los 3 empleados. No se observan Programa de educacion y capacitacion
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	14		%	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

Gobierno de la GENTE

SP-1-01 Versión 4 2018-09-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS Secretaria de Salud y Seguridad Social	invima	POMA CARRANTIA NEPOTES MONTERIA

4	REQUISITOS HIGIÉNICOS	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.)*	X	2.5	0	C
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.)*	X		0	C
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.)*	X	3.5	0	C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)*	X	2	0	NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	25	%		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.)*	X	3.5	0	C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	X	2	0	C
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.)*	X	2	0	C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	X		0	C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)*	7	X	0	Se evidencia mesón de madera con pintura deteriorada en área de limpieza y desinfección. C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	2	1	X	No se observan programas de limpieza y desinfección, agua potable, residuos sólidos y líquidos. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	27,5	%		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.
85,5 %	FAVORABLE	90 – 100%	
	X FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 – 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

SP-1-01
Versión 4
2018-09-14

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS

Secretaría de Salud y Seguridad Social

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 | NA | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN 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 17 del mes de Julio del año 2023 en la Ciudad de Montería.

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) dias contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA:			
Firma:		Firma:	
Nombre:	Carlos Vargas Sierra	Nombre:	
C.C. No.	78076345	C.C. No.	
Cargo:	Contratista	Cargo:	
Institución:	SSM Montería	Institución:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:			
Firma:		Firma:	
Nombre:	Deluce y Daza Doria	Nombre:	
C.C. No.	1064985079	C.C. No.	
Cargo:	ADMINISTRADORA	Cargo:	

SP-1-01 Versión 4 2018-09-14	**ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS** Secretaria de Salud y Seguridad Social	Invima	

Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	2023-07-12	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

Restaurante [X] Cafetería [ ] Panadería [ ] Frutería [ ] Comidas rápidas [ ] Comedores [ ] Cuál: _____

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Grupo Gastronomico C2 S.A.S

* CÉDULA / NIT: 901584847-5 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 2300190158481?

* NOMBRE COMERCIAL: La Fresca

* DIRECCIÓN: Cr nº 65-24 MATRÍCULA MERCANTIL: 196551

* DEPARTAMENTO: Cordoba * MUNICIPIO: Montería

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

Otro [ ] Cuál: El Recreo

TELÉFONOS: 3017553642 FAX: ———

CORREO ELECTRÓNICO: jairocruzlozano@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Jairo Cruz Lozano

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 15645354

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Katia Corrales Vergara

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] * Número de documento: 1067864046

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cl 73 3-106 Ed Marques de Sevilla

* DEPARTAMENTO: Cordoba * MUNICIPIO: Montería

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-D 8am-10pm * NÚMERO DE TRABAJADORES: 13

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	AÑO / MES / DÍA	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*** MOTIVO DE LA VISITA**

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICAS DE PRUEBAS / PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO		Especifique:			

Gobierno de la GENTE

Powered by CamScanner

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS

Secretaria de Salud y Seguridad Social

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	EDIFICACIÓN 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)*	X	1	0	C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)*	X	1	0	C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*	X	1	0	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)*	X	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	10%			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	X	0	No se observa programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos C
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)*	X	3.5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	9,5%			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.)*	X	3.5	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	2	X	0	No se evidencia examen de ingreso y aptitud medica a 7 de los empleados C
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.)*	X	3.5	0	C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	4	X	0	No se observa programa de educacion continua a manipuladores de alimentos C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	17%			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

Gobierno de la GENTE

Powered by CamScanner

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS

Secretaría de Salud y Seguridad Social

4	REQUISITOS HIGIÉNICOS	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	C
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.)*	0		0	C
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	C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)*	2	2	0	NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	25 %			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	C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	2	2	0	C
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	4	0	Se evidencian tarros de almacenamiento de residuos sin tapas. C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	0		0	C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)*	3.5	3.5	0	C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	2	1	I	No se observan Programas documentados de saneamiento, tampoco se evidencian registros de limpieza, M.P, Plagas. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	29 %			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
90,5 %	X	FAVORABLE	90 – 100%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 – 89,9%
		DESFAVORABLE	< 59,9%

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.

Gobierno de la GENTE

Powered by CamScanner

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:
	X	

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN 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 12 del mes de Julio del año 2023 en la Ciudad de Montería.

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:	Carlos Vargas Sierra	Nombre:	
C.C. No.	78076375	C.C. No.	
Cargo:	Contratista	Cargo:	
Institución:	SSM Montería	Institución:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:		Firma:	
Nombre:	Estefany Argumedo	Nombre:	
C.C. No.	1.068 662 737	C.C. No.	
Cargo:	Administradora	Cargo:	

Gobierno de la GENTE

Powered by CamScanner

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE

SP-1-01 Versión 4 2018-09-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS Secretaria de Salud y Seguridad Social	Invima	POMA CUMPLIMOS NO. 7 MONTERIA

Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	2023-07-23	Monteria	Secretaria de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

Restaurante [X] Cafeteria [ ] Panaderia [ ] Fruteria [ ] Comidas rápidas [ ] Comedores [ ] Cuál: _____

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Don chancho

* CÉDULA / NIT: 1067909880-5 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 23001 1067909880

* NOMBRE COMERCIAL: Don chancho

* DIRECCIÓN: CL 29 Cr 20-337 MATRÍCULA MERCANTIL:

* DEPARTAMENTO: Cordoba * MUNICIPIO: Monteria

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

Otro [ ] Cuál: San Jose

TELÉFONOS: 3234506748 FAX: —

CORREO ELECTRÓNICO: mariaisabeldiaz0175@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Yeraldine Prada Señn Diaz

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 1067909880

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Yeraldine Prada Señ Diaz

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] * Número de documento: 1067909880

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CL 29 Cr 20-337

* DEPARTAMENTO: Cordoba * MUNICIPIO: Monteria

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-D: 11am - 9pm * NÚMERO DE TRABAJADORES: 3

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	AÑO / MES / DIA	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

* MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICAS DE PRUEBAS / PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO		Especifique:			

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE

SP-1-01 Versión 4 2018-09-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS Secretaria de Salud y Seguridad Social	Invima	Gobernación Córdoba Montería

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	EDIFICACIÓN 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)*	X	1	0	C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)*	X	1	0	C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*	X	1	0	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)*	X	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	10 %			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.)*	X	2.5	0	C
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)*	X	3.5	0	C
	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.)*	X	3.5	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	X	1	0	C
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	X	0	Se observa manipulador de alimentos con uñas, sin tapabocas. C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	X	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	16,5 %			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

SP-1-01 Versión 4 2018-09-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS Secretaria de Salud y Seguridad Social	INVIMA	PIENSA MONTERIA

4	REQUISITOS HIGIÉNICOS	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	X	0	Se observan salsas y alimentos varios iniciados sin almacenar en refrigeración. Productos elaborados como salsas y aderezos sin Rotular. Se evidencia carne procesada sin rotular almacenada. C
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.)*	X		0	C
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	X5	0	No se observan registros de temperatura en la nevera de almacenamiento C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)*	4	X	0	Se observan dejados y falta de organización en el almacenamiento de los ins-mos y m.p. NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	17 %			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.)*	X	3.5	0	C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	X	2	0	C
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	X	0	No se evidencias canecas para residuos solidos C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	X		0	C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)*	X	3.5	0	C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	2	1	X	No se observan programas de saneamiento, no se observan registros. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	28 %			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
83,5 %		FAVORABLE	90 – 100%
	X	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 – 89,9%
		DESFAVORABLE	< 59,9%

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.

Gobierno de la GENTE

SP-1-01 Versión 4 2018-09-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS Secretaria de Salud y Seguridad Social	Invima	PYMA CAMPANITUA MONTERIA

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:
	X	

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN 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 Julio del año 2023 en la Ciudad de Montería.

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:	Carlos Jorge Sicla	Nombre:	
C.C. No.	78076345	C.C. No.	
Cargo:	Contratista	Cargo:	
Institución:	SSM Alcaldía	Institución:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:			
Firma:		Firma:	
Nombre:	María Dios Pertuz	Nombre:	
C.C. No.	50909702	C.C. No.	
Cargo:	Administrador	Cargo:	

Gobierno de la GENTE

SP-1-01 Versión 4 2018-09-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS Secretaria de Salud y Seguridad Social	INVIMA	PGIMA CARPENTIUM NEPOTES MONTERIA

Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	2023 07 25	Montería	Secretaria de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

Restaurante [X] Cafeteria [ ] Panaderia [ ] Fruteria [ ] Comidas rápidas [ ] Comedores [ ] Cuál: _____

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Donde Calao Cevicheria Norte

* CÉDULA / NIT: 15646742-4 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 2300115646742

* NOMBRE COMERCIAL: Donde Calao Cevicheria

* DIRECCIÓN: cl 62B nº 6-31 - 130 MATRÍCULA MERCANTIL: 183587

* DEPARTAMENTO: Cordoba * MUNICIPIO: Monteria

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

Otro [ ] Cuál: Cartellona

TELÉFONOS: 3163295513 FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: Omgaare hotmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Jorge Emilio Calao Ruiz

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 15646742

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Jorge Emilio Calao Ruiz

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] * Número de documento: 15646742

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: cl 62B nº 6-31

* DEPARTAMENTO: Cordoba * MUNICIPIO: Monteria

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: * NÚMERO DE TRABAJADORES:

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	2022 06 16	FAVORABLE	X	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	92 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

* MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICAS DE PRUEBAS / PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO		Especifique:			

SP-1-01 Versión 4 2018-09-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS Secretaría de Salud y Seguridad Social	INVIMA	POMA CARPE LA TUA NEROTES MONTERÍA

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.
Critico (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	EDIFICACIÓN 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)*	X	1	0	C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)*	X	1	0	C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*	X	1	0	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)*	X	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	10 %			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.)*	X	2.5	0	C
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)*	X	3.5	0	C
	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.)*	X	3.5	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	X	1	0	C
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.)*	X	3.5	0	C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	X	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	20 %			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

SP-1-01 Versión 4 2018-09-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS Secretaria de Salud y Seguridad Social	invima	POMA CARPENTIA NEPOTES MONTERIA

4	REQUISITOS HIGIÉNICOS	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.)*	X	2.5	0	C
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.)*	X		0	C
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	X	0	No se observan registros de temperatura en congelador y refrigerador de almacenamiento C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)*	X	2	0	NA C
	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.)*	X	3.5	0	C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	X	2	0	C
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.)*	X	2	0	C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	X		0	C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)*	X	3.5	0	C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	2	1	X	No se observan Programas de Saneamiento: Limpieza y Desinfección Control de Plagas, Residuos Sólidos y líquidos y Agua Potable C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	31 %			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
94,5 %	X	FAVORABLE	90 – 100%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 – 89,9%
		DESFAVORABLE	< 59,9%

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.

SP-1-01 Versión 4 2018-09-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS Secretaria de Salud y Seguridad Social	Invima	POMA CARPE ANTIQUA NEPOTES MONTERIA

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 | X | No | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN 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 Julio del año 2023 en la Ciudad de Montería.

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:	Carlos Vargas Sierra	Nombre:	
C.C. No.	78076715	C.C. No.	
Cargo:	Contratista	Cargo:	
Institución:	SSM Alcaldía	Institución:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:			
Firma:	CLAUDIA P. CALAO RUIZ.	Firma:	
Nombre:	CLAUDIA PATRICIA CALAO R	Nombre:	
C.C. No.	50.918.345.	C.C. No.	
Cargo:	ADMINISTRADORA.	Cargo:	

SP-1-01 Versión 4 2018-09-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS Secretaria de Salud y Seguridad Social	Invima	POMA MONTERIA

Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	2023/07/12	Monteria	Secretaria de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

Restaurante [X] Cafeteria [ ] Panaderia [ ] Fruteria [ ] Comidas rápidas [ ] Comedores [ ] Cuál: _____

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: El Cafe de Rigo Monteria

* CÉDULA / NIT: 900748651-0 — * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 2300190074865 1

* NOMBRE COMERCIAL: El Cafe de Rigo

* DIRECCIÓN: Local 1 Centro Comercial Place Mall — MATRÍCULA MERCANTIL: 190342

* DEPARTAMENTO: Cordoba — * MUNICIPIO: Monteria

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

Otro [ ] Cuál: La Castellana

TELÉFONOS: 322 05 89 — FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: gerencia@garigogo.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Michelle Alejandra Durango Lopez

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [X] Número de documento: 900748651-0

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Michelle Alejandra Durango Lopez

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [X] * Número de documento: 900748651-0

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cra 6 nº 65-2 Barrio La Castellana

* DEPARTAMENTO: Cordoba — * MUNICIPIO: Monteria

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-S 7am-7:30pm D-F 7:30am-4:30pm — * NÚMERO DE TRABAJADORES: 7

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	AÑO / MES / DÍA			% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE			
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

* MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICAS DE PRUEBAS / PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO		Especifique:			

SP-1-01 Versión 4 2018-09-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS Secretaria de Salud y Seguridad Social	Invima	POMA

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	EDIFICACIÓN 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)*	X	1	0		C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)*	X	1	0		C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*	X	1	0		C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4;. Artículo 32, Numeral 9 y 11.)*	X	2	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	10 %			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.)*	X	2.5	0		C
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)*	X	3.5	0		C
	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.)*	X	3.5	0		C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	X	1	0		C
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.)*	X	3.5	0		C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*		X	0	Se evidencia que los trabajadores reciben capacitación en BPM, pero no se observa Programa de capacitación.	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	18 %			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta	

Gobierno de la GENTE

4	REQUISITOS HIGIÉNICOS	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	X	0	Se evidencia productos elaborados sin rotular. C
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.)*	X		0	C
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.)*	X	3.5	0	C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)*	X	2	0	NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	22,5%			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.)*	X	3.5	0	C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	X	2	0	C
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	X	0	Se evidencias canecas sin tapas C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	X		0	C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)*	X	3.5	0	C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	2	1	X	No se evidencias Registros de Saneamiento Basico: Limpieza y Desinfección Agua Potable, Residuos Solidos y Liquidos C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	29%			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.
91,5%	X **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 | X | No | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN 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 12 del mes de Julio del año 2023 en la Ciudad de Montería.

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:	Carlos Eduardo Vargas Sierra	Nombre:	
C.C. No.	78076375	C.C. No.	
Cargo:	Contratista	Cargo:	
Institución:	SSM Montería	Institución:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:		Firma:	
Nombre:	Kelly Johana Dorado Jara	Nombre:	
C.C. No.	1065000447	C.C. No.	
Cargo:	Administradora.	Cargo:	

Gobierno de la GENTE

SP-1-01 Versión 4 2018-09-14	**ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS** Secretaría de Salud y Seguridad Social	Invima	

Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	2023 07 10	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

Restaurante [X] Cafetería [ ] Panadería [ ] Fruteria [ ] Comidas rápidas [ ] Comedores [ ] Cuál: _____

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Renacimiento S.A.S

* CÉDULA / NIT: 812002335-7 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 2300181200233 5

* NOMBRE COMERCIAL: Plata La Bonga

* DIRECCIÓN: Cra 6 # 77-22 MATRÍCULA MERCANTIL: 202048

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

Barrio [ ] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [X] Cuál: Urbanización San Francisco

TELÉFONOS: 3155493245 FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: administracion@labongadelsinu.co

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Doris Rentals

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento:

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Doris Rentals

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] * Número de documento:

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN:

* DEPARTAMENTO: * MUNICIPIO:

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-V 12am-10pm; S-D 12-11pm Festivos 9pm NÚMERO DE TRABAJADORES: 18

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	AÑO / MES / DÍA			% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE			
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

* MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICAS DE PRUEBAS / PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO		Especifique:			

SP-1-01 Versión 4 2018-09-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS Secretaria de Salud y Seguridad Social	invima	

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	EDIFICACIÓN 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	X	0	Se evidencia acceso abierto al área de producción o cocina	C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)*	X	1	0		C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*	X	1	0		C
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	X	0	Baños de operarios no poseen jabón y papel; mejorar aseo.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				4%	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.)*	X	2.5	0		C
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)*	X	3.5	0		C
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.)*	X	3.5	0		C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	2	X	0	No todos los operarios tienen examen medico de ingreso.	C
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.)*	X	3.5	0		C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	4	2	X	No poseen programa de capacitación No tienen certificado de manipulación	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				15%	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta	

4	REQUISITOS HIGIÉNICOS	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	C
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.)*	5		0	C
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.)*	5	3.5	0	C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)*	4	2	0	NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25%	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	C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	4	2	0	C
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	X	0	Tongues de almacenamiento de residuos de cocina no poseen tapas. C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	5		0	C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)*	7	X	0	No poseen programa de Limpieza y Desinfección C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	2	X	0	No tiene programa de Saneamiento Básico; No se diligencian registros de Limpieza y Desinfección; Control de plagas C → Continua al reverso
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			26,5%	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.
85,5%	FAVORABLE	90 – 100%	
	X FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 – 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

SP-1-01 Versión 4 2018-09-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS Secretaria de Salud y Seguridad Social	invima	POLICIA NACIONAL CARPOMAT TSJA SIEMPRE MONTERIA

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:
	X	

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN 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 10 del mes de Julio del año 2023 en la Ciudad de Montería.

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:	Carlos Jorge Siera	Nombre:	
C.C. No.	78076575	C.C. No.	
Cargo:	Supervisor Contratista SSM	Cargo:	
Institución:	SSM Montería.	Institución:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:			
Firma:		Firma:	
Nombre:	Lucas Lopez	Nombre:	
C.C. No.	30687225	C.C. No.	
Cargo:	Operario Cajd.	Cargo:	

REGISTRO FOTOFRAFICO DE VISITAS DE INSPECCION SANITARIA

IVC

La Bonga

Plaza La Bonga

El Café de Rigo

La Fresca Place Mall

Mr Bono Place Mall

Gassata

Trip Burger Place Mall

Sand Marino Place Mall

Euro supermercados Place Mall

Doggies & Bubbling

Don Chancho

Panadería Euro Place Mall

Expendio de Carnes Euro Place Mall

Fruti Fruta

Proveedora El Imperio Paisa

Juan Pan Norte

Carnecol Gourmet

Alicante Express El Nuestro

Donde Cálao Cevichería Norte

Rustik Sinú Norte

ANEXO 2.

Respuesta por plataforma NEXURA, Acta de visita e informe

N° de folios (4).

Correo: carlosvargas1111@hotmail.com
Montería – Córdoba
CEL: 3015787462

SDW

Medellín Antioquia, julio de 2023

Señores:
SECRETARIA DE SALUD MONTERIA CORDOBA
Calle 27 # 3-16, Edificio Antonio de la Torre y Miranda, Montería, Córdoba
La ciudad.

Asunto: SOLICITUD DE VISITA – QUEJA OLORES OFENSIVOS a la dirección calle 34 # 10-19 Montería, Córdoba, CARNECOL NIT 700098250-5

Respetuosamente:

ANA REBECA AGAMEZ HERNANDEZ, mayor de edad, Identificada con la Cédula de Ciudadanía **34.955.568**; por medio de la presente me dirijo a ustedes con el fin de solicitar visita al establecimiento **CARNECOL MONTERIA** identificado con **NIT 700098250-5** ubicado en la **CALLE 34 N 10 19** por el temas de **CONCEPTO SANITARIO**; lo anterior a los olores que se producen por el mismo establecimiento de comercio, el aseo y los ruidos de las neveras y demás aparatos que perturban y afectan el ecosistema en cuanto a la manipulación de residuos y el agua negras residuales y daño del piso de mi casa por el estacionamiento de camiones pesados qué llegan para el cargue y descargue de los productos cárnicos, además de las aguas estancadas que quedan y generan olores ofensivos para la salud.

Número de celular: 3235313725 o escribir al siguiente correo electrónico: Canitasdeamor10@hotmail.com

Cordialmente,

Ana Rebeca Agamez.

ANA REBECA AGAMEZ HERNANDEZ
CC: 34.955.568

Rx 66471
ALCALDIA DE MONTERIA
DPTO DE CORDOBA
RECIBIDO
FECHA: 21 JUL 2023
3:15 pm
Roger Paez

Alcaldía de Montería
Secretaría de Salud y Seguridad Social

Montería, agosto 2 de 2023
Oficio SSM-0715-2023

SEÑORA:
ANA REBECA AGAMEZ HERNANDEZ
Correo electrónico: canitasdeamor10@hotmail.com
Celular: 3235313275
Montería

ASUNTO: RESPUESTA QUEJA

Cordial saludo

De manera atenta y en ejercicio de las competencias atribuidas a esta dependencia como ente encargado de ejercer inspección, vigilancia y control, conforme a lo estipulado en la ley 715 de 2011 ley 100 de 1993, ley 1122 de 2007 y ley 1438 de 2011, la secretaria de salud y seguridad social municipal, se permite dar respuesta a su queja, en los siguientes términos.

La Secretaria de Salud y Seguridad Social de Montería, a través del programa de alimentos y bebidas, realizó visita de inspección, vigilancia y control al establecimiento comercial CARNECOL GOURMET, ubicado en la Cl 34 N 10 19 y en el cual se aplicó acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles SP-1-31, arrojando concepto favorable y siendo socializados los aspectos a mejorar en concordancia del Decreto 1500 de 2007 y otras normas asociadas; así como las obligaciones en cuanto al nomograma sanitario que se debe cumplir, el cuál concluyo lo siguiente:

CONCLUSIONES:

- El establecimiento cuenta con los documentos legales para su funcionamiento.
- El establecimiento presenta condiciones higiénico sanitarias favorables en las diferentes áreas y procesos.
- Se observó que el establecimiento presenta condiciones de aseo favorables en las diferentes áreas, procesos, áreas aledañas y entorno del local.
- Respecto a neveras de exhibición de carnes y demás equipos de almacenamiento se encontraron vitrinas de exhibición de cárnicos nuevas y en buen estado. Los ruidos presentados por los equipos están dentro de la normalidad del funcionamiento de estos, así mismo se observó que los motores se encuentran instalados en el tercer piso de la edificación, alejados de las viviendas aledañas sin afectar la salud auditiva de los vecinos.
- Los ruidos presentados por los equipos están dentro de la normalidad del funcionamiento de estos, así mismo se observó que los motores se encuentran instalados en el tercer piso de la edificación, alejados de las viviendas aledañas.
- Se evidencia que los olores percibidos en las áreas de almacenamiento temporal y cuarto de residuos se encuentran dentro de los límites de tolerancia para los establecimientos tipo expendio de carnes. Durante la visita no se percibieron malos olores en niveles que llegasen a perturbar el bienestar del vecindario, así como

Secretaria de Salud Montería
C.C. 1067871007

tampoco reboses o estancamiento de aguas negras en registros de residuos líquidos, rejillas de desagüe y calles aledañas.

- Se pudo evidenciar la presencia de un área entre la calle y las instalaciones habilitada para el estacionamiento de vehículos de descarga de mercancías como parqueadero de clientes. Los camiones de descarga estacionan sin obstaculizar el paso peatonal, no afectando andenes y terrazas de las casas aledañas.

Finalmente, desde la Secretaría de Salud y Seguridad Social quedamos atentos a cualquier inquietud que pudiera surgir como producto de la situación que nos ocupa en esta eventualidad.

Atentamente,

YOLANDA ROJAS PALOMINO
Secretaria de Salud y Seguridad Social
Alcaldía de Montería

Secretaria de Salud Montería
C.C.1067871007

Proyectó: Carlos Eduardo Vargas Sierra / Contratista
Revisó jurídicamente: Yesly Ochoa Yanes-/Contratista

ANEXO 3.

Actas de visita, Registro fotográfico.

N° de folios (2).

Correo: carlosvargas1111@hotmail.com
Montería – Córdoba
CEL: 3015787462

SSM-IVC-05 Versión 3 2018-04-20	**ACTA DE VISITA PARA EXPEDIR CERTIFICADO SANITARIO** Secretaría de Salud y Seguridad Social	

Acta No.		Fecha:	Año	Mes	Día	Hora:	Inicio	Final
			2023	07	23		4:45 pm	7:00 pm

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Razón Social: Fruti Fruta Dirección: Cr 16A N° 23-60

Propietario: Rocio Atilano Ayala C.C. 34991458 Tel: 3135724964

DOCUMENTACIÓN LEGAL APLICABLE

Certificado Cámara de Comercio actualización	X
Certificado de Uso de Suelo	X
Certificado de Bomberos	X
Certificado de Fumigación	X
Otros ☐ Cuál?	

RECURSO HUMANO

Administrativos:	H 1	M	Total 1
Profesionales:	H	M	Total
Técnicos:	H	M	Total
Otros:	H 1	M 1	Total 2
Total:	H	M	Total 3

TIPO DE ESTABLECIMIENTO

Marque con una X los que aplica

Preparación alimentos	Restaurante	☐	Expendio Alimentos	Expendio Alimentos	☐	Venta Vía Pública	Puesto fijo o estacionario	☐	Otros	Oficina	○
	Cafetería	☐		Productos de la pesca	☐		Puesto móvil o ambulante	☐		Taller	○
	Panadería y/o pastelería	☐	Grandes Superficies	Hipermercado / Supermercado	☐		Estacionario con preparación de alimentos	☐		Banco	○
	Jugos, Frutería y/o Heladería	☑	Ensambla Alimentos	Ensamble menú	☐		Ambulante con preparación de alimentos	☐		Almacén / Depósito	○
				Ensamble refrigerio	☐	Expendio Bebidas Alcohólicas		☐		Establecimiento de salud	○
Comedores	Programas sociales del estado	☐	Almacenamiento	Almacenamiento a temperatura ambiente	☐	Plazas de mercado	Plaza de mercado	☐		Hotel / Residencia	○
	Comedores carcelarios o penitenciarios (USPEC)	☐		Dador de frío	☐		Central de Abasto	☐		Otro	○

CONDICIONES LOCATIVAS

CALIFICACIÓN	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES
	TOTAL	PARCIAL	NO CUMPLE	
Pisos	✓			
Paredes	✓			
Techos	✓			
Escaleras / Rampas	N.A.			
Ventilación Natural – Artificial	✓			
Iluminación Natural – Artificial	✓			
Zona de almacenamiento	✓			
Equipos de emergencia (extintores, botiquín, etc.)	✓			

CONDICIONES SANITARIAS

CALIFICACIÓN	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES
	TOTAL	PARCIAL	NO CUMPLE	
Abast. / Almacenamiento de agua	✓			
Desechos líquidos (vertimientos)	✓			
Disposición de residuos sólidos	✓			
Servicios sanitarios	✓			
Manejo de plagas y vectores	✓			
Mto. de equipos y herramientas				
Plan de Saneamiento			X	

CONCEPTO	
FAVORABLE	✓
FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	
PENDIENTE	
DESFAVORABLE	

OBSERVACIONES Y/O RECOMENDACIONES GENERALES

ADMINISTRADOR / PROPIETARIO:	FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA:
	Contratista SSM Montella

Powered by CamScanner

Electrolux
HATSU

ANEXO 4.

Oficio, Acta de reunión, Acta de Visita, registro fotográfico.

N° de folios (7)

Correo: carlosvargas1111@hotmail.com
Montería – Córdoba
CEL: 3015787462

Alcaldía de Montería
Secretaría de Salud y Seguridad Social

Montería, Julio 24 de 2023

Oficio SSM-0676-2023

Señor
OSCAR EDUARDO ESPITIA GARZON
Secretario de gobierno municipal

Señor
JULIO ELIECER LORA HERNANDEZ
Secretario de planeación municipal

Señor
JOSE ANTONIO VERGARA CONTRERAS
Coordinador espacio publico

Montería

ASUNTO: SOLICITUD DE APOYO PARA ACOMPAÑAMIENTO A OPERATIVO DE VIGILANCIA Y CONTROL

Cordial saludo.

Por medio de la presente me permito solicitar delegación de personal adscrito a su despacho, con el fin de brindar acompañamiento al operativo de vigilancia y control que se llevará a cabo el día martes 25 de Julio del 2023, a los diferentes establecimientos de comercio que han sido reincidentes en las quejas ciudadanas.

FECHA: 25 de Julio del 2023.
HORA: 5:00 PM
LUGAR: CALLE 56 CRA 12 LA CASTELLANA

Agradezco de antemano su colaboración y compromiso, ya que es indispensable la presencia de su secretaria para la realización de estos operativos.

Atentamente:

Secretaria de Salud Montería
C.C.1067871007

YOLANDA ROJAS PALOMINO
Secretaria de Salud y Seguridad Social
Alcaldía de Montería

Proyectó: Kelly patricia Avilez Meneses / Contratista
Revisó: Adíela Cordero Rivero /Contratista

Gobierno de la GENTE

Powered by CamScanner

	SECRETARÍA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL
	FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA DE ELABORACIÓN
SP-MIPG-F-06	01	20/10/2020

Fecha	25/09/2023	**Hora Inicio**	5:00 pm.	**Hora Fin**	7:00 pm.
Lugar	cll 56 Cra 12. Castellana.				
Secretaría / Dependencia	SSH/ Alimentos	**Nombre Moderador**	Kelly Avilez Meneses		
Nombre Reunión o Tema	Operativo. atencion a PAR.				

Nombre Funcionario	Dependencia / Entidad	Correo Electrónico	Celular	Firma
Jose Joaquin Arias Moriz	SEC GOBIERNO		3074959069	Jose Arias
Gisell paternina Escobar	Sec. Salud	gisellapaternina@hotmail.com	3002035171	Gisell pe.
Kelly Avilez Meneses.	Sec salud.	Kavilez.2011@gmail.com	3186079420.	Kavilez M
Erneilis Beatriz Acosta	Sec SEGOB	Viviane.acosta_1979@castellana	3002534460	
Carlos Eduardo Vargas Sierra	Sec Salud	carlosvargas1111@hotmail.com	3015787462	

Kelly Avilez M
FIRMA ORGANIZADOR

Powered by CamScanner

EVIDENCIA FOTOGRAFICA

ANEXO 5.

Informe, Email enviado y Alerta Sanitaria Emitida N° de folios (4)

Correo: carlosvargas1111@hotmail.com
Montería – Córdoba
CEL: 3015787462

INFORME DE APOYO A LA ATENCIÓN DE ALERTAS SANITARIAS EMITIDAS POR EL INVIMA

Durante el periodo comprendido del 29 de junio de 2023 al 28 de Julio de 2023 se monitoreo las alertas sanitarias de alimentos y bebidas emitida por el INVIMA a través de su página web en el link https://app.invima.gov.co/alertas/alertas-alimentos-bebidas encontrando el día 13 de julio de 2023 la alerta sanitaria del producto AGUA POTABLE TRATADA OXIGENO con registro sanitario RSAW19l18913 con autorización sanitaria cancelada debido a que se desconocen las condiciones sanitarias para su fabricación.

Por lo tanto, se trata de un alimento fraudulento de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente, resolución 2674 de 2013 articulo 3, literal d.

Por parte del grupo referente de alimentos de la secretaria de salud y seguridad social de la Alcaldía de Montería se tomaron las siguientes medidas:

1. Se realizó búsqueda activa del producto en establecimientos comerciales que expenden alimentos como tiendas, minimarket, restaurantes, comidas rápidas, panaderías y ventas de jugos donde potencialmente pueden comercializar el producto en la ciudad de Montería.

2. Se dio a conocer la alerta sanitaria a través del correo de divulgación de información de la secretaria de Salud y Seguridad Social de la Alcaldía de Montería.

Elaboró: Carlos Eduardo Vargas Sierra – Referente de Alimentos SSM – Alimentos y Bebidas.

Gmail in:sent

Redactar

Recibidos 3.258
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Borradores 44
Categorías
Social 6.230
Notificaciones 2.960
Foros
Promociones 5.674
Más

Etiquetas

Personal
Viaje

2 de 259

Alerta Sanitaria producto A UA POTABLE TRATADA OXIGENO para su divulacion

CARLOS EDUARDO VARGAS SIERRA <carlosvargas1111@gmail.com> 17 julio 2023 11:56 (hace 34 días)
para Rociocdumar

Sra Rocio.

Cordial saludo.

Información Adjunta comparto información de alerta sanitaria del producto agua potable tratada OXÍGENO para su divulgación en los medios autorizados.

Muchas Gracias.

Carlos Vargas Sierra.
Contratista
SSM Alcaldía

Un archivo adjunto · Analizado por Gmail

Alerta No_ #209-..

ALERTA SANITARIA

Dirección de Alimentos y Bebidas

Alerta No. 209-2023
Bogotá, 13 Julio 2023

AGUA POTABLE TRATADA OXÍGENO

Nombre del producto: AGUA POTABLE TRATADA OXÍGENO

Registro sanitario: RSAW19I18913 (Registro sanitario cancelado)

Fuente de la alerta: Denuncia y actividades de IVC

No. Identificación interno: AA230714

Descripción del caso

El Invima, mediante denuncia y acciones de Inspección, Vigilancia y Control, identificó que se encuentra en distribución y comercialización el producto "AGUA POTABLE TRATADA OXIGENO", la cual tiene autorización sanitaria cancelada RSAW19I18913; además, se desconocen las condiciones sanitarias para su fabricación. Por lo anterior, se trata de un alimento fraudulento de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente, Resolución 2674 de 2013, Artículo 3, literal d, mediante el cual se establece que: "(…) Aquel producto que de acuerdo a su riesgo y a lo contemplado en la presente resolución, requiera de registro, permiso o notificación sanitaria y sea comercializado, publicitado o promocionado como un alimento, sin que cuente con el respectivo registro, permiso o notificación sanitaria. (…)", y bajo estas condiciones no puede ser comercializado en el país.

Medidas para la comunidad en general

1. El Invima solicita a la población abstenerse de adquirir el producto relacionado en esta alerta.

2. A los consumidores que hayan adquirido el producto se les recomienda suspender su consumo.

3. El Invima recomienda consultar de manera permanente la aplicación web https://app.invima.gov.co/alertas/alertas-alimentos-bebidas y redes sociales oficiales @invimacolombia (Twitter, Instagram, Facebook) para conocer información relacionada con alimentos y/o bebidas que puedan afectar la salud de los colombianos.

Medidas para secretarías de salud departamentales, distritales y municipales

1. Realizar la búsqueda activa del producto relacionado en la alerta.

2. Realizar las actividades de inspección, vigilancia y control en los establecimientos de su competencia donde potencialmente puedan comercializar el producto y tomar las medidas sanitarias a que haya lugar.

3. Dar a conocer la alerta sanitaria del Invima en los medios de comunicación que tengan disponibles (página web, redes sociales, entre otros).

4. Informar al Invima en caso de encontrar el producto.

Si desea obtener mayor información comuníquese con el Invima a:

Para obtener más información comuníquese con la entidad a la línea telefónica en Bogotá (+57) (601) 7422121 ext. 4500 o al correo electrónico: alertas_alimentos@invima.gov.co

En el siguiente enlace podrá consultar los registros sanitarios:

http://consultaregistro.invima.gov.co/Consultas/consultas/consreg_encabcum.jsp

En los siguientes enlaces podrá acceder directamente a la información de su interés en la página web del Invima.

- **Realizar peticiones, quejas, reclamos, denuncias o sugerencias**
- **Consultar registros sanitarios**

ANEXO 6.

Informe, listado de asistencia y Registro Fotográfico.

N° de folios (3)

Correo: carlosvargas1111@hotmail.com
Montería – Córdoba
CEL: 3015787462

INFORME CAPACITACIÓN: VIDA ÚTIL, ETIQUETADO Y ROTULADO – MICROBIOLOGIA Y CADENA AVICOLA. (FENAVI 18-07-2023)

Durante el periodo comprendido del 29 de junio de 2023 al 28 de Julio de 2023; se asistió a las siguientes actividades delegadas por el supervisor:

1. Capacitación: VIDA ÚTIL, ETIQUETADO Y ROTULADO – MICROBIOLOGIA Y CADENA AVICOLA. (FENAVI 18-07-2023)

Se entiende por vida útil de un alimento al tiempo que transcurre entre la producción o envasado del mismo y el punto en el que se pierden sus cualidades fisicoquímicas y/u organolépticas, y deja de ser seguro para el consumidor; es decir, el tiempo que transcurre desde su elaboración hasta su deterioro. Estas cualidades son previamente definidas y aceptables para su consumo, siempre que se garanticen las condiciones de conservación que se indican en el etiquetado. La vida útil depende tanto de las propias características de los alimentos, así como de las técnicas de conservación de los mismos (refrigeración, congelación, envasado al vacío o en atmósfera controlada, etc.).

Cuando se habla de calidad de un alimento nos referimos a calidad nutricional, fisicoquímica y organoléptica, sin olvidarnos de la seguridad o inocuidad (ausencia de patógenos o niveles elevados de determinados microorganismos indicadores del deterioro del alimento). Por ello, hay determinados procesos físicos, químicos o microbiológicos que pueden provocar el deterioro del alimento y, por tanto, el fin de su vida útil.

La naturaleza del alimento en sí, el proceso de elaboración y conservación, así como las condiciones de envasado y almacenamiento son, entre otros, los factores que más influyen en el deterioro de los alimentos y en la pérdida de su calidad.

El rotulado o etiquetado es la información que se encuentra en el envase o empaque de un producto y que proporciona detalles sobre su contenido y uso. El rotulado es una herramienta importante para los consumidores, ya que les permite conocer la información necesaria para tomar decisiones informadas sobre los productos que compran y consumen.

El rotulado puede incluir información sobre los ingredientes, las características del producto, el contenido nutricional, las instrucciones de uso y almacenamiento, las precauciones de seguridad, el origen y la fecha de caducidad, entre otros detalles. Dependiendo del tipo de producto, el rotulado puede ser obligatorio o voluntario.

El rotulado nutricional se aplica a todos los alimentos y bebidas producidos, envasados y comercializados. Están exceptuados del rotulado nutricional los siguientes alimentos:

- Bebidas alcohólicas.
- Aditivos alimentarios y coadyuvantes de tecnología.
- Aguas minerales naturales, y las demás aguas destinadas al consumo humano.
- Sal (Cloruro de Sodio) 25.
- Café, yerba mate, té y otras hierbas, sin agregados de otros ingredientes.
- Alimentos preparados y envasados en restaurantes o comercios gastronómicos, listos para consumir.
- Productos fraccionados en los puntos de venta al por menor que se comercialicen como premedidos.
- Frutas, vegetales y carnes que se presenten en su estado natural, refrigerados o congelados.
- Alimentos en envases cuya superficie visible para el rotulado sea menor o igual a 100 cm^2, esta excepción no se aplica a los alimentos para fines especiales o que presenten declaración de propiedades nutricionales.

Elaboró: Carlos Eduardo Vargas Sierra – Referente de Alimentos SSM – Alimentos y Bebidas.

	SECRETARÍA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL
	FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA DE ELABORACIÓN
SP-MIPG-F-06	01	20/10/2020

Fecha	18/Julio/2023	**Hora Inicio**	9.00 am.	**Hora Fin**		**Lugar**	Sala de juntas. Sec de Salud.
Secretaría / Dependencia	S.S.M			**Nombre Moderador**		Grupo de Alimentos y Bebidas.	
Nombre Reunión o Tema	Vida util - Etiquetado y Rotulado - Microbiologia. Cadena Avicola.						

Nombre Funcionario	Dependencia / Entidad	Correo Electrónico	Celular	Firma
Adiela Cordero Rivero	Secretaria de Salud	sec.salud.sta@gmail.com	3007819620	
Yisela Nisperza P.	Porkcolombia	Ynisperza@porkcolombia.co	3135258471	
Monica Triana Sierra	Fonavi - Fonav	MTriana@fenavi.org	3160250905	
Carlos Vargas Sierra	Secretaria de Salud	carlosvargas1111@hotmail.com	3015787462	
Gisell paternina Estadar	Secretaria de Salud	gisellpaternina@gmail.com	3002035771	
Manuel Reyes Buelvas	SSM/Alcaldna.	manuelrb1230@hotmail.com	3104453541	
Maria Jose Morelo Diaz	SSM / Salud Ambiental	mjamorelo.saludambiental@gmail	3184826498	

FIRMA ORGANIZADOR

Powered by CamScanner

Alcaldía de Montería	**ANEXO DE CONDICIONES CONTRACTUALES DEL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS PROFESIONALES CELEBRADO CON CARLOS EDUARDO VARGAS SIERRA, identificado con cédula de ciudadanía No. 78.076.375 DE LORICA - CÓRDOBA**

Las partes de común acuerdo hemos convenido integrar al Contrato Electrónico que se encuentra en el SECOP II, las siguientes cláusulas que conforman el Contrato: **CLÁUSULA PRIMERA: OBJETO: PRESTACION DE SERVICIOS PROFESIONALES PARA APOYAR A LA SECRETARIA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL EN EL DESARROLLO DE ACCIONES DE GESTION Y/O VIGILANCIA EN SALUD PUBLICA EN CUANTO A EVENTOS DE INTERES EN SALUD EN EL MUNICIPIO DE MONTERIA,** apoyando las siguientes actividades. **CLÁUSULA SEGUNDA: OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA**: En virtud del presente contrato, EL CONTRATISTA tiene las siguientes obligaciones: **I. GENERALES:** 1. Informar oportunamente cualquier anomalía o dificultad que advierta en el desarrollo del contrato y proponer alternativas de solución a las mismas. 2. Atender las peticiones y/o consultas que le indique el supervisor y se relacionen con el objeto del contrato. 3. Asistir y participar en los Comités, reuniones, talleres, juntas y demás eventos que le indique el supervisor y se relacionen con el objeto del contrato. Estas reuniones se realizarán virtual o presencial, según las medidas de bioseguridad lo permitan. 4. Presentar los informes que le indique el supervisor y especialmente los señalados en el acápite relativo a la forma de pago. 5. Cumplir las indicaciones, recomendaciones y/o sugerencias impartidas por el encargado del control y vigilancia del contrato y las demás que sean inherentes al objeto de la contratación. 6. Informar a la Alcaldía de Montería dentro de las 48 horas siguientes, los accidentes de trabajo en desarrollo de actividades para el cumplimiento del objeto contractual. 7. Cumplir con los pagos correspondientes al Sistema de Seguridad Social Integral y aportes parafiscales, según corresponda de conformidad por lo establecido por la normatividad vigente, presentar los respectivos comprobantes de pago y la certificación de afiliación de ARL. 8. Todas las demás en cumplimiento del Decreto 1072 de 2015 y el Decreto 1273 de 2018 y las contempladas en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo de la entidad. 9. Defender en todas sus actuaciones los intereses de la ALCALDIA DE MONTERIA y de las Dependencias a su cargo según corresponda, y obrar con lealtad y buena fe en todas las etapas contractuales. 10. Conocer y acatar lo dispuesto en el Manual de Contratación de la entidad. 11. Informar oportunamente de cualquier petición, amenaza de quien actuando por fuera de la ley pretenda obligarlo a hacer u omitir algún acto u ocultar hechos que afecten los intereses de la entidad o de las Dependencias a su cargo. 12. Cumplir con el objeto del contrato, con plena autonomía técnica y administrativa y bajo su propia responsabilidad. Por lo tanto, no existe ni existirá ningún tipo de subordinación, ni vínculo laboral alguno del contratista con la ALCALDIA DE MONTERIA. 13. Mantener actualizado su domicilio durante la vigencia del contrato y seis (6) meses más y presentarse a la ALCALDIA DE MONTERIA en el momento en que sea requerido por el mismo. 14. Adelantar oportunamente los trámites y cumplir los requisitos para la ejecución y legalización del contrato. 15. Desarrollar las actividades y productos materia del contrato bajo los principios, lineamientos y directrices trazadas por la entidad. 6. Mantener actualizada en la página web de la Función Pública- SIGEP, la respectiva hoja de vida, así como todos los soportes necesarios para dar cumplimiento a la Ley 1712 y su decreto reglamentario 103 de 2015. 17. Todas las demás inherentes o necesarias para la correcta ejecución del objeto contractual. **PARÁGRAFO:** El contratista es responsable de la veracidad, autenticidad y exactitud de todos aquellos documentos remitidos por este como soporte para la suscripción del presente contrato. **II ESPECÍFICAS: 1.** Brindar apoyo a la Secretaria de Salud y Seguridad Social en lo relacionado a las acciones de inspección vigilancia y control – IVC, realizando una (1) visita inicial a los siguiente establecimientos expendedores de alimentos: Restaurantes (70), Expendios de carnes (40), Comidas rápidas (60), Repostería y Panadería (15), Grandes Superficies (10), Minimarket (20), ventas de jugos (15), CDI (5), Hogares Comunitarios (5), Ventas de fritos (10), existentes en el municipio de Montería, de acuerdo a la información que posee la Secretaria de Salud y Seguridad Social, con el fin de realizar acciones de inspección, vigilancia y control **b.** Realizar seguimiento a los establecimientos visitados de acuerdo al concepto emitido por la entidad de salud territorial. **c.** Entregar base de datos actualizada a la entidad territorial de manera mensual y al finalizar el contrato de los establecimientos visitados. **d.** Apoyar a la Secretaria de Salud en las medidas sancionatorias de acuerdo a lo establecido en

ALCALDIA DE MONTERIA OFICINA DE ASESORIA JURIDICA

la entidad territorial. Actividad que se evidenciara a través de acta de visita, registro fotográfico, e informe. 2. Apoyar a la Secretaria de Salud y Seguridad Social Municipal, proyectando respuesta a derechos de petición quejas, reclamos (PQR) y solicitudes que se formulen ante la Secretaria de Salud y que le sean asignados por el supervisor. Actividad que se evidenciará a través de la proyección de los oficios y/o acta de IVC e informe, de acuerdo a la solicitud requerida. 3. Apoyar a la Secretaría de Salud y Seguridad Social en la realización de visitas de IVC (inspección, vigilancia y control) a establecimientos de alimentos que soliciten concepto sanitario del Municipio de Montería. Actividad que se evidenciará a través de acta de visita y registro fotográfico. 4. Brindar apoyo en la programación y realización de un (1) operativo mensual del área ambiental de la Secretaria de Salud y Seguridad Social, en articulación con la Policía Nacional, Cuerpo de Bomberos, Oficina de atención y prevención de riesgos y Secretaria de Gobierno Municipal, entre otras, el cual va dirigido a establecimientos de "Comidas Rápidas" y " Bebidas Alcohólicas", con el fin de verificar la contaminación cruzada en los alimentos, cuando sea requerido por el supervisor. Para lo cual, deberá presentar Acta de visita y registro fotográfico. 5. Brindar asesoría y apoyo al programa del área de alimentos de la Secretaria de Salud y Seguridad Social Municipal, en la asistencia y participación en el comité de seguridad alimentaria y nutricional, y aquellos que le sea asignado por el supervisor, para lo cual, deberá: **a.** Apoyar en la elaboración y/o actualización de la política del de seguridad alimentaria y nutricional, y cada una de las Resoluciones de conformación del comité de seguridad alimentaria y nutricional **b.** Apoyar en la consolidación de las actas y registros de asistencias y evidencias y **c.** Supervisión del seguimiento de los planes de mejoramiento. 6. Apoyar a la Secretaria de Salud y Seguridad Social, en la atención a las alertas sanitarias emitidas por el INVIMA. **a.** Realizar la búsqueda activa del producto relacionado en esta alerta. **b.** Realizar las actividades de Inspección, Vigilancia y Control en las actividades de su competencia (establecimientos / transporte) que potencialmente puedan comercializar el producto y tomar las medidas sanitarias a que haya lugar. **c.** Dar a conocer la alerta sanitaria del Invima en los medios de comunicación que tengan disponibles (página web, redes sociales, entre otros). **d.** Informar al Invima en caso de encontrar el producto. Actividad que se evidenciara a través de actas de visitas, listado de asistencia e informes, email al área de prensa y/o publicaciones en redes sociales. 7. Apoyar a la Secretaria de Salud y Seguridad Social, en la realización de visitas a establecimientos comerciales de distribución y consumo de alimentos, y cargue de la información relacionada, en atención a los productos importados reportados y consolidados por el INVIMA de forma semanal. Actividad que se evidenciara a través de actas de visitas, y Formato para la Vigilancia de Alimentos y Materias Primas para la Industria de Alimentos y Bebidas Alcohólicas Importadas Durante las Etapas de Almacenamiento, Procesamiento y Comercialización, pantallazos del cargue de la información. 8. Apoyar a la Secretaria de Salud y Seguridad Social en la participación de las reuniones, comités, actividades extramurales, capacitaciones delegadas, operativos en conjunto con policía Nacional y con otras dependencias de la Alcaldía Municipal y Secretaria de Salud Departamental, capacitaciones a gremios, solicitudes del INVIMA, solicitudes de la DIAN, asistencias técnicas establecidas por el Ministerio de Salud, Instituto Nacional de Salud y Secretaria Departamental de Salud cuando sea requerido por el supervisor. Actividad que se evidenciara a través de acta de reunión, listado de asistencia e informe. 9. Apoyar a la Secretaria de Salud y Seguridad Social, para llevar a cabo proyección, ejecución y seguimiento a los planes de mejoras que surjan de las visitas y/o auditoria por parte de los entes de control y que dirigida al área de salud ambiental (IVC de alimentos). Actividad que se evidenciará con entrega de informe, proyección de oficios de respuesta. 10. Hacer parte del Equipo de respuesta inmediata (ERI) en los eventos de interés en salud pública, realizando seguimientos a los brotes y eventos cuando sea requerido. Para lo cual deberá hacer entrega de acta de reunión y registro fotográfico. 11. Las demás obligaciones que sean asignadas por el Secretario de Salud y Seguridad Social municipal. **CLÁUSULA TERCERA: OBLIGACIONES DE LA ALCALDIA DE MONTERÌA**. 1. Ejercer la supervisión del contrato. 2. Realizar en la forma y condiciones pactadas el pago de las sumas señaladas en la cláusula relativa a la forma de pago, por concepto de honorarios. 3. Brindar la información y documentación que el contratista requiera para el adecuado desarrollo y cumplimiento de su

ALCALDIA DE MONTERIA
OFICINA DE ASESORIA JURIDICA

objeto. 4. Expedir el respectivo registro presupuestal 5. Verificar el cumplimiento por parte del contratista de los aportes efectuados a seguridad social y la certificación de afiliación de a la ARL. **CLÁUSULA CUARTA: PLAZO DE EJECUCIÓN:** El contrato tendrá un plazo de ejecución contado a partir de la aprobación de la garantía, previa expedición del registro presupuestal; por un término de **SEIS (06) MESES. CLÁUSULA QUINTA. - VALOR:** El valor corresponde al establecido en el Contrato Electrónico El valor total de los honorarios asciende a la suma de **VEINTIÚN MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y SEIS PESOS M/CTE ($21.595.986.oo). PARÁGRAFO PRIMERO**: Según la información reportada en el RUT, el contratista NO es responsable del IVA. **CLAÚSULA SEXTA: FORMA DE PAGO**. Una vez perfeccionado el contrato y cumplidos los requisitos para su ejecución, EL MUNICIPIO lo pagará así: **SEIS (06) PAGOS IGUALES MENSUALES**, cada uno por valor de **TRES MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL TRESCIENTOS TREINTA Y UN PESOS MCTE ($3.599.331.oo M/CTE)**, pagos que se harán efectivos mes vencido, pagos que se harán efectivos previo cumplimiento del objeto contractual. **PARAGRAFO PRIMERO:** Para efectos del pago de cada una de las Cuentas de Cobro deberán estar acompañadas de la documentación que exige la Secretaria de Hacienda Municipal como lo son: 1) Certificado de cumplimiento, acta parcial de ejecución e informe de supervisión, suscritos por el Supervisor del contrato; previo Informe de las actividades desarrolladas por el contratista; 2) Sus respectivos soportes de pago mensual al día, de los aportes al sistema integral de seguridad social (Salud, Pensión y ARL); 3) Recibo de Pago, debidamente cancelado de los impuestos o estampillas a que tenga lugar el presente contrato, si hay lugar a ello. **PARAGRAFO SEGUNDO:** Para efectos del pago final, el contratista se obliga a hacer entrega de los archivos y documentos a su cargo, debidamente inventariados, conforme a las normas y procedimientos que establezca el Archivo General de la Nación. **PARÁGRAFO TERCERO.** El MUNICIPIO DE MONTERÌA no pagará ninguna suma de dinero derivada de este CONTRATO mientras no hayan cumplido previamente con los requisitos de ejecución del mismo. **PARÁGRAFO CUARTO:** El CONTRATANTE no se hace responsable por las demoras presentadas en el trámite para el pago al CONTRATISTA cuando ellas fueren ocasionadas por encontrarse incompleta la documentación, soporte o no ajustarse a cualquiera de las condiciones establecidas en el presente contrato que competan al supervisor del contrato. **PARÁGRAFO QUINTO**. EL CONTRATANTE hará las retenciones a que haya lugar sobre el pago, de acuerdo con las disposiciones legales vigentes. **PARÁGRAFO SEXTO:** En caso de terminación anticipada del contrato, el pago será proporcional a los servicios efectivamente prestados. **CLÁUSULA SÉPTIMA - LUGAR DE EJECUCIÓN:** EL CONTRATISTA prestará sus servicios en la ciudad de MONTERIA – CÒRDOBA. **CLÁUSULA OCTAVA- SUPERVISIÓN Y CONTROL**: El seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico del Contrato será ejercido por el CONTRATANTE a través de la **SECRETARIA DE SALUD MUNICIPAL,** o por la persona designada por el Ordenador del Gasto. **PARÁGRAFO PRIMERO**: El Supervisor tendrá además de las funciones que por índole y naturaleza del contrato le son propias, las siguientes: 1. Vigilar, controlar y verificar el cumplimiento del objeto contractual y las obligaciones a cargo del CONTRATISTA; 2. Certificar el cumplimiento del objeto contratado, dentro de las condiciones exigidas. 3. Revisar y aprobar los informes de actividades que deba rendir EL CONTRATISTA. 4. Autorizar con su firma los pagos que deban efectuarse a EL CONTRATISTA. 5. Levantar y firmar las actas respectivas. 6. Informar oportunamente al CONTRATANTE, sobre el desarrollo del presente contrato y sobre cualquier incumplimiento en que pueda incurrir EL CONTRATISTA. 7. Informar y solicitar oportunamente al CONTRATANTE la prórroga al contrato, su adición, modificación o terminación unilateral, siempre y cuando tales hechos estén plenamente justificados. 8. Impartir las instrucciones y sugerencias por escrito y formular las observaciones que estime conveniente sobre el desarrollo del contrato. 9. Elaborar y suscribir el acta de liquidación del contrato, en el evento en que existan reconocimientos a favor del CONTRATISTA. 10. Verificar mensualmente y como requisito para cada pago, que EL CONTRATISTA se encuentre al día en el pago de sus aportes al sistema general de seguridad social en pensión, salud y ARL, para lo cual se deben anexar las certificaciones expedidas por las entidades a las cuales se les realizan dichos aportes o fotocopia de la planilla de pago. 12. Las demás actividades

ALCALDÍA DE MONTERÍA ORIGINAL ASESORÍA JURÍDICA

necesarias para la correcta ejecución del contrato. **PARÁGRAFO SEGUNDO.** En el evento de cambio del supervisor, no será necesario modificar el presente contrato y la designación se efectuará mediante comunicación escrita del ordenador del gasto. **PARÁGRAFO TERCERO**. El supervisor en sus actuaciones deberá cumplir con lo establecido en el Manual de Contratación de la ALCALDÍA DE MONTERÍA y las Dependencias a su cargo, así como lo previsto en el procedimiento de supervisión y liquidación de la ejecución contractual. **PARÁGRAFO CUARTO.** El supervisor será el responsable de conformidad con lo dispuesto en el artículo 53 de la Ley 80 de 1.993 modificado por el artículo 82 de la Ley 1474 de 2011 y cumplirá sus obligaciones, facultades y deberes de acuerdo con lo dispuesto en los artículos 83, 84 y 85 de la Ley 1474 de 2011, y en las normas que lo modifiquen. **CLÁUSULA NOVENA- MULTAS**. La aplicación de multas se entiende sin perjuicio de que en el caso de mediar las causales establecidas en el contrato, El CONTRATANTE, podrá declarar y hacer efectiva la cláusula penal pecuniaria. Si EL CONTRATISTA se constituye en mora o incumple, total o parcialmente, las obligaciones que asume en virtud de este contrato, salvo fuerza mayor o caso fortuito, se causarán multas sucesivas del uno por ciento (1%) del valor del contrato por cada día de retardo, sin exceder el diez por ciento (10%) del valor del contrato y sin perjuicio de que EL CONTRATANTE, pueda hacer efectiva la sanción pecuniaria por incumplimiento. **PARÁGRAFO PRIMERO** EL CONTRATISTA autoriza expresamente al CONTRATANTE, para deducir directamente el valor de las multas causadas de cualquier suma que se le deba desembolsar por razón de este contrato. La suma de los valores por multas causadas en desarrollo del presente contrato no podrá exceder el diez por ciento (10%) del valor del contrato. **PARÁGRAFO SEGUNDO**. Estas multas serán acumulables y se contabilizarán separadamente para cada una de las obligaciones incumplidas y que se causen por el simple atraso y, los perjuicios que se causen al CONTRATANTE, por este aspecto se harán efectivos en forma separada, sin detrimento de la indemnización de perjuicios a que haya lugar y de la cláusula penal pecuniaria. **CLÁUSULA DÉCIMA: PENAL PECUNIARIA**. EL CONTRATISTA se obliga para con EL CONTRATANTE, a pagar una suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato, a título de indemnización para imputar el valor de los perjuicios que éste llegare a sufrir en caso de incumplimiento total o parcial de las obligaciones que por medio del presente documento adquiere, sin perjuicio de lo establecido en la cláusula anterior. El valor de la cláusula penal pecuniaria que se haga efectiva, se considerará como pago parcial pero no definitivo de los perjuicios causados. **PARÁGRAFO ÚNICO**. EL CONTRATISTA autoriza expresamente al CONTRATANTE, con la simple suscripción del presente contrato, a descontar y tomar el valor de la cláusula penal pecuniaria de que trata esta cláusula, de cualquier suma que se adeude por concepto de este contrato, sin perjuicio de hacerla efectiva a través de la garantía constituida o conforme a la ley. **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMERA: DE LA CADUCIDAD Y SUS EFECTOS**. EL CONTRATANTE, podrá declarar la caducidad de este contrato en caso de incumplimiento de cualquiera de las obligaciones contractuales por parte del CONTRATISTA que afecten de manera grave y directa la ejecución del contrato y evidencie que puede conducir a su paralización; cuando EL CONTRATISTA incumpla la obligación establecida en el numeral 5º del artículo 5º de la Ley 80 de 1993 o celebre pactos o acuerdos prohibidos. Declarada la caducidad: a) No habrá lugar a indemnización para EL CONTRATISTA, quien se hará acreedora a las sanciones e inhabilidades previstas en la ley. b) Quedarán sin efecto los derechos no causados a favor del EL CONTRATISTA. c) Se harán efectivas las garantías a que haya lugar, las multas previamente decretadas y no hechas efectivas anteriormente y la cláusula penal pecuniaria. d) Se suspenderán los pagos que se hubieren librado o fueren a librarse o entregarse a favor del CONTRATISTA. Ejecutoriada la resolución de caducidad, se dará por terminado el presente contrato y se ordenará su liquidación en el estado en que se encuentre. En la liquidación se consignarán las prestaciones a cargo de las partes. **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: TERMINACIÓN, MODIFICACIÓN E INTERPRETACIÓN UNILATERAL**. De conformidad con lo establecido en el artículo 14 de la Ley 80 de 1993, el presente contrato podrá ser terminado, modificado e interpretado en forma unilateral por EL CONTRATANTE, con sujeción a lo dispuesto en los artículos 15 a 17 inclusive de la mencionada ley. **PARÁGRAFO ÚNICO.** En el evento de incumplimiento de las obligaciones por parte del **CONTRATISTA** o que ésta no se presente a la liquidación del presente contrato en el caso de

ALCALDÍA DE MONTERÍA OFICINA DE ASESORÍA JURÍDICA

que requiera liquidarse o no aporte los documentos requeridos para el efecto, se acudirá al procedimiento previsto en la Ley 80 de 1993, 1150 de 2007 y 1474 de 2011. **CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: SUSPENSIÓN TEMPORAL DEL CONTRATO.** Por circunstancias de fuerza mayor, caso fortuito o cuando las partes de común acuerdo lo consideren pertinente, la suspensión constará mediante acta suscrita por el Ordenador del Gasto, supervisor o interventor y el contratista, la cual deberá ser solicitada ante la oficina de asesoría jurídica, supervisor o interventor dentro los cinco (5) días hábiles anteriores a la fecha de suspensión. **PARÁGRAFO PRIMERO.** Se entienden por fuerza mayor o caso fortuito las situaciones contempladas y definidas por el Código Civil Colombiano. **PARÁGRAFO SEGUNDO. EL CONTRATISTA**, no indemnizará los daños y perjuicios que sufra EL CONTRATISTA como consecuencia de la fuerza mayor y/o caso fortuito debidamente comprobado. **CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA- IMPREVISIÓN:** En caso de surgir hechos imprevistos, a los cuales no se pueda resistir, que impidan parcialmente el cumplimiento por una u otra parte de las obligaciones contractuales contraídas, el plazo de cumplimiento de las obligaciones será prorrogado en un plazo igual al que duren tales circunstancias hasta que cesen las mismas. La parte contratante que resulte afectada por tales hechos y que no pueda por ello cumplir con las obligaciones contractuales, deberá notificar por escrito a la otra parte, inmediatamente al surgimiento y a la terminación de dichas condiciones. Tal aviso deberá enviarse por escrito a la otra parte, dentro de los dos (2) días siguientes a partir de la fecha del comienzo de dichas circunstancias. Dentro de un plazo no mayor de diez (10) días desde la fecha de tal aviso, la parte afectada por el imprevisto deberá enviar una carta certificada anexando el documento de la autoridad competente en el cual se certifiquen las condiciones arriba mencionadas y las medidas tomadas para evitarlo, de ser ello procedente, excepto en el evento en que se trate de hechos notorios de público conocimiento. Durante el periodo en que persistan las circunstancias arriba mencionadas, las partes están obligadas a tomar las medidas necesarias para reducir los perjuicios provocados por las mismas. La parte afectada por tales circunstancias que no le haya sido posible cumplir con las obligaciones contractuales, deberá informar periódicamente a la otra parte sobre el estado en que está transcurriendo el imprevisto. Si estas circunstancias duran más de dos (2) meses, las partes deberán ponerse de acuerdo con el fin de adecuar las condiciones del contrato a las nuevas situaciones que se presenten. **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: CESIÓN**. EL CONTRATISTA no podrá ceder en todo o en parte el presente contrato, sin autorización previa, expresa y escrita del **CONTRATANTE.** En todo caso, el cesionario deberá acreditar iguales o superiores condiciones de idoneidad y experiencia del perfil requerido en la Tabla de Honorarios de la Entidad. **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: INFORMES.** EL **CONTRATISTA** se obliga a presentar por escrito los informes mensuales de actividades que solicite **El CONTRATANTE**, a través del supervisor. **PARÁGRAFO ÚNICO.** La presentación de los informes de que trata esta cláusula es requisito previo para el pago del valor del contrato. **CLÁUSULA DÉCIMA SÉPTIMA: AUTONOMÍA DEL CONTRATISTA.** Por tratarse de un contrato de prestación de servicios profesionales y apoyo a la gestión regido por la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y sus decretos reglamentarios EL **CONTRATISTA** actuará con total autonomía técnica, administrativa y plena independencia, por lo cual no contrae ningún vínculo de carácter laboral con **EL CONTRATANTE**. El presente contrato en ningún caso causará el pago de prestaciones sociales y demás inherentes a la previsión social a favor del **CONTRATISTA**. **CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA. PROPIEDAD INTELECTUAL:** Los derechos patrimoniales que surjan de la producción intelectual que **EL CONTRATISTA** realice en cumplimiento de las actividades propias de su contrato o con ocasión de ellas, pertenecen a la entidad, y por tanto por este mismo acto se entienden cedidos por parte del **CONTRATISTA** a favor del **CONTRATANTE**. De igual manera las invenciones realizadas por **EL CONTRATISTA** le pertenecen a éste, salvo: a) En el evento que la invención haya sido realizada por **EL CONTRATISTA** contratado para investigar, siempre y cuando la invención sea el resultado de la misión específica para la cual haya sido contratado. b) Cuando **EL CONTRATISTA** no ha sido contratado para investigar y la invención se obtiene mediante datos o medios conocidos o utilizados en razón de las actividades adelantadas en desarrollo del contrato; caso en el cual dichas invenciones serán de propiedad del **CONTRATANTE**. Todo lo

ALCALDÍA DE MONTERÍA
OFICINA DE ASESORÍA JURÍDICA

anterior, sin perjuicio de los derechos morales del autor que permanecerán en cabeza del creador de la obra, de acuerdo con la Ley 23 de 1982, la Decisión 351 y 486 de la Comisión de la Comunidad Andina de Naciones. La utilización y difusión de los productos se realizarán bajo la autorización del **CONTRATANTE. CLÁUSULA NOVENA: DE PROTECCIÓN DE DATOS:** De conformidad con lo dispuesto en la Ley Estatutaria 1581 de 2012, los datos personales que se obtengan por parte del **CONTRATISTA** (titular de la Información) a través de los vínculos contractuales celebrados entre el **CONTRATANTE** y el **CONTRATISTA**, serán compilados, almacenados, consultados, usados, compartidos, intercambiados, transmitidos, transferidos y objeto de tratamiento en bases de datos, las cuales estarán destinadas a las siguientes finalidades: i) Dar cumplimiento de las obligaciones de la entidad con Organismos de Control, Inspección y Vigilancia, así como para dar respuesta a requerimientos de organismos gubernamentales y demás autoridades nacionales y judiciales, así como para dar cumplimiento por parte del **CONTRATANTE** de sus obligaciones legales, judiciales u órdenes administrativas. ii) Dar cumplimiento de las obligaciones contraídas por el **CONTRATANTE** con **EL CONTRATISTA**, con relación a pago de los honorarios y demás consagradas en el contrato. Con la aceptación de la presente autorización, **EL CONTRATISTA** permite el tratamiento de sus datos personales para las finalidades mencionadas y reconoce que los datos suministrados al **CONTRATANTE** son ciertos, dejando por sentado que no se ha omitido o adulterado ninguna información. Se deja constancia que **EL CONTRATISTA** tiene el derecho de acceder en cualquier momento a los datos suministrados, a solicitar su corrección, actualización o supresión en los términos establecidos en la Ley Estatutaria 1581 de 2012, mediante escrito dirigido al **CONTRATANTE** indicando las razones por las cuales solicita alguno de los tramites anteriormente mencionados, con el fin que el **CONTRATANTE** pueda revisarlas y pronunciarse sobre las mismas. El **CONTRATANTE** se comprometerá a implementar todas las medidas necesarias para garantizar un tratamiento idóneo de los datos personales y a cumplir con las disposiciones que se tienen en esta materia. **CLÁUSULA VIGÉSIMA. - AUTORIZACION USO DE DATOS:** El contratista autoriza de manera libre, previa, expresa, y voluntaria al CONTRATANTE, para hacer uso de sus datos personales y dar tratamiento para fines institucionales y/o atención de requerimientos de otras entidades del Estado, y declara que ha sido informado de los derechos como titular de los datos personales que proporciono para el presente contrato previstos en la Constitución y la Ley. **CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMERA: DE CONFIDENCIALIDAD: 1.** No divulgar la información que le sea suministrada por la entidad o que tenga en desarrollo del objeto contractual y/o de los servicios prestados, sin previo consentimiento escrito por parte de la entidad. **2.** Guardar secreto profesional. **3.** No comunicar ni divulgar, ni aportar, ni utilizar indebidamente los secretos que se le hayan confiado o la información que haya conocido en virtud de los asuntos materia del servicio, a ningún título frente a terceros ni en provecho propio. **4.** Abstenerse de dar información en medios de comunicación, a menos que haya recibido autorización del **CONTRATANTE**. Estas obligaciones se prolongarán incluso después de finalizado y por el término de dos (2) años. El **CONTRATANTE** se reserva el derecho de hacer un ESTUDIO DE SEGURIDAD Y CONFIDENCIALIDAD del **CONTRATISTA** cuando lo considere necesario y como tal, éste acepta que el **CONTRATANTE** o una persona natural o jurídica designada para tal fin, realice las investigaciones que considere pertinentes sobre su personal, así como sobre su entorno. **CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA. DECLARACIÓN DE HABILIDAD:** EL CONTRATISTA manifiesta bajo la gravedad de juramento, que se entiende prestado con la firma del presente documento, no encontrarse incurso en las causales de inhabilidad, incompatibilidad o prohibición legal para celebrar y ejecutar el presente contrato, previstas en los artículos 8, 9 y 10 de la Ley 80 de 1993, modificada por la Ley 1150 de 2007 y en los artículos 1, 2, 3 y 4 de la Ley 1474 de 2011. **PARÁGRAFO PRIMERO.** Así mismo, EL CONTRATISTA declara no estar incurso en la causal de inhabilidad consagrada en el numeral 4 del artículo 38 de la Ley 734 de 2002, en concordancia con el artículo 60 de la Ley 610 de 2000 por no encontrarse en el Boletín de Responsables fiscales de la Contraloría General de la República; y que sus recursos provienen del desarrollo de actividades lícitas, en el marco de lo previsto en el artículo 27 de la Ley 1121 de 2006. **PARÁGRAFO SEGUNDO.** EL CONTRATISTA responderá conforme lo establece la ley por

ALCALDÍA DE MONTERÍA OFICINA DE ASESORÍA JURÍDICA

haber ocultado al contratar inhabilidades, incompatibilidades y/o prohibiciones y/o por haber suministrado información falsa. **CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCERA. EXCLUSIÓN DE RELACIÓN LABORAL:** El presente contrato es de prestación de servicios, por lo tanto, no genera vínculo laboral alguno con la Administración Pública ni da lugar a un régimen prestacional (Ley 80 de 1993, artículo 32, numeral 3º). En consecuencia, el CONTRATANTE sólo responderá por los honorarios pactados en el mismo. **CLÁUSULA VIGÉSIMA CUARTA. - INDEMNIDAD: EL CONTRATISTA** mantendrá indemne y defenderá a su propio costo al **CONTRATANTE** de reclamos, pleitos, quejas, demandas, acciones legales y responsabilidad de cualquier naturaleza, incluyendo costos y gastos provenientes de actos y omisiones del **CONTRATISTA** en el desarrollo de este contrato. **EL CONTRATISTA** se obliga a evitar que sus acreedores, sus proveedores o terceros presenten reclamaciones judiciales o extrajudiciales contra el **CONTRATANTE**, con ocasión o por razón de sus acciones u omisiones, relacionadas con la ejecución del presente contrato. **CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA. FUERZA MAYOR O CASO FORTUITO:** EL CONTRATISTA estará exento de responsabilidad o penalidad por atraso de las obligaciones del presente contrato, en caso de fuerza mayor o caso fortuito exenta de culpa que afecte la ejecución del mismo, debidamente comprobado de conformidad con la Ley. El CONTRATISTA informará por escrito al supervisor dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la ocurrencia. **CLÁUSULA VIGÉSIMA SEXTA- PAGOS AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL.** De conformidad con lo dispuesto en el Artículo 41 inciso 2º y parágrafo 1º de la Ley 80 de 1993 y en numeral 1 literal a) del artículo 2 de la Ley 1562 del 11 de julio de 2012, EL **CONTRATISTA** está obligada cumplir y mantener al día su compromiso de pago al Sistema de Seguridad Social Integral en salud, pensión y ARL. **CLÁUSULA VIGÉSIMA SÉPTIMA - RESPONSABILIDADES DEL CONTRATISTA.** EL **CONTRATISTA** con ocasión de la celebración y ejecución del presente contrato, responderá civil y penalmente por las obligaciones derivadas del mismo y por las acciones y omisiones que le fueren imputables y que causen daño al **CONTRATANTE**. **CLÁUSULA VIGÉSIMA OCTAVA- PROHIBICIONES.** EL **CONTRATISTA** de manera expresa, se obliga a cumplir con las siguientes reglas y limitaciones: **1.** No podrá iniciar la ejecución del contrato mientras no se cumplan los requisitos de ejecución; tampoco podrá solicitar pago alguno con cargo a este contrato por servicios prestados sin el cumplimiento de los requisitos establecidos para ese efecto en este contrato. **2.** Las adiciones o prórrogas se acordarán por escrito. **3.** Sólo podrá ejecutar las actividades hasta la concurrencia del valor y tiempo pactados en este documento o en las adiciones que se suscriban. **CLÁUSULA VIGÉSIMA NOVENA - CAUSALES DE TERMINACIÓN.** El presente contrato se podrá terminar en los siguientes eventos: **1.** Por vencimiento del plazo de ejecución. **2.** Por mutuo acuerdo entre las partes. **3.** Por el cumplimiento del objeto contractual. **4.** En forma unilateral por parte del CONTRATANTE, conforme a lo establecido en la ley. **5.** Por causas legales. **CLÁUSULA TRIGÉSIMA: LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO.** De conformidad con lo establecido en el inciso final del artículo 217 del Decreto Ley 0019 de 2012, el presente contrato no requiere liquidación, sin embargo, en el evento de terminación anticipada, existiendo saldos por liberar o reconocimientos a EL **CONTRATISTA**, se liquidará este contrato de común acuerdo entre las partes dentro de los cinco (5) meses siguientes a la finalización del mismo, mediante acta que suscribirán el ordenador del gasto, EL **CONTRATISTA** y el supervisor. Si EL **CONTRATISTA** no se presenta a la liquidación o las partes no llegan a acuerdo sobre el contenido de la misma, será practicada directa y unilateralmente por **EL CONTRATANTE**, y se adoptará por acto administrativo motivado susceptible del recurso de reposición. Para la liquidación será necesaria la presentación de los siguientes documentos: **1.** Copia del acta de recibo a satisfacción del servicio. **2.** Constancia suscrita por el supervisor, en la cual se registre que EL **CONTRATISTA** se encuentra a paz y salvo por cualquier concepto relacionado con el objeto del presente contrato. **3.** Certificación de pagos expedida por el la Oficina de Tesorería del Municipio. **4.** Los demás documentos y procedimientos establecidos en el Manual de Contratación de la ALCALDIA DE MONTERÍA y la dependencia a su cargo, así como en el procedimiento de supervisión y liquidación de la ejecución contractual. **PARÁGRAFO ÚNICO.** El trámite de liquidación del contrato se sujetará a lo dispuesto en los artículos 60 de la Ley 80 de 1993, artículo 11 de la Ley 1150 de 2007 y el

ALCALDIA DE MONTERIA DESPACHO ASESORIA JURIDICA

Decreto Ley 019 de 2012. **CLÁUSULA TRIGÉSIMA PRIMERA- SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS CONTRACTUALES.** Las diferencias o controversias que surgieren entre las partes por asuntos diferentes a la aplicación de la cláusula de caducidad y de terminación, modificación e interpretación unilateral, con ocasión de la celebración, ejecución, terminación y liquidación del presente contrato (En caso de que se requiera) serán solucionadas por cualquiera de los mecanismos de solución de conflictos contemplados en la Ley. Lo señalado en esta cláusula no resulta excluyente para la aplicación de los procesos sancionatorios de imposición de multas y declaratoria de incumplimiento. **CLÁUSULA TRIGÉSIMA SEGUNDA. - SUBCONTRATACIÓN:** EL CONTRATISTA no podrá subcontratar la ejecución del objeto contractual ni la totalidad o parte de las obligaciones previstas en el presente contrato a persona natural o jurídica alguna. **CLÁUSULA TRIGÉSIMA TERCERA- REQUISITOS DE PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN:** El presente contrato se perfecciona con la firma de las partes. Para el inicio de la ejecución del contrato se requiere la expedición del registro presupuestal, y la aprobación de la garantía. **CLÁUSULA TRIGÉSIMA CUARTA- INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES:** EL **CONTRATISTA** al suscribir el presente contrato manifiesta bajo la gravedad del juramento, que no se halla incurso en causal alguna de inhabilidad o incompatibilidad a que se refieren los artículos 8° y 9° de la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011 y demás disposiciones constitucionales y legales vigentes. **CLÁUSULA TRIGÉSIMA QUINTA- REGISTRO Y APROPIACIÓN PRESUPUESTALES.** El presente contrato está sujeto a registro presupuestal y la entrega de las sumas de dinero a que se obliga **EL CONTRATANTE**, se subordinan a las apropiaciones que de las mismas se haga en los respectivos presupuestos. **CLÁUSULA TRIGÉSIMA SEXTA: DOMICILIO CONTRACTUAL Y NOTIFICACIONES.** Las partes acuerdan como domicilio contractual la ciudad de Montería – Córdoba, **EL CONTRATANTE**, recibirá notificaciones en la carrera 27 No. 3 – 16 de Montería, y EL **CONTRATISTA** recibirá notificaciones en la dirección de correspondencia suministrada en el Formato Único de Hoja de Vida de la Función Pública - SIGEP o en el correo electrónico proporcionado en el mismo. En virtud de lo anterior se autoriza la notificación a través de medio físico o electrónico. **PARÁGRAFO. EL CONTRATISTA** expresamente autoriza al **CONTRATANTE** a efectuar cualquier notificación, en los términos del artículo 68 de la Ley 1437 de 2011, tanto en virtud del presente contrato, como en las actuaciones, trámites y/o procesos administrativos que se llegaren a adelantar, tanto en la etapa precontractual, contractual, de ejecución del contrato y liquidación, en la dirección de correo electrónico consignada en la propuesta de servicios.

Proyectó: Karen Peralta – Contratista
Reviso: María Andrea Gómez- Contratista
Reviso: Katya Cabrales B – Contratista
Aprobó: Karina Carrascal P- Jefe de la Oficina Asesora Jurídica

ALCALDÍA DE MONTERÍA OFICINA DE ASESORÍA JURÍDICA

seguros mundial®
Su compañía siempre

NIT 860.037.013-6
GRANDES CONTRIBUYENTES
RÉGIMEN COMÚN - AUTORETENEDORES

Digitally signed by COMPANIA MUNDIAL DE SEGUROS S A
Date: 2023.06.29 16:07:55 -05:00

Código de Seguridad: o5XNg4gU6k+UcTqHBgWEpw==

COMPAÑÍA MUNDIAL DE SEGUROS S.A.
DIRECCIÓN GENERAL CALLE 33 N. 6B - 24 PISOS 1 2 Y 3 - BOGOTÁ
TELÉFONO 2855600 FAX 2851220 - WWW.SEGUROSMUNDIAL.COM.CO

POLIZA DE SEGURO DE CUMPLIMIENTO
ENTIDADES ESTATALES DECRETO 1082
VERSIÓN CLAUSULADO 06-04-2021-1317-P-05-PPSUS2000000059-C007

PÓLIZA	BQ-100071584	No. ANEXO	0	No. CERTIFICADO	28341038	No. RIESGO	
DE DOCUMENTO				FECHA DE EXPEDICIÓN	29/06/2023	SUC. EXPEDIDORA	BARRANQUILLA

VIGENCIA DESDE		VIGENCIA HASTA		DÍAS	VIGENCIA DEL CERTIFICADO DESDE		VIGENCIA DEL CERTIFICADO HASTA	
Horas Del	29/06/2023	24:00 Horas Del	30/06/2024		N/A	N/A	N/A	N/A

TOMADOR	VARGAS SIERRA, CARLOS EDUARDO	No. DOC. IDENTIDAD	78.076.375
DIRECCIÓN	CL 23 MZ I LT 4 LC 102	TELÉFONO	3015787462
ASEGURADO	MUNICIPIO DE MONTERIA	No. DOC. IDENTIDAD	800.096.734-1
DIRECCIÓN	CL 27 3 16	TELÉFONO	7910720
BENEFICIARIO	MUNICIPIO DE MONTERIA	No. DOC. IDENTIDAD	800.096.734-1
DIRECCIÓN	CL 27 3 16	TELÉFONO	7910720

OBJETO DE CONTRATO

NTIZAR EL PAGO DE LOS PERJUICIOS DERIVADOS DEL INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTENIDAS EN EL CONTRATO DE PRESTACION DE ICIOS No.CD-SSM-576-2023 , CUYO OBJETO ES

TACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES PARA APOYAR A LA SECRETARÍA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL EN EL DESARROLLO DE ACCIONES DE GESTION VIGILANCIA EN SALUD PUBLICA EN CUANTO A EVENTOS DE INTERES EN SALUD EN EL MUNICIPIO DE MONTERÍA

NOMBRE DEL AMPARO	VIGENCIA DESDE	VIGENCIA HASTA	SUMA ASEGURADA$	VALOR PRIMA$
MIENTO	00:00 Horas Del 29/06/2023	24:00 Horas Del 30/06/2024	2.159.598,60	10.000,00
DEL SERVICIO	00:00 Horas Del 29/06/2023	24:00 Horas Del 30/06/2024	2.159.598,60	10.000,00
		TOTAL ASEGURADO	$ 4.319.197,20	

INTERMEDIARIOS	TIPO	% PARTICIPACIÓN
PROMOTORA DE SEGUROS LTDA	AGENCIAS	100,00

PRIMA BRUTA	$	20.000,00
DESCUENTOS	$	
EXTRA PRIMA		
PRIMA NETA	$	20.000,00
GASTOS EXP.	$	5.000,00
IVA	$	4.750,00
TOTAL A PAGAR	$	29.750,00

DISTRIBUCIÓN COASEGURO

COMPAÑÍA	TIPO COASEGURO	PÓLIZA LÍDER	CERTIF. LÍDER	% PARTICIPACIÓN

CIO DE PAGO: DIRECTO EFECTIVO, Fecha de Pago: 29/06/2023

CONDICIONES GENERALES DE LA PÓLIZA

E OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO DILIGENCIAR EL FORMULARIO DE CONOCIMIENTO DEL CLIENTE, SUMINISTRAR INFORMACIÓN VERAZ Y VERIFICABLE Y REALIZAR ACTUALIZACIÓN DE OS POR LO MENOS ANUALMENTE (CIRCULAR EXTERNA 026 DE 2008 SUPERFINANCIERA).

CONSULTA LA AUTENTICIDAD DE ESTA POLIZA INGRESANDO A PRODUCTOS.MUNDIALSEGUROS.COM.CO, DIGITA EL NÚMERO DEL CERTIFICADO QUE ENCUENTRAS EN LA PARTE SUPERIOR DE ESTE DOCUMENTO Y VIVE LA EXPERIENCIA DE ESTAR ASEGURADO CON EL RESPALDO DE SEGUROS MUNDIAL. TAMBIEN PUEDES LLAMAR A LA LINEA NACIONAL 01 8000 111 935 O LÍNEA EN BOGOTÁ 327 47 12 / 13.

OMADOR Y/O ASEGURADO SEGÚN CORRESPONDA, SE COMPROMETE A PAGAR LA PRIMA DENTRO DE LOS 30 DÍAS CONTADOS A PARTIR DEL INICIO DE VIGENCIA DE LA PÓLIZA. ACUERDO CON EL ARTÍCULO 1068 DEL CÓDIGO DE COMERCIO, MODIFICADO POR EL ARTÍCULO 82 DE LA LEY 45 DE 1990, **LA MORA EN EL PAGO DE LA PRIMA DE LA PRESENTE PÓLIZA A LOS CERTIFICADOS O ANEXOS QUE SE EXPIDAN CON FUNDAMENTO EN ELLA PRODUCIRÁ LA TERMINACIÓN AUTOMÁTICA DEL CONTRATO Y DARÁ DERECHO A LA COMPAÑÍA SEGUROS PARA EXIGIR EL PAGO DE LA PRIMA DEVENGADA Y DE LOS GASTOS CAUSADOS POR LA EXPEDICIÓN DE LA PÓLIZA.**

MI CALIDAD COMO TOMADOR DE LA PÓLIZA INDICADA EN ESTA CARATULA, MANIFIESTO EXPRESAMENTE QUE HE TENIDO A MI DISPOSICIÓN LAS CONDICIONES GENERALES DE LA PÓLIZA MANIFIESTO ADEMÁS, QUE DURANTE EL PROCESO DE NEGOCIACIÓN, ANTICIPADAMENTE ME HAN SIDO EXPLICADAS POR LA COMPAÑÍA Y/O POR EL INTERMEDIARIOS DE SEGUROS AQUÍ CADO, SOBRE LAS EXCLUSIONES Y ALCANCES Y CONTENIDOS DE LA COBERTURA, ASI COMO LAS GARANTÍAS, EN VIRTUD DE TAL ENTENDIMIENTO, LAS ACEPTO Y DECIDO TOMARLA ZA DE SEGUROS CONTENIDA EN ESTE DOCUMENTO.

Firma Autorizada - Compañía Mundial de Seguros S.A.
ANGELA MUNAR - VICEPRESIDENTE DE PRODUCTO
C.C. 52.646.070

TOMADOR

Lineas de Atención al Cliente:
- Nacional: 01 8000 111 935
- Bogotá: 327 4712 - 327 4713

Cumplimos los sueños de nuestro planeta reciclando reponsablemente.
Protege el medio ambiente evitando la impresión de este documento.

HOJA No.

Powered by CamScanner

DAVIVIENDA

Pago PSE

Resultado de su transacción

Código único CUS
16306206

Destino de pago
FAP MUNDIAL

Motivo
Poliza Contractual

Fecha
29/06/2023

Número de aprobación
00306206

Dirección IP
181.78.14.66

Valor transacción
$ 29.750,00

Referencia 1
CC78076375

Referencia 2
181.78.14.66

Referencia 3
8073254071344385

Banco Davivienda S.A. Todos los derechos reservados 2017.

DAVIVIENDA

Powered by CamScanner

etapas

Cumplimiento Sí No

Cumplimiento del contrato

% del valor del contrato 10,000000 Fecha de vigencia (desde) 26 días de tiempo transcurrido *(29/06/2023 5:00:00 PM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Valor de la garantía Fecha de vigencia (hasta) 30/06/2024 11:59:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Calidad del servicio

% del valor del contrato 10,00 Fecha de vigencia (desde) 26 días de tiempo transcurrido *(29/06/2023 5:00:00 PM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Valor de la garantía Fecha de vigencia (hasta) 30/06/2024 11:59:00 PM *((UTC-05:00)* Configuración financiera - Garantías

Responsabilidad civil extra contractual Sí No

Fecha limite para entrega de garantias: - Fecha de entrega de garantías: 26 días de tiempo transcurrido *(29/06/2023 4:50:48 PM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Garantias del proveedor:

	Id de la garantia	Justificación	Tipo de garantia	Valor	Emisor	Fecha fin	Estado	Detalle	Acciones
☐	CO1.WRT.12001825	Cumplimiento - Cumplimiento del contrato	-	0,00 COP			Borrador	Detalle	Editar
	CO1.WRT.12001807	Cumplimiento - Cumplimiento del contrato	Contrato de seguro	4.319.197,20 COP	COMPAÑIA MUNDIAL DE SEGUROS S.A	30/06/2024 *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	Aceptada	Detalle	

Configuración financiera - Pago de anticipos

Definir Plan de Pagos? Sí No *

Powered by CamScanner

Alcaldía de Montería

SECRETARIA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL MUNICIPAL

ACTA DE INICIO

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES N.º CD-SSM-576-2023

CONTRATO:	CD-SSM-576-2023
CONTRATANTE:	MUNICIPIO DE MONTERÍA
CONTRATISTA:	CARLOS EDUARDO VARGAS SIERRA
OBJETO DEL CONTRATO	PRESTACION DE SERVICIOS PROFESIONALES PARA APOYAR A LA SECRETARIA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL EN EL DESARROLLO DE ACCIONES DE GESTION Y/O VIGILANCIA EN SALUD PUBLICA EN CUANTO A EVENTOS DE INTERES EN SALUD EN EL MUNICIPIO DE MONTERIA.
VALOR DEL CONTRATO	VEINTIÚN MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y SEIS DIEZ PESOS M/CTE ($21.595.986.oo).
PLAZO DE EJECUCIÓN:	SEIS (06) MESES
FECHA ACTA DE INICIO:	29 DE JUNIO DE 2023

En Montería, a los veintinueve (29) días del mes de junio del año Dos Mil Veintitrés (2023), se reunieron la Secretaria de Salud y Seguridad Social Municipal de Montería, la Doctora **YOLANDA ROJAS PALOMINO,** en calidad de supervisor del contrato y el señor **CARLOS EDUARDO VARGAS SIERRA,** identificado con cédula de ciudadanía N° 78.076.375 de Lorica - Córdoba, en su calidad de contratista, con el propósito de suscribir la presente Acta y dar inicio al contrato de la referencia.

En constancia se firma por los que en ella intervinieron a los veintinueve (29) días del mes de junio del año Dos Mil Veintitrés (2023).

Secretaria de Salud Monteria
C.C.1067971007

YOLANDA ROJAS PALOMINO
SECRETARIA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL MUNICIPAL
SUPERVISOR

CARLOS EDUARDO VARGAS SIERRA
C.C. No 78.076.375 de Lorica – Córdoba
CONTRATISTA

Proyectó: Karen Peralta – Contratista

Powered by CamScanner

POSITIVA
COMPAÑIA DE SEGUROS

CERTIFICADO DE AFILIACIÓN

POSITIVA COMPAÑÍA DE SEGUROS S.A.

HACE CONSTAR QUE:

Verificada la base de datos de afiliación en el ramo de Riesgos Laborales de **POSITIVA COMPAÑÍA DE SEGUROS S.A**, se identificó que **CARLOS EDUARDO VARGAS SIERRA** con **CC** No. **78076375**, registra afiliación en nuestra ARL, con la siguiente información:

Datos del Contratante	Datos de la Relación Laboral
Contratante: NI 800096734 - ALCALDIA DE MONTERIA	**Fecha de última cobertura:** 16/08/2023 **Estado Afiliación:** ACTIVO **Tipo Vinculación:** TRABAJADOR INDEPENDIENTE **Fecha de inicio de Contrato:** 29/06/2023 **Fecha fin de Contrato:** 29/12/2023 **Clase de Riesgo:** 1 **Cargo :** INGENIERO DE ALIMENTOS **Fecha fin de Retiro:** SIN FECHA DE RETIRO

Recuerde que una vez cumplida la fecha fin de contrato, el sistema aplica de forma automática la novedad de retiro, por lo anterior, en caso de tener un nuevo contrato o prorroga deberá realizar la correspondiente novedad a través de nuestro portal **www.positivaenlinea.gov.co**, para continuar con la cobertura.

Para validar la información emitida en este certificado, visite nuestra página web y seleccione la opción 'VALIDAR CERTIFICADOS'. Ingrese el siguiente código (válido por un mes): 202301018276604.

Esta certificación se expide en la ciudad de Bogotá D.C. a los 15 días del mes de agosto de 2023.

Cordialmente

GERENCIA DE AFILIACIONES Y NOVEDADES
POSITIVA COMPAÑÍA DE SEGUROS S.A.

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

MIS_4_1_3_FR15 v_06

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA
NUMERO 78.076.375
VARGAS SIERRA
APELLIDOS
CARLOS EDUARDO
NOMBRES
FIRMA
REPUBLICA DE COLOMBIA

FECHA DE NACIMIENTO 20-DIC-1982
LORICA
(CORDOBA)
LUGAR DE NACIMIENTO
1.78
ESTATURA
O+
G.S. RH
M
SEXO
29-DIC-2000 LORICA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION
REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES
INDICE DERECHO
A-1302200-00451186-M-0078076375-20130717
0034029569A 1
7512426479