



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.

Gobierno de la **GENTE**

Calle 27 No. 3 - 16 / 2910720 - Montería, Córdoba
www.monteria.gov.co

Oficina de presupuesto
Constancia de registro presupuestal No: 23001256

REGISTRO PRESUPUESTAL
Beneficiario: 78076375 - CARLOS EDUARDO VARGAS SIERRA

NIT: 78076375

No. del Certificado de disponibilidad 23001044

Contrato No: CD-SSM-576-2023

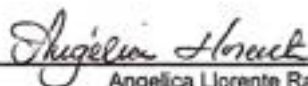
Tiempo de Ejecucion: SEIS (6) MESES

IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL					
Rubro	Descripción	Tipo de Financiación	Producto	Programa	Valor R.P.
2.3.2.02.02.008	Servicios para la comunidad, sociales y personales	1.2.4.2.02 - SGP-SALUD-SALUD PUBLICA	1905031	1905	\$ 21.595.586,00
Total Reserva...					\$ 21.595.586,00

Total reserva en letras: VEINTIUN MILLONES QUINIENTOS NOVENTA y CINCO MIL NOVECIENTOS OCHENTA y SEIS Pesos

Objeto

PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES PARA APOYAR A LA SECRETARÍA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL EN EL DESARROLLO DE ACCIONES DE GESTIÓN Y/O VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA EN CUANTO A EVENTOS DE INTERÉS EN SALUD EN EL MUNICIPIO DE MONTERÍA


Angelica Llorente Ramos
Profesional Universitario (E)

Solicitó: LUPITA BELLO TOUS		
Elaboró: ALLORENTE	Imprimió: ANGELICA LLORENTE RAMOS	IP Imprimió: 186.43.33.250

Representación Gráfica

Datos del Documento

Código Único de Factura - CUFE : 942340afc865f9db98cb5cbef298b2ca602fe3f35f7f0651c797ffa2006967b0
2c5c1907d70ee210d663bbc41449c3d5

Número de Factura: FE-10
Fecha de Emisión: 07/12/2023
Fecha de Vencimiento: 07/12/2023
Tipo de Operación: 10 - Estándar

Forma de pago: Contado
Medio de Pago: Consignación bancaria
Orden de pedido: ACTA 005 del CD-SSM-576-2023
Fecha de orden de pedido:

Datos del Emisor / Vendedor

Razón Social: CARLOS EDUARDO VARGAS SIERRA
Nombre Comercial: CARLOS EDUARDO VARGAS SIERRA
Nit del Emisor: 78076375
Tipo de Contribuyente: Persona Natural
Régimen Fiscal: R-99-PN
Responsabilidad tributaria: ZZ - No aplica
Actividad Económica: 7490

País: Colombia
Departamento: CORDOBA
Municipio / Ciudad: LORICA
Dirección: CL 3 16 26 BRR CENTRO
Teléfono / Móvil: 3015787462
Correo: agroindustrialoportuna@gmail.com

Datos del Adquiriente / Comprador

Nombre o Razón Social: ALCALDIA DE MONTERIA
Tipo de Documento: NIT
Número Documento: 800096734
Tipo de Contribuyente: Persona Jurídica
Régimen fiscal: R-99-PN
Responsabilidad tributaria: 01 - IVA

País: Colombia
Departamento: CORDOBA
Municipio / Ciudad: MONTERIA
Dirección: CL 27 N 3-16
Teléfono / Móvil:
Correo: tesoreria@monteria.gov.co

Detalles de Productos

Nro.	Código	Descripción	U/M	Cantidad	Precio unitario	Descuento detalle	Recargo detalle	IMPUESTOS				Precio unitario de venta
								IVA	%	INC	%	
1	01	Acta N 05 correspondiente a los servicios profesionales prestados en el periodo del 29 de octubre al 28 de noviembre del 2023 del contrato CDSSM5762023	EA	1,00	\$ 3.599.331,00	\$ 0,00	\$ 0,00					\$ 3.599.331,00

Descuentos y Recargos Globales

Nro.	Tipo	Código	Descripción	%	Valor
------	------	--------	-------------	---	-------

Información Complementaria

Nro	Nombre Campo	Valor Campo
-----	--------------	-------------

Anticipos

Nro	Valor	Fecha recibido
-----	-------	----------------

Referencias

Tipo de Documento Referencia	Número Referencia	Fecha Referencia
------------------------------	-------------------	------------------

Notas Finales

Datos Totales



Documento validado por la DIAN 2023-12-07 08:27:44
Documento generado el: 2023-12-07 13:27:43
Generado por:Solución Gratuita DIAN
Nit:800.197.268

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	

Subtotal	3.599.331,00
Descuento detalle	0,00
Recargo detalle	0,00
Total Bruto Factura	3.599.331,00
IVA	0,00
INC	0,00
Bolsas	0,00
Otros impuestos	0,00
Total impuesto (=)	0,00
Total neto factura (=)	3.599.331,00
Descuento Global (-)	0,00
Recargo Global (+)	0,00
Total factura (=)	COP \$ \$ 3.599.331,00

Valores informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	
RETENCIONES	
Rete fuente	0,00
Rete IVA	0,00
Rete ICA	0,00

Numero de Autorización: 18764055878040

Rango desde: 4

Rango hasta: 2000

Vigencia: 2024-03-11

HACE CONSTAR:

Que el (los) cliente(s)

CARLOS EDUARDO VARGAS SIERRA Identificado con **CC 78076375**

Actualmente tiene(n) el producto Cuenta Ahorros, radicado(a) 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 quien pueda interesar, realizada en el Canal Digital de la ciudad de Bogotá, el día , 19 de Noviembre de 2023.

Cordialmente,

Vicepresidencia de Banca Masiva

Montería, 05 de diciembre de 2023

Señores
FIDUCIARIA DE OCCIDENTE S.A.
Ciudad

Asunto: Información Solicitada por el artículo 42 de la Ley 2010 del 27 de diciembre de 2019

Apreciados señores:

Para efectos de determinar la tarifa de retención contenida en el Artículo 383 del Estatuto Tributario, modificado por el Artículo 42 de la Ley 2010 de 2019:

C E R T I F I C O Q U E :

1	He contratado dos o más trabajadores asociados a la actividad de servicios
---	--

SI	NO
	x

Esta certificación se expide a los 05 días de diciembre del año dos mil veintitrés (2.023)

Cordialmente,



Nombre: Carlos Eduardo Vargas Sierra
C.C No. 78.076.375 de Lorica

Montería, 05 de diciembre de 2023

Señores

MUNICIPIO DE MONTERÍA

Fiduciaria de Occidente

Montería

Respetados señores:

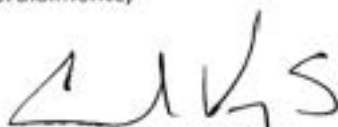
Yo, **Carlos Eduardo Vargas Sierra**, identificado con la cédula de ciudadanía No. 78.076.375 de Loricá, certifico a usted bajo la gravedad de juramento, que a la fecha que se expide el presente certificado figurado como contratista en los siguientes contratos de prestación de servicios Profesionales:

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
72814759	Año 2023 noviembre	\$ 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

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE	DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERACIÓN PAGO PARAFISCALES Y SALUD
OC	7802075	CARLOS EDUARDO VARGAS BERRA	C 3 N 16-26 Puz 3	3015787482	carlovargas1111@hotmail.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO	
UNICA	1 - Independiente			CÓRDOBA	LORICA	

DATOS DE LA PLANILLA					
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CENTRO
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				DIR. ASIST. UIC
2023-11	2023-11	1	30/11/2023	72814798	1 0
					TOTAL A PAGAR
					\$418.300

TOTALES POR SUBSISTEMAS

TOTALES SALUD												
Código EPS	Nombre	MIT	Cotización Obligatoria	UPC Adicional	Incapacidades		Licencia Maternidad		Días More	Valor More	Valor More UPC	Total a Pagar
					No. Autorización	Valor	No. Autorización	Valor				
EPS210	EPS Sura	80008702-2	180.000	0		0		0	0	0	0	180.000

TOTALES PENSION												
Código AFP	Nombre	MIT	Cotización Obligatoria	Aporte Voluntario Afiliado	Aporte Voluntario Aportante	Aporte FSP - Solidaridad	Aporte FSP - Subsistencia	Días More	Valor More Cotización	Valor More FSP	Total a Pagar	No. Afiliados
23180	Cotacón	880027940-6	230.400	0	0	0	0	0	0	0	230.400	1

TOTALES RIESGOS LABORALES												
Código ARL	Nombre	MIT	Cotización Obligatoria	Incapacidades		Aportes Otros	Valor Neto Cotización	Días More	Valor More Cotización	Subtotal Cotización	No. Radicado Saldo a Favor	Valor Saldo a Favor
				No. Autorización	Valor	Sistemas						Saldo a Favor
14-23	Positivo Seguro	960011153-6	7.600				7.600	0	0	7.600		7.600

TOTALES CAJAS							
Código CCF	Nombre	MIT	Valor Aporte	Días More	Valor More Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados

TOTALES PARAFISCALES				
Valor Aporte	Días More	Valor More 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. Administradores Reportados	Valor antes de IGE, LMA, ISP y More	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

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE		DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO
CC	78076575	CARLOS EDUARDO VARGAS SERRA		C 3 N 18-26 Piso 3	3015787462	carlosvargas1111@hotmail.com
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO	
ÚNICA	1 - Independiente			CÓRDOBA	CÓRDOBA	

DATOS DE LA PLANILLA					
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD
					IMP. PAGO LPC
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR
2023-11	2023-11	1	30/11/2023	T2314158	\$418.000

DETALLE POR COTIZANTE

INFORMACIÓN COTIZANTE				INFORMACIÓN VINCULADOS												PENSION				SALUD		SEGURIDAD LABORALES		GEP		PAGAROSCALES																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					
No.	Tip	No. de identificación	Apellidos y Nombres	Edad	Sexo	Estado Civil	Religión	Profesión	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción	Grado de Instrucción

PAGADA

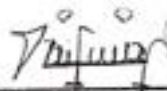
CERTIFICA

Que en el Presupuesto de Gastos e Inversiones Alcaldía de Montería Para la vigencia Fiscal de 2023 se tiene Disponibilidad Presupuestal para las siguientes partidas así:

Rubro	Descripción	Tipo de Financiación	Producto	Programa	Valor C.D.P.	Valor Disponible.
2.3.2.02.02.009	Servicios para la comunidad, sociales y personales	1.2.4.2.02 - SGP-SALUD-SALUD PUBLICA	1000011	1005	\$ 22.795.763,00	\$ 49.006.690,00
Totales...					\$ 22.795.763,00	\$ 49.006.690,00

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

El certificado No. 23001044 se emite en Montería el día miércoles 17 de mayo de 2023 como requisito previo a PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES PARA APOYAR A LA SECRETARÍA 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 MONTERÍA /


Dairo Hoyos Bedoya
Profesional Universitario

Solicitó: CARLOS ORDOSGOITA SANIN

Elaboró: ALLORENTE

Imprimió: ANGELICA LLORENTE RAMOS

IP Imprimió: 186.43.33.250

Página 1 de 1

 Formulario del Registro Único Tributario		001
2. Concepto 21 Solicitud de retiro de IVA a no responsable		4. Número de formulario <div style="text-align: right;">14954557411</div>
		 <small>(415)77072124619840520 0000014954557411</small>
5. Número de identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional
7 8 0 7 6 3 7 5	7	Impuestos y Aduanas de Montaña
		1 2
IDENTIFICACIÓN		
24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de identificación
Persona natural o sucesión ilíquida	Cédula de Ciudadanía	7 8 0 7 6 3 7 5
27. Fecha expedición		
2 0 0 0 1 2 2 9		
28. País	29. Departamento	30. Ciudad/Municipio
COLOMBIA	Córdoba	Lorica
31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre
VARGAS	SIERRA	CARLOS
34. Otros nombres	EDUARDO	
35. Razón social		
36. Nombre comercial		
37. Dghe		
UBICACIÓN		
38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA	Córdoba	Lorica
41. Dirección principal		
CL 3 16 26 BRR CENTRO		
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
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código
7 4 9 0	2 0 0 8 1 0 3 0	4 7 2 8
49. Fecha inicio actividad	50. Código	51. Código
2 0 1 2 0 1 2 5	5 6 1 3 5 6 1 2	5 2. Número establecimientos
Responsabilidades, Calidades y Atributos		
53. Código 5 4 2 4 9 5 0 5 2		
05- Impto. renta y compl. régimen ordinario 42- Obligado a llevar contabilidad 49 - No responsable de IVA 50 - No responsable de Consumo restauran 52 - Facturador electrónico		
Obligados aduaneros		Exportadores
54. Código 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20		55. Forma 56. Tipo Servicio 1 2 3 57. Modo 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	60. No. de Folios	61. Fecha
SI ☐ NO ☒	0	2023 - 10 - 06 / 13 : 43: 14
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 CEPEDA DIAZ ETELBERTO SEGUNDO 985. Cargo Inspector II

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

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS N°.	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:	29 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 (\$ 3.599.331.00). 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 (\$ 3.599.331.00)			
PERIODO DE EJECUCIÓN	29 DE OCTUBRE A 28 DE NOVIEMBRE 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			

Gobierno de la **GENTE**

Calle 27 No. 8 - 10 / 2910720 / Montería, Córdoba
www.monterias.gov.co

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

	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 evidenciará 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		No se realiza la actividad durante el periodo comprendido de este informe.

	 Alcaldía de Montería	CERTIFICADO DE CUMPLIMIENTO SECRETARÍA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL	VERSIÓN:1 Página 3 de 2 2022
--	---	--	---

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		No se realiza la actividad durante el periodo comprendido de este informe.
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			
8	Apoyar a la Secretaría 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 Secretaría 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 Secretaría 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		No se realiza la actividad durante el periodo comprendido de este 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.		X		No se realiza la actividad durante el periodo comprendido de este informe.

 Alcaldía de Montería	CERTIFICADO DE CUMPLIMIENTO SECRETARÍA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL	VERSIÓN:1
		Página 4 de 2 2022

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			✓

PARA CONSTANCIA DE LO ANTERIOR, SE FIRMA LA PRESENTE ACTA A LOS 05 DÍAS DEL MES DE DICIEMBRE DEL 2023

FIRMA


YOLANDA ROJAS PALOMINO
 Secretaria de Salud y Seguridad Social
SUPERVISOR


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


 Revisó: Keyla Argüiniegas – contratista secretaria Salud.

Gobierno de La **CENTE**

Calle 27 No. 9 - 16 / 2010720 / Montería, Córdoba
www.monteria.gov.co

 Alcaldía de Montería	ACTA PARCIAL DE EJECUCION Secretaría de Salud y Seguridad Social	VERSIÓN:1 Página 1 de 2 2020
--	--	--

**ACTA PARCIAL DE EJECUCION No. 5
05 DE DICIEMBRE 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 (\$22.795.763.00)
CERTIFICADO DE REGISTRO PRESUPUESTAL NUMERO:	23001256 DEL 29 DE JUNIO DE 2023 POR (\$21.595.986.00)
PLAZO DE EJECUCIÓN:	6 (SEIS) MESES
FECHA ACTA DE INICIO:	29 DE JUNIO DE 2023
PERIODO DE EJECUCIÓN DE LA PRESENTE ACTA:	29 DE OCTUBRE A 28 DE NOVIEMBRE 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 (\$ 3.599.331.00). 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 (\$ 3.599.331.00)

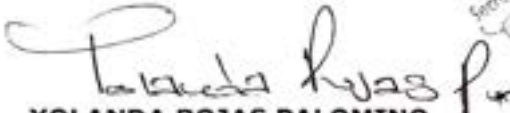
En Montería a los (05) días del mes de diciembre del año 2023, se reunieron en la oficina de la Secretaría de Salud y Seguridad Social del Municipio de Montería, **YOLANDA ROJAS PALOMINO** en calidad de Supervisor del contrato y **CARLOS EDUARDO VARGAS SIERRA** en calidad de Contratista de la Secretaría 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 octubre de 2023 a 28 de noviembre de 2023.**

Gobierno de la GENTE

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

Una vez revisado y verificado el informe de ejecución del periodo a cobrar, certifica que efectivamente el contratista cumplió con las obligaciones 1,2,3,4,7 y 11 por lo tanto, es procedente el pago correspondiente a la presente acta parcial N° 5. ✓

En constancia se firma por los que en ella intervinieron.



YOLANDA ROJAS PALOMINO
Secretaría de Salud y Seguridad Social
Supervisora



CARLOS VARGAS SIERRA
Contratista

Revisó Adiel Cordero Rivero - apoyo a supervisión
Revisó Keyla Arciniegas - Contratista Sec. Salud

 Alcaldía de Montería	INFORME PARCIAL DE SUPERVISIÓN Secretaría de Salud y Seguridad Social Municipal	VERSIÓN:1 Página 1 de 2
---	---	---------------------------------------

INFORME PARCIAL DE SUPERVISIÓN No. 5
29 DE OCTUBRE A 28 DE NOVIEMBRE 2023

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS N°:	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:	29 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 (\$ 3.599.331.00). 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 (\$ 3.599.331.00)				
PERIODO DE EJECUCIÓN ACTUAL	29 DE OCTUBRE A 28 DE NOVIEMBRE de 2023				
PERIODO DE EJECUCIÓN TOTAL	29 DE JULIO A 29 DE DICIEMBRE 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	X			

	 Alcaldía de Montería	INFORME PARCIAL DE SUPERVISIÓN Secretaría de Salud y Seguridad Social Municipal	VERSIÓN:1 Página 2 de 2 2022
--	---	---	---

	posee la Secretaría 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.				
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.		X		No se realiza la actividad durante el periodo comprendido de este informe.

	 Alcaldía de Montería	INFORME PARCIAL DE SUPERVISIÓN Secretaría de Salud y Seguridad Social Municipal	VERSIÓN:1 Página 3 de 2 2022
--	---	---	------------------------------------

	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 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		No se realiza la actividad durante el periodo comprendido de este informe.
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 evidenciaron 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			
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		No se realiza la actividad durante el periodo comprendido de este 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		X		No se realiza la actividad durante el periodo comprendido de este informe.

	 Alcaldía de Montería	INFORME PARCIAL DE SUPERVISIÓN Secretaría de Salud y Seguridad Social Municipal	VERSIÓN:1 Página 4 de 2 2022
--	---	---	---

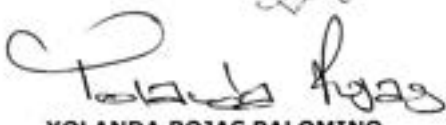
	al área de salud ambiental (IVC de alimentos). Actividad que se evidenciará con entrega de informe, proyección de oficios de respuesta.				
10	Hacer parte del Equipo de respuesta inmediata (ERI) en los eventos de interés en salud pública, realizando seguimientos a los brotes y eventos cuando sea requerido. Para lo cual deberá hacer entrega de acta de reunión y registro fotográfico		x		No se realiza la actividad durante el periodo comprendido de este informe.
11	Otras obligaciones que sean asignadas por el secretario de Salud y Seguridad Social municipal.	x			

Una vez revisado y verificado el informe de ejecución del periodo a cobrar, se certifica que efectivamente el contratista cumplió con las obligaciones 1,2,3,4,7 y 11 por lo tanto, es procedente el pago correspondiente a la presente acta parcial N° 5. ✓

Nota: Las Evidencias reposan en los archivos de la Alcaldía Municipal. ✓

PARA CONSTANCIA DE LO ANTERIOR, SE FIRMA LA PRESENTE ACTA A LOS 05 DÍAS DEL MES DE DICIEMBRE DEL 2023

FIRMA


YOLANDA ROJAS PALOMINO
Secretaría 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.

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 OCTUBRE DE 2023 a 28 DE NOVIEMBRE DE 2023.

Correo: carlosvargas1111@hotmail.com
Monteria - Córdoba
CEL: 3015787462

<p>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 Secretaría 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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Restaurante Centro Recreacional CASARMA 18/11/2023 • Restaurante Club El Lago 18/11/2023 • Miscelánea Todo Típico 21/11/2023 • Sabor Típico 21/11/2023 • Restaurante Donde Yuli 21/11/2023 • Restaurante Martica 21/11/2023 • Restaurante Doña Mayo 21/11/2023 • Restaurante La Mona 21/11/2023 • Iraka Gastro Bar 28/11/2023 <p>• Expendios de carnes 20 de 40 asignados.</p> <p>Comidas Rápidas 33 de 60 asignados</p> <ul style="list-style-type: none"> • Al Carbón de Joche 14/11/2023 • Pinche Arepa 15/11/2023 • Pizzería 225 Italy s.a.s 15/11/2023 • Mini perros el 10 16/11/2023 • La Mona Pizza Montería 27/11/2023 • El Roble Parrilla Bar 29/11/2023 • Quesoarepa 29/11/2023 • La Fama Do 29/11/2023 • Los Perrales montería 29/11/2023 <p>Repostería y pastelería 10 de 15 asignadas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Panadería El Maná de vida 16/11/2023 <p>Grandes Superficies 7 de 10 asignados.</p> <p>Ventas de Jugos 14 de 15 asignados.</p>	
---	---	---

	<ul style="list-style-type: none"> • Cosechas Terminal de Tte 21/11/2023 <p>Minimarket 16 de 20</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mercados Rapi Ya 14/11/2023 • Surtidora Santa Elena 14/11/2023 • Minimercado Latino 15/11/2023 • Merka Tienda La Fortuna # 17 28/11/2023 • La Bodeguita Minimarket Express 29/11/2023 • Minimarket La 58 29/11/23 <p>CDI 5 de 5</p> <ul style="list-style-type: none"> • CDI Mi Primera Aventura 14/11/2023 • CDI Divino Niño 14/11/2023 <p>Hogares Comunitarios 5 de 5</p> <ul style="list-style-type: none"> • HCBI Los Angelitos n°2 14/11/2023 • HCBI Mi lindo Ranchito 14/11/2023 • HCBI Mis Primeros Pasos 14/11/2023 <p>Venta de Fritos 6 de 10 asignados</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maxifritos 21/11/2023 <p>Porcentaje de ejecución de la actividad de un 68 %</p>	
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 en los establecimientos comerciales ALCATRAZ Y PORTOBELLO; 29/10/2023	ANEXO 2. Respuesta por plataforma NEXURA; N° de folios (1).
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	Se realizo visita de IVC para concepto sanitario a: <ul style="list-style-type: none"> • Restaurante Santa Parrilla 	ANEXO 3. Actas de visita, registro fotográfico; N° de folios (5)

Secretaría de Salud Montería
 C.C. Carlos Vargas
 C.C. Secretaría

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

deberá evidenciar a través de actas 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.	Se realizó un (1) operativo de vigilancia y control el sábado 18 de noviembre de 2023 a Centros Recreacionales de la ciudad de Montería.	ANEXO 4. Oficio, Acta de asistencia, registro fotográfico, N° de folios (4)
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.	No se realiza la actividad durante el periodo comprendido de este informe	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 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.	No se emitieron alertas sanitarias por parte del INVIMA en el periodo del presente informe.	No registra. <i>Secretaría de Salud Montería</i> <i>Carolina Vargas P.</i> <i>C.C. 104221407</i>
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	Durante el periodo del presente informe se verificó a través de visitas a establecimientos y se cargó información relacionada a productos importados de uso	ANEXO 5. Pantallazo Cargue de información, Registro Fotográfico, Reportes

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

reportados y consolidados por el INVIMA de forma semanal. Actividades que se evidenciarán 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.	gastronómico, producto terminado y venta directa al consumidor reportados y consolidados por el INVIMA.	semana 43 y 46. Folios (4)
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 evidenciará a través de acta de reunión, listado de asistencia e informe.	No se realiza la actividad durante el periodo comprendido de este informe	No registra.
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 deberá hacer entrega de acta de reunión y registro fotográfico	No se realiza la actividad durante el periodo comprendido de este informe	No registra.
11. Las demás obligaciones que sean asignadas por el secretario de Salud y Seguridad Social municipal.	Realicé visita de IVC a establecimiento de expendio de bebidas alcohólicas. • CARTAGENA PLAYA S.A.S 28/11/2023	ANEXO 6. Acta IVC, Registro fotográfico. N° Folios (5)

Atentamente,


CARLOS EDUARDO VARGAS SIERRA
C.C. 70.076.375

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

*Secretaría de Salud Municipal
Carmelo Vargas Sierra
28/11/2023*

ANEXOS

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

ANEXO 1.

**Acta de visita, informe,
registro fotográfico**

Nº de folios (132)

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



Alcaldía de Montería
Secretaría de Salud y Seguridad Social

**INFORME VISITA DE INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL ESTABLECIMIENTOS
EXPENDEDORES DE ALIMENTOS. PERIODO (29 DE SEPTIEMBRE DE 2023 – 28 DE
OCTUBRE 2023)**

Durante el periodo comprendido del 29 de Octubre al 28 de Noviembre de 2023 se realizaron visitas de inspección vigilancia y control a establecimientos expendedores de alimentos, con el fin de verificar los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos y materias primas de acuerdo a la resolución 2674 de 2013 emitida por el ministerio de salud y protección social.

Entre los aspectos a verificar se encuentran:

- Condiciones sanitarias de instalaciones y proceso; edificaciones e instalaciones (localización y diseño, condiciones de pisos y paredes, techos iluminación y ventilación, instalaciones sanitarias); equipos y utensilios (condiciones de equipos y utensilios y superficies de contacto con alimentos); personal manipulador de alimentos (estado de salud, reconocimiento médico, prácticas higiénicas, educación y capacitación); requisitos higiénicos (control de materias primas e insumos, prevención de la contaminación cruzada, manejo de temperaturas, condiciones de almacenamiento); saneamiento (suministro y calidad de agua potable, residuos sólidos y líquidos, control integral de plagas, limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios, soportes documentales de saneamiento). Los conceptos sanitarios emitidos fueron FAVORABLES Y FAVORABLES CON REQUERIMIENTOS.

ESTABLECIMIENTOS INSPECCIONADOS/ CONCEPTO SANITARIO

Restaurantes 54 de 70 asignados:

- Santa Parrilla 14/11/2023 Favorable
- Restaurante Centro Recreacional CASARMA 18/11/2023 Favorable
- Restaurante Club EL Lago 18/11/2023 Favorable con requerimientos
- Miscelánea Todo Típico 21/11/2023 Favorable con requerimientos
- Sabor Típico 21/11/2023 Favorable con requerimientos
- Restaurante Donde Yuli 21/11/2023 Favorable con requerimientos
- Restaurante Martica 21/11/2023 Favorable con requerimientos
- Restaurante Doña Mayo 21/11/2023 Favorable con requerimientos
- Restaurante La Mona 21/11/2023 Favorable con requerimientos
- Iraka Gastro Bar 28/11/23 Favorable con requerimientos

Expendios de carnes 20 de 40 asignados.

Comidas Rápidas 33 de 60 asignados

- Al Carbón de Joche 14/11/2023 Favorable con requerimientos
- Pinche Arepa 15/11/2023 Favorable con requerimientos
- Pizzeria 225 Italy s.a.s 15/11/2023 Favorable con requerimientos
- Mini perros el 10 16/11/2023 Favorable con requerimientos
- La Mona Pizza Monteria 27/11/2023 Favorable con requerimientos



Alcaldía de Montería
Secretaría de Salud y Seguridad Social

- El Roble Parrilla Bar 29/11/2023 Favorable con requerimientos
- Quesoarepa 29/11/2023 Favorable con requerimientos
- La Fama Do 29/11/2023 Favorable con requerimientos
- Los Pinales montería 29/11/2023 Favorable con requerimientos

Repostería y pastelería 10 de 15 asignadas.

- Panadería El maná de vida 16/11/2023 Favorable con requerimientos

Grandes Superficies 7 de 10 asignados.

Minimarket 16 de 20 asignados.

- Mercados Rapi Ya 14/11/2023 Favorable con requerimientos
- Surtidora Santa Elena 14/11/2023 Favorable con requerimiento
- Minimercado Latino 15/11/2023 Favorable
- Merka Tienda La Fortuna # 17 28/11/2023 Favorable con requerimiento
- La Bodeguita Minimarket Express 29/11/23 Favorable con requerimiento
- Minimarket La 58 29/11/23 Favorable

Ventas de Jugos 14 de 15 asignados.

- Cosechas Termina de Tte 21/11/2023 Favorable con requerimiento

CDI 5 de 5 asignados

- CDI Mi Primera Aventura 14/11/2023 Favorable
- CDI Divino Niño 14/11/2023 Favorable

Hogares Comunitarios 5 de 5 asignados

- HCBI Los Angelitos N°2 14/11/2023 Favorable con requerimiento
- HCBI Mi Lindo Ranchito 14/11/2023 Favorable con requerimiento
- HCBI Mis Primeros Pasos 14/11/2023 Favorable con requerimientos

Venta de Fritos 6 de 10 asignados

- Maxifritos 21/11/2023 Favorable con requerimiento

CONSOLIDADO ESTABLECIMIENTOS INSPECCIONADOS PERIODO 29 OCTUBRE – 28 DE NOVIEMBRE: 33

CONCEPTOS FAVORABLES: 6

CONCEPTOS FAVORABLES con Requerimientos: 27

PENDIENTES: 0

Elaboro: Ing. Carlos Eduardo Vargas Sierra.



Alcaldía de Montería
Secretaría de Salud y Seguridad Social



IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

%

*MOTIVO DE LA VISITA

OTRO	Específico
------	------------

EVALUACIÓN

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	
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	
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8, Artículo 33, Numeral 4.)	2	1	0	No se observan protección en techo e iluminación.
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	No se evidencian conexiones se observan pisos y paredes deterioradas.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				7%	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta
2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3, Artículo 34.)	5	2,5	0	
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10, Artículo 34, Artículo 35, Numeral 8 y 10, Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013)	7	3,5	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				12%	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud. (Resolución 2674/2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 4, 5, Artículo 14, Numeral 12.)	3,5	3,5	0	

**ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE
DE RIESGO DE ALIMENTOS PARA HOGARES
COMUNITARIOS DEL BIENESTAR FAMILIAR QUE
FUNCIONAN EN VIVIENDAS**



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, Números 5 y 10.)	4	2	0		C
5.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Números 5.1, 5.2 y 5.3, Artículo 33, Números 5, 6 y 7, Artículo 18, Numeral 11.)	6	3	0		C
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013, Artículo 26, Numeral 3.)	9	4,5	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
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		25,5%			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
84%	FAVORABLE	90-100%	
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si ☒ No ☐Cuál: _____

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 14 del mes de Noviembre 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: <u>Carlos Varg S</u>	NOMBRE:
CÉDULA: <u>78076315</u>	CÉDULA:
CARGO: <u>Coordinador SSM</u>	CARGO:
INSTITUCIÓN: <u>Alcalde</u>	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA: <u>María Isabel Castro N</u>	FIRMA:
NOMBRE: <u>María Castro Navarrete</u>	NOMBRE:
CÉDULA: <u>50'910.766</u>	CÉDULA:
CARGO: <u>Madre Comunitaria</u>	CARGO:

ACTA N°

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localización y diseño. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6, Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7, Artículo 33, Numeral 8)	X	1	0	
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	
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 presencia de telarañas en techo; iluminación sin protección.
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	Se observan instalaciones sanitarias sin puerta;
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 7.5					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. (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	
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	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 12.5					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	

**ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE
DE RIESGO DE ALIMENTOS PARA HOGARES
COMUNITARIOS DEL BIENESTAR FAMILIAR QUE
FUNCIONAN EN VIVIENDAS**



3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	1	0	No se observan signos de reconocimiento medio como manipulador.	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 evidenció certificado de BPH en el manipulador	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 10%					La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta	
4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Control de materias primas e insumos. (Decreto 561 de 1984, Art. 89, Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1506 de 2011, Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de	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	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	X	0	No se observan registros de control de temperatura en equipo y alimentos	C
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 15, 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	

**ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE
DE RIESGO DE ALIMENTOS PARA HOGARES
COMUNITARIOS DEL BIENESTAR FAMILIAR QUE
FUNCIONAN EN VIVIENDAS**



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.)	6	3	0	Se observa congo sin bolsa para el almacenamiento de residuos.	C
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013, Artículo 26, Numeral 3.)	9	4,5	0	No se evidencia certificado actualizado de fumigación.	C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 6 Numeral 6.5, Artículo 26 Numeral 1)	3	3,5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		255%			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
82%	FAVORABLE	90-100%	
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	Cuál:
----	---------------	-------

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

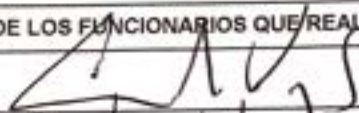
Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 14 del mes de Nov del año 2023 en la Ciudad de Montería

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:

CÉDULA:

78976315

CÉDULA:

CARGO:

And. de H. SSM

CARGO:

INSTITUCIÓN:

Alcaldía

INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA:

Hermينيا Escobar

FIRMA:

NOMBRE:

Hermينيا Escobar

NOMBRE:

CÉDULA:

50 8962463

CÉDULA:

CARGO:

Madre comunitaria

CARGO:

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localización y diseño. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6, Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7, Artículo 33, Numeral 8)	2	1	0	
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	
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8, Artículo 33, Numeral 4.)	2	1	0	
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	4	X	0	No se evidencian puntos de riesgo en baño;

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. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3, Artículo 34.)	5	2,5	0	
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34, Artículo 35, Numeral 8 y 10, Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013)	7	3,5	0	

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE **12%**

La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud. (Resolución 2674/2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 4, 5, Artículo 14, Numeral 12.)	X	3,5	0	

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO DE ALIMENTOS PARA HOGARES COMUNITARIOS DEL BIENESTAR FAMILIAR QUE FUNCIONAN EN VIVIENDAS



3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	1	X	Se observa que el manipulador no posee certificado de reconocimiento médico.	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	Se evidencia que la madre comunitaria no posee certificado en B.P.M	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 14 %					La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta	
4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Control de materias primas e insumos. (Decreto 561 de 1984, Art. 89, Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1506 de 2011, Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de	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	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	X	0	No se observan registros de temperatura en alimentos y 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		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 21,5 %					La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	
					NA	C

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	
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	X	2	0	
5.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3, Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7, Artículo 18, Numeral 11.)	X	3	0	
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013, Artículo 26, Numeral 3.)	9	X	0	No se observa certificado de fumigación actualizado.
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	

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE **85%**

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
84%	FAVORABLE	90-100%	
	X FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si ☒ No ☐	Cuál:
--	-------

**ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE
DE RIESGO DE ALIMENTOS PARA HOGARES
COMUNITARIOS DEL BIENESTAR FAMILIAR QUE
FUNCIONAN EN VIVIENDAS**



VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 14 del mes de Nov del año 2013 en la Ciudad de Monteverde.

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:

NOMBRE:

CÉDULA:

CÉDULA:

CARGO:

CARGO:

INSTITUCIÓN:

INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA:

FIRMA:

NOMBRE:

NOMBRE:

CÉDULA:

CÉDULA:

CARGO:

CARGO:



Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	2025 11 14	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

Expendio ☐ Expendio con operaciones de porcionado, troceado, acondicionamiento ☒

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL Mercedes Rapi. Ya

* CEDULA / NIT 1063160016-3 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 230011063160016

* NOMBRE COMERCIAL Sindy Karina León Pérez

* DIRECCIÓN Cl 43B N°40-18 MATRÍCULA MERCANTIL 192397

* DEPARTAMENTO Córdoba * MUNICIPIO Montería

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

Otro ☒ Cúal Es Manzana Comercial Urb Santa Elena III

TELÉFONOS 304 442 7048 FAX —

CORREO ELECTRÓNICO tiendarapiy@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO Sindy Karina León Pérez

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento 1063160016-

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL Sindy Karina León Pérez

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ * Número de documento 1063160016

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN Cl 43B N°40-18

* DEPARTAMENTO Córdoba * MUNICIPIO Montería

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO L-D 7:00am 10:00pm * NÚMERO DE TRABAJADORES 3

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN		FAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		
		DESFAVORABLE		

* MOTIVO DE LA VISITA

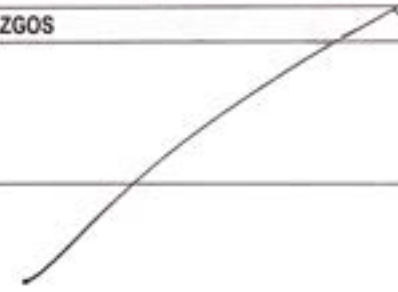
PROGRAMACIÓN	☒	SOLICITUD DEL INTERESADO	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA	SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS / PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.
OTRO		Especifique:	

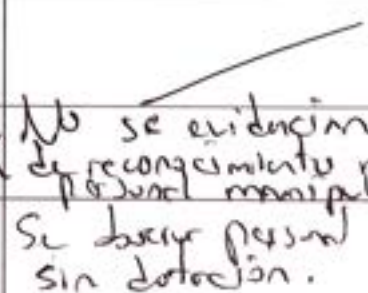
EVALUACIÓN

Acceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Acceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
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 construcción. (Resolución 2674/2013, Art. 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4, 2.6 y 2.7, Art. 31 Numeral 1, 2.)	X	1	0	
1.2	Condiciones de pisos, paredes y drenajes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1: 1.1, 1.2, 1.4, Numeral 2: 2.1; 2.2; Art. 31 Numeral 1, 2.)	X	0.75	0	
1.3	Techos, puertas, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8, Art. 31 Numeral 1, 2.)	X	0.75	0	
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Art. 31 Numeral 1, 2.)	X	1.5	0	
1.5	Áreas de exhibición y venta. (Resolución 2674 de 2013 Art. 6, Numeral 2.3; 2.5, Art. 31 Numeral 1, 2.)	X	1	0	
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	Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios. (Resolución 2674 de 2013 Art. 8, Art. 10 Numeral 2, 3, Art. 18 numeral 3, 1, 3, 2 y 3.3; Art. 31 Numeral 1, 2; 3.)	X	3	0	
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 1, 2, 3, 4, 7, 9 y 10; Artículo 34, Artículo 35, Numeral 8 y 10, Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	X	3	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		12%			La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud aparente. (signos/lesiones) (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2, 5, Artículo 14, Numeral 12.)	X	3	0	
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4.)	3	1.5	X	
3.3	Prácticas higiénicas y dotación. (Resolución 2674 de 2013 Art. 14 Numeral 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, Artículo 31 numeral 4, artículo 35 numeral 5.)	6	X	0	

Gobierno de la CE TE



3.4	Capacitación en manipulación higiénica de alimentos. (Resolución 2674 de 2013 Art. 12, 14.)	5	2.5	X	No se observan certificados en BPM o personal.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		9%		La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta		

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Suministro y calidad de agua potable. (Decreto 561 de 1984, Art. 92. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	5	X	0	Se evidencia que no poseen fongo de almacenamiento con certificado de verificación plomero	C
4.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4.)	X	1.25	0		C
4.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3.)	2.5	X	0	Se observan fongo de residuos sin bolsa plástica y tapa	C
4.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013. Artículo 26, Numeral 3.)	X		0	No poseen certificados de fumigación actualizados.	C
4.5	Limpeza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5. Artículo 26 Numeral 1.)	X	3	0		C
4.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013. Artículo 26.)	4	2	X	No se evidencia plan de saneamiento; no se observan registros.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		20,25%		La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta		

5	ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS	
5.1	Condiciones de almacenamiento. (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 6, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)	8	X	0	Se observan bebidas almacenadas directamente en el piso.	C
5.2	Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Decreto 2278 de 1982, Art. 359, 360, 361. Decreto 561 de 1984, Art. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 90, 100, 101, 102 y 103. Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 4.)	X	4.5	1		C
5.3	Manejo 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	4	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		21%		La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta		

6	REQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS	
6.1	Procedencia y requisitos legales. (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 1686 de 2012 Art. 46; 47, 49; 50. Resolución 2674 de 2013 Art. 31 párrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005).	X	2.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		5%		La calificación del bloque corresponde al 5% 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.
77,25	FAVORABLE	90 - 100%	
	☒ FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si ☒ No ☐ Cuid:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se recomienda subsanar los hallazgos.

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 14 del mes de Nov del año 23 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 Varga Sierra	Nombre:	
C.C. No.	28274345	C.C. No.	
Cargo:	Contratista SSM	Cargo:	
Institución:	Alcalde	Institución:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:		Firma:	
Nombre:	Ana Maria Lopez	Nombre:	
C.C. No.	104132411	C.C. No.	
Cargo:	trabajadora	Cargo:	

SP-1-01
Versión 4
2018-09-14

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE
RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE
ALIMENTOS

Invíma



Secretaría de Salud y Seguridad Social

Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	2023 11 14	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

Restaurante ☐ Cafetería ☐ Panadería ☐ Frutería ☐ Comidas rápidas ☐ Comedores ☐Cuál: CDI

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL CDI Divino Niño

* CÉDULA / NIT 2300100105930 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 2300100105930

* NOMBRE COMERCIAL CDI Divino Niño

* DIRECCIÓN Cl 33A N° 22-25 MATRÍCULA MERCANTIL

* DEPARTAMENTO Córdoba * MUNICIPIO Montería

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

Otro ☐Cuál Contenedor sector La Represa

TELÉFONOS 310 4266350 FAX

CORREO ELECTRÓNICO Paosom1994@hotmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO Fundación ASOVALLE

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ Número de documento 812000325-4

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL Fundación ASOVALLE

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ * Número de documento 812000325-4

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN Mt 24 Lt 1 Rancho Grande

* DEPARTAMENTO Córdoba * MUNICIPIO Montería

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO L-V 7-3:00pm * NÚMERO DE TRABAJADORES

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN		FAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		
		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 PRÁCTICAS DE PRUEBAS / PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.



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, 5 y 7. Artículo 33, Numeral 5)	X	1	0	
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 deterioros en paredes, pintura desprendida, con mejor.
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 observan huecos en techo que permiten el acceso a plagas; Se evidencia ventana sin protección.
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	Se evidencian paredes de baño en deterioro, sistema hidráulico del inodoro dañado; conexión sin tapa.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		6 %			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	
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	
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	
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	X	1	0	
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	X	3.5	0	
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	X	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		20 %			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Control de materias primas e insumos. (Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 634 y 835 de 2013.)	X	2.5	0	
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	X		0	
4.3	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	X	3.5	0	
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)	X	2	0	
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	X	0	Se observa que el CDF no posee abastecimiento de agua con capacidad de cubrir un día de operación.
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	4	X	0	Se evidencian residuos sólidos sin el sistema de drenaje.
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	
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	X		0	
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	
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	X	1	0	
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 (!), 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

Secretaría de Salud y Seguridad Social

Invima



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 14 del mes de Noviembre 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:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Institución:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Institución:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

SP-1-01
Versión 4
2018-09-14

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

inviña



Secretaría de Salud y Seguridad Social

Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	2023/11/14	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

Restaurante ☐ Cafetería ☐ Panadería ☐ Frutería ☐ Comidas rápidas ☐ Comedores ☐ Cui ☒ CDI

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL CDI Mi Primera Aventura

* CÉDULA / NIT 2300100109364 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 2300100109364

* NOMBRE COMERCIAL CDI Mi Primera Aventura

* DIRECCIÓN Cl 39 n° 17-90 MATRÍCULA MERCANTIL

* DEPARTAMENTO Córdoba * MUNICIPIO Monterín

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

Otro ☐ Cui Barrio Funta 2

TÉLFONOS 3012730886 FAX

CORREO ELECTRÓNICO misprimerasaventuras.asovalle@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO Fundación ASOVALLE

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ Número de documento 812000325-4

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL Fundación ASOVALLE

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ Número de documento 812000325-4

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN Mz 21 Lt 1 Rancho Grande

* DEPARTAMENTO Córdoba * MUNICIPIO Monterín

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO L-V 2:00 am - 3:00 pm * NÚMERO DE TRABAJADORES 7

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	FAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	
	DESAVORABLE	

* MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN ☒	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

Acceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Acceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
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	
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	
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 evidencia iluminación sin protección.
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	Se observa baño con suciedad, conector sin tapa.
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 6, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)	5	X	0	Se observan oxidación en estufas, estanterías, neveras.
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 6 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	X	3.5	0	
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	
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	X	1	0	
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	X	3.5	0	
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	X	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		20%			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta



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 14 del mes de Nov del año 2013 en la Ciudad de Monterrey.

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:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Institución:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Institución:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

SP-1-01
Versión 4
2018-09-14

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE
RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE
ALIMENTOS

Invima



Secretaría de Salud y Seguridad Social

Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	20231114	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

Maria Alejandra Luna Montero

* CÉDULA / NIT

1067877812-2

* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 230011067877812

* NOMBRE COMERCIAL

Santa Perilla

* DIRECCIÓN

Cl 43 n° 40-28

MATRÍCULA MERCANTIL 209318

* DEPARTAMENTO

Córdoba

* MUNICIPIO Montería

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

Otro ☐Cuál: Urb. Santa Elena

TELÉFONOS

7908130

FAX _____

CORREO ELECTRÓNICO

santaperilla@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO

Maria Alejandra Luna Montero

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento 1067877812

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL

Maria Alejandra Luna Montero

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ * Número de documento 1067877812

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN

Cl 43 n° 40-28 Urb. Santa Elena

* DEPARTAMENTO

Córdoba

* MUNICIPIO Montería

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO

L-D 6:pm-11:pm

* NÚMERO DE TRABAJADORES 5

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	FAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	
	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 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 afecta 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	
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 observa pared de zona de lavado sin terminar las techados.
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8, Artículo 33, Numeral 4.)	X	1	0	
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	X	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		9/1			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	
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	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		12/1			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	
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	1	X	No se evidencia certificado de reconocimiento médico como manipulador en alimentos.
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	
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13, Artículo 36.)	X	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		18/1			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; 634 y 835 de 2013.)	X	2.5	0	
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	X		0	
4.3	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425; Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	7	X	0	No se evidencian registros de temperaturas de equipos y alimentos.
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6, Artículo 33, Numeral 9.)	X	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		21,5%		La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Suministro y calidad de agua potable. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4, Artículo 32, Numeral 8; Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	X	3.5	0	
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	X	2	0	
5.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3, Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7, Artículo 18, Numeral 11.)	X	2	0	
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013, Artículo 26, Numeral 3.)	X		0	
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	
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1	X	No se evidencian plan de saneamiento, no se observan registros
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.
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 ☒ 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 14 del mes de Nov 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
C.C. No. 98976375
Cargo: Coordinador SSM
Institución: Alcaldía

Firma: [Firma]
Nombre: [Firma]
C.C. No. [Firma]
Cargo: [Firma]
Institución: [Firma]

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: [Firma]
Nombre: José Fernando Luna
C.C. No. 1067838917
Cargo: Administrador

Firma: [Firma]
Nombre: [Firma]
C.C. No. [Firma]
Cargo: [Firma]

SP-1-03
Versión 4
2018-09-14

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE
RIESGO PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Secretaría de Salud y Seguridad Social

Invímo



Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	2023 11 14	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

Expendio ☐

Expendio con operaciones de porcionado, trozado, acondicionamiento ☒

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL

Sertidora Santa Elena

* CÉDULA / NIT

800323418-2

* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN

23001800323418-2

* NOMBRE COMERCIAL

Sertidora Santa Elena

* DIRECCIÓN

C142#38A-7S

MATRÍCULA MERCANTIL

* DEPARTAMENTO

Córdoba

* MUNICIPIO

Montería

Barrio ☒

Vereda ☐

Comuna ☐

Localidad ☐

Sector ☐

Corregimiento ☐

Caserío ☐

UPZ ☐

Otro ☐

Cual

Urb. Santa Elena

TELÉFONOS

3126041949

FAX

CORREO ELECTRÓNICO

NOMBRE DEL PROPIETARIO

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

C.C. ☐

C.E. ☐

NIT ☐

Número de documento

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

C.C. ☐

C.E. ☐

NIT ☐

* Número de documento

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN

C142#38A-7S Urb. Santa Elena

* DEPARTAMENTO

Córdoba

* MUNICIPIO

Montería

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO

1-D 6:30 am - 1:00 pm

* NÚMERO DE TRABAJADORES

2

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	FAVORABLE FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS DESFAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%

* 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:	



EVALUACIÓN

Acceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Acceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
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 Acceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localización y construcción. (Resolución 2674/2013, Art. 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4, 2.6 y 2.7. Art. 31 Numeral 1, 2.)	X	1	0	
1.2	Condiciones de pisos, paredes y drenajes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1: 1.1, 1.2, 1.4, Numeral 2: 2.1, 2.2, Art. 31 Numeral 1, 2.)	X	0.75	0	
1.3	Techos, puertas, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 6, Art. 31 Numeral 1, 2.)	X	0.75	0	
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Art. 31 Numeral 1, 2.)	3	X	0	Se observan papeles sin tapa y bolsos plásticos.
1.5	Áreas de exhibición y venta. (Resolución 2674 de 2013 Art. 6, Numeral 2.3; 2.5. Art. 31 Numeral 1; 2.)	X	1	0	
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	Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios. (Resolución 2674 de 2013 Art. 8, Art. 10 Numeral 2.3, Art. 18 numeral 3, 1, 3, 2 y 3.3. Art. 31 Numeral 1; 2; 3.)	X	3	0	
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 1, 2, 3, 4, 7, 9 y 10; Artículo 34, Artículo 35, Numeral 8 y 10, Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	X	3	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		12%			La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud aparente. (signos/lesiones) (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2, 5, Artículo 14, Numeral 12.)	X	3	0	
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	3	1.5	X	No se evidencia examen de parte médica como manipulador
3.3	Prácticas higiénicas y dotación. (Resolución 2674 de 2013 Art. 14 Numeral 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, Artículo 31 numeral 4, Artículo 35 numeral 5.)	6	X	0	Se observan guantes sin colgado cerrado.

SP-1-03
Versión 4
2018-09-14

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Invima



Secretaría de Salud y Seguridad Social

3.4	Capacitación en manipulación higiénica de alimentos. (Resolución 2674 de 2013 Art. 12, 14.)	5	2.5	X	No se logró evidencia de capacitación en BPM	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		9%		La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta		

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Suministro y calidad de agua potable. (Decreto 561 de 1984, Art. 92. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	X	2.5	0		C
4.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4.)	X	1.25	0		C
4.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3.)	X	1.25	0		C
4.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013. Artículo 26, Numeral 3.)	X		0		C
4.5	Limpeza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)	X	3	0		C
4.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013. Artículo 26.)	4	2	X	No se pudo ver Plan de Saneamiento; no se tienen registros de las programaciones	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		22%		La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta		

5	ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Condiciones de almacenamiento. (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 6, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)	X 9	4	0	
5.2	Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Decreto 2278 de 1982, Art. 359, 360, 361. Decreto 561 de 1984, Art. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 99, 100, 101, 102 y 103. Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 4.)	X 9	4.5	1	
5.3	Manejo 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 8	4	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		25%			La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

6	REQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1	Procedencia y requisitos legales. (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 1686 de 2012 Art. 45; 47; 49; 50. Resolución 2674 de 2013 Art. 31 párrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005).	X	2.5	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					



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.
82 %	FAVORABLE	90 - 100%	
	X FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si ☒ No ☐ Cuál: _____

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se recomiendo subsanar los hallazgos

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 14 del mes de Nov del año 2023 en la Ciudad de Monterrey.

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: <u>Carlos Vargas Sierra</u>	Nombre: _____
C.C. No. <u>98246341</u>	C.C. No. _____
Cargo: <u>Coordinador SSA</u>	Cargo: _____
Institución: <u>SSA</u>	Institución: _____

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: _____	Firma: _____
Nombre: <u>Don Carlos Lopez</u>	Nombre: _____
C.C. No. <u>1041324018</u>	C.C. No. _____
Cargo: <u>Aminis Eador</u>	Cargo: _____

SP-1-01
Versión 4
2018-09-14

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

invirno



Secretaría de Salud y Seguridad Social

Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	2023-10-14	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

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

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Jose Iván Alarcón

* CÉDULA / NIT: 78038492-9 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 2300178038492

* NOMBRE COMERCIAL: Salsamateria El Punto del Perrero / Al Cañal

* DIRECCIÓN: M7 R L W C 142A MATRÍCULA MERCANTIL: # 38 A 68

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

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

Otro ☐ Cuál: Santa Elena I

TELÉFONOS: 3235281736 FAX: _____

CORREO ELECTRÓNICO: montalvugarcia@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Jose Iván Alarcón

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento: 78038492

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Jose Iván Alarcón

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ * Número de documento: 78038492

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: M7 R L W C 142A # 38 A 68

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-D 5:00pm - 1:00am * NÚMERO DE TRABAJADORES: 3

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN		FAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		
		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 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	
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 paredes manchadas. Pinturas deterioradas.
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8, Artículo 33, Numeral 4.)	X	1	0	
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	4	X	0	Se observan caca sin tapa en baño.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		7.5%			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. (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 observan campana extractora con acumulación de grasa; Estufa con grasa y óxido.
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	
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	
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	1	X	No se evidencia certificado de reconocimiento médico actualizado.
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	
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13, Artículo 36.)	4	2	X	No se observan certificado de capacitación en B. PM
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		14%			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

Gobierno de la GE TE



4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Control de materias primas e insumos. (Decreto 561 de 1984, Art. 89, Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3; Resolución 5109 de 2005; Resolución 1506 de 2011; Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	5	2	0	Se observan alimentos preparados y preparación sin control;	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.)	3	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	0	No se evidencia control de temperatura en equipos y alimentos.	C
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6; Artículo 33, Numeral 9.)	4	1	0	Se observan queso almacenado sin protección.	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.)	3	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	1	0	Se observan contenedores cerrados, sin tapas, sin label plástico.	C
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	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.)	7	3	0	Se observan áreas con acumulación de suciedad; material en desuso.	C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1	1	No se evidencia Plan de Saneamiento; no se tiene registro.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		25,5%			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.
73 %	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

Secretaría de Salud y Seguridad Social

invirio



III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS

NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si ☒ No ☐ Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se recomienda subsanar los hallazgos

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 14 del mes de Diciembre del año 2023 en la Ciudad de Medellín

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:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Institución:

Carlos Vargal Sierra
78076345
Coordinador SSA
Alcalde

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Institución:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Wilmar Acosta
Wilmar Acosta
1067862827
Administrador

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

SP-1-01
Versión 4
2018-09-14

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

Invimo



Secretaría de Salud y Seguridad Social

Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	2023 11 15	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

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

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Maria Monica Arieta Caldera

* CÉDULA / NIT: 1066718210-4 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 230011066718210

* NOMBRE COMERCIAL: Pinche Arepa

* DIRECCIÓN: C1 52 n° 155-08 MATRÍCULA MERCANTIL: 185983

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

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

Otro ☐ Cúal: Monteverde

TELÉFONOS: 3135183532 FAX: _____

CORREO ELECTRÓNICO: mariamonika2310@hotmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Maria Monica Arieta Caldera

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento: 1066718210

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Maria Monica Arieta Caldera

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ * Número de documento: 1066718210

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: C1 52 n° 155-08 Bar Monteverde

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 1-D 5:00pm - 11:40pm * NÚMERO DE TRABAJADORES: 4

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	/ /	FAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		
		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 PRÁCTICAS DE PRUEBAS / PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.
OTRO	Especifique: _____		

Gobierno de la **GE** **TE**

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 descubre que el establecimiento no posee barreras de protección al exterior.
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 poder de agua en material no sanitario (Moqueta)
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8, Artículo 33, Numeral 4)	X	1	0	
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11)	X	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		8.7.			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 observan equipos en deterioro (Cuchillo).
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	
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	
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	1	X	No se evidencia examen de reconocimiento médico con manipuladores.
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	
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13, Artículo 36.)	4	2	X	No se observan actividades de BPM a los manipuladores
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		14.			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	0	Se observan preparaciones alimenticias almacenadas 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.)	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 que no poseen registro de temperatura de equipo y alimentos	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		19/1			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	2	0	Se observan caceros de residuos sin tapar.	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	3.5	0	Se evidencia gran cantidad de grasa y suciedad	C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1	X	No se observan Plan de Saneamiento; no se llevan registros.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		25,5			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.
26%	FAVORABLE	90 - 100%	
	X FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	



III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NUMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS
NUMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si ☒ No ☐ Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se recomienda subsanar los hallazgos.

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 15 del mes de Nov. del año 2023 en la Ciudad de Bogotá.

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
C.C. No.: 78916345
Cargo: Contador SSM
Institución: Alcalde

Firma: _____
Nombre: _____
C.C. No.: _____
Cargo: _____
Institución: _____

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: Evelin Aulec
Nombre: Evelin Aulec medicina
C.C. No.: 1602440864
Cargo: Administradora

Firma: _____
Nombre: _____
C.C. No.: _____
Cargo: _____

SP-1-01
Versión 4
2018-09-14

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

invima



Secretaría de Salud y Seguridad Social

Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	2023-11-15	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

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

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL Pizzeria 225 Italy S.A.S

* CÉDULA / NIT 901379838-0 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 23001901379838

* NOMBRE COMERCIAL Pizzeria 225 Italy sas

* DIRECCIÓN (C1321) C151#12-10 MATRÍCULA MERCANTIL 179086

* DEPARTAMENTO Córdoba * MUNICIPIO Montería

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

Otro ☐ Cui Monterverde

TÉLEFONOS 3145425162 FAX _____

CORREO ELECTRÓNICO jmgarcasdc@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO Juan Miguel Górces Mejía

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento 10775.689

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL Juan Miguel Górces Mejía

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ * Número de documento 10.775.689

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN C132160 of 207 - Br Centro

* DEPARTAMENTO Córdoba * MUNICIPIO Montería

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO L-D 4:00pm - 10:30pm * NÚMERO DE TRABAJADORES 6

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN		FAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		
		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 PRÁCTICAS DE PRUEBAS / PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.
OTRO		Especifique:	



EVALUACIÓN

Acceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Acceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inacceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como 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 2.5; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7; Artículo 33, Numeral 8)	X	1	0	
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 acumulación de suciedad y manchas en paredes de cocina y uniones entre piso y pared
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8; Artículo 33, Numeral 4)	X	1	0	
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11)	4	X	0	Se observa baño de empleados con caca sin bota plástica, sin tapa.
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	
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	
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	
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	1	X	No se evidencia examen de reconocimiento médico como manipulador en trabajadores.
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 personal manipulador con esmalte en uñas, netales y pendientes.
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13; Artículo 36)	4	2	X	No se observan certificados de capacitación en BPM en personal manipulador.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		10.5%			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta



4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Control de materias primas e insumos. (Decreto 561 de 1984, Art. 89, Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	5	X	0	Se observan alimentos preparados y almacenados en recipientes plásticos en 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.)	7	X	0	No se evidencian registros de temperatura de equipos y alimentos.	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		19.1%			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	X	0	Se observa que el establecimiento no posee abastecimiento de agua (tongue) con capacidad de abastecer un día de producción.	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 evidencian tongues de residuos en uso 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.)	7	X	0	Se observan materiales en diversos ambientes en diferentes áreas.	C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1	X	No se evidencia Plan de Saneamiento, no se tienen registros.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		22.1%			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.
70,5	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

Invírmelo



III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS

NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si ☒ No ☐ Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se recomienda subsanar los hallazgos.

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 15 del mes de Noviembre del año 2023 en la Ciudad de Monterrey.

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:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Institución:

[Firma]
Carlos Vargal Sierra
78076345
Contratista SSM
Alcaldía

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Institución:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

[Firma]
Diana Contreras
1003394990
Empleada

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

SP-1-03

Versión 4
2018-09-14ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE
RIESGO PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Secretaría de Salud y Seguridad Social

Invima



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%	

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	☒	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: Kelly Avilez Henao	Nombre: Carlos Vargas Sierra
C.C. No. 26233771	C.C. No. 78776345
Cargo: Contralista	Cargo: Contralista
Institución: SSM Alcaldía	Institución: SSM Alcaldía

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:	Firma: _____
Nombre: Susana Flies	Nombre: _____
C.C. No. 26.201.620	C.C. No. _____
Cargo: Admón	Cargo: _____



3.4	Capacitación en manipulación higiénica de alimentos. (Resolución 2674 de 2013 Art. 12, 14.)	☒	2.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		20%		La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta		

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Suministro y calidad de agua potable. (Decreto 561 de 1984, Art. 92, Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3, Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	☒	2.5	0		C
4.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4.)	☒	1.25	0		C
4.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Números 5.1, 5.2 y 5.3.)	☒	1.25	0		C
4.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013, Artículo 26, Numeral 3.)	☒		0		C
4.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5, Artículo 26 Numeral 1.)	6	☒	0	Se evidenciar material en uso en almacén.	C
4.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013, Artículo 26.)	4	☒	0	Se faltan formularios del Plan de saneamiento sin registrar.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		23%		La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta		

5	ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS	
5.1	Condiciones de almacenamiento. (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 6, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)	☒	4	0		C
5.2	Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425, Decreto 2278 de 1982, Art. 359, 360, 361, Decreto 561 de 1984, Art. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 90, 100, 101, 102 y 103, Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2, Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 4.)	☒	4.5	1		C
5.3	Manejo 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.)	☒	4	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		25%		La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta		

6	REQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS	
6.1	Procedencia y requisitos legales. (Decreto 561 de 1984, Art. 73, Decreto 1686 de 2012 Art 46; 47; 49; 50, Resolución 2674 de 2013 Art. 31 parágrafo 2, Art. 37, Resolución 5109 de 2005.)	☒	2.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		5%		La calificación del bloque corresponde al 5% del total del acta		



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 construcción. (Resolución 2674/2013, Art. 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4, 2.6 y 2.7. Art. 31 Numeral 1; 2.)	X	1	0	
1.2	Condiciones de pisos, paredes y drenajes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1: 1.1, 1.2, 1.4, Numeral 2: 2.1; 2.2; Art. 31 Numeral 1, 2.)	X	0.75	0	
1.3	Techos, puertas, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Art. 31 Numeral 1, 2.)	X	0.75	0	
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Art. 31 Numeral 1, 2.)	3	X	0	Se evidencian lavos sin jabón por el lavado de manos.
1.5	Áreas de exhibición y venta. (Resolución 2674 de 2013 Art. 6, Numeral 2.3; 2.5. Art. 31 Numeral 1; 2.)	X	1	0	
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	Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios. (Resolución 2674 de 2013 Art. 8, Art. 10 Numeral 2.3. Art. 18 numeral 3, 1, 3, 2 y 3.3. Art. 31 Numeral 1; 2; 3.)	6	X	0	Se observa equipo de almacenamiento refrigerado con oxido.
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Números 1, 2, 3, 4, 7, 9 y 10; Artículo 34, Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 634 y 835 de 2013.)	X	3	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		9%			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 aparente. (signos/lesiones) (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	X	3	0	
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	X	1.5	0	
3.3	Prácticas higiénicas y dotación. (Resolución 2674 de 2013 Art 14 Numeral 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11. Artículo 31 numeral 4, artículo 35 numeral 5.)	X	3	0	

1-03
versión 4
2018-05-14

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Invirto



Secretaría de Salud y Seguridad Social

Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	2023/11/15	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

Expendio ☒ Expendio con operaciones de porcionado, troceado, acondicionamiento ☐

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL

* CÉDULA / NIT * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN

* NOMBRE COMERCIAL

* DIRECCIÓN MATRÍCULA MERCANTIL

* DEPARTAMENTO * MUNICIPIO

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

Otro ☐ Cúal

TELÉFONOS FAX

CORREO ELECTRÓNICO

NOMBRE DEL PROPIETARIO

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

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL

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

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN

* DEPARTAMENTO * MUNICIPIO

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO * NÚMERO DE TRABAJADORES

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	2021 06 25	FAVORABLE	☒	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	90 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	☐		
		DESAVORABLE	☐		

* 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:		

SP-1-01
Versión 4
2016-09-14

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

Secretaría de Salud y Seguridad Social

invirno



Acta No.	Fecha	Ciudad	Entidad territorial de salud
	2023 11 21	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

Restaurante ☐ Cafetería ☐ Panadería ☐ Frutería ☐ Comidas rápidas ☐ Comedores ☐ Cui ☒ Venta de Jugos

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL Mayra Lucía Cosullo Oyola

* CÉDULA / NIT 1038093849-3 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 230011038093849

* NOMBRE COMERCIAL Coschas Terminal

* DIRECCIÓN Terminal de Ate MATRÍCULA MERCANTIL 191890

* DEPARTAMENTO Córdoba * MUNICIPIO Montería

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

Otro ☐ Cui ☐

TELÉFONOS 6048380779 FAX

CORREO ELECTRÓNICO coschasterminalmonteria@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO Mayra Lucía Cosullo Oyola

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento 1038093849

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL Mayra Lucía Cosullo Oyola

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ * Número de documento 1038093849

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN

* DEPARTAMENTO Córdoba * MUNICIPIO Montería

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO L-5 7:00am-8:00pm D: 7:00am-8:00pm * NÚMERO DE TRABAJADORES 2

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN		FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		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 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	
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 deterioro de pintura en las uniones de pared y piso.
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8, Artículo 33, Numeral 4)	X	1	0	
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 8.1, 8.2, 8.3, 8.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	X	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		90%			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	
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	
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	
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	X	1	0	
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14, Artículo 36, Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	X	3.5	0	
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13, Artículo 36.)	X	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		20%			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Control de materias primas e insumos. (Decreto 561 de 1984, Art. 89, Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1506 de 2011, Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013.)	☒	2.5	0	
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	☒		0	
4.3	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425, Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	☒	3.5	0	
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6, Artículo 33, Numeral 9.)	4	X	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		23 %			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	X	0	No se evidenció tanque de almacenamiento con capacidad de abastecer un día de producción
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	☒	2	0	
5.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3, Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7, Artículo 18, Numeral 11.)	4	X	0	Se observa tanque de residuos sólidos sin tapa
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	☒		0	
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)	☒	3.5	0	
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	X	0	Se evidencian formularios de Limpieza y desinfección sin registrar.
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
90,5	☒ FAVORABLE	90 - 100%	
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	



III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS

NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si ☒ No ☐ Cuál: _____

VI. OBSERVACIONES

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 21 del mes de Noviembre del año 2023 en la Ciudad de Montes.

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 Vargis Sierra
C.C. No. 78276375
Cargo: Contratista SSM
Institución: Alcaldía

Firma: _____
Nombre: _____
C.C. No. _____
Cargo: _____
Institución: _____

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: Juan Trejo
Nombre: Juan Trejo
C.C. No. 1038093241
Cargo: Empleado

Firma: _____
Nombre: _____
C.C. No. _____
Cargo: _____

SP-1-01
Versión 4
2018-09-14

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

Invima



Secretaría de Salud y Seguridad Social

Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	2023/11/21	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

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

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL Luis Carlos Martínez Torate

* CÉDULA / NIT 73202650 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 2300273202650

* NOMBRE COMERCIAL Sabor Tipico

* DIRECCIÓN Terminal Ate 38 MATRÍCULA MERCANTIL 157346

* DEPARTAMENTO Córdoba * MUNICIPIO Montería

Barrio ☐ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UP2 ☐

Otro ☒ Cui Terminal Ate

TELÉFONOS 3205283911 FAX _____

CORREO ELECTRÓNICO angelia.torate04@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO Luis Carlos Martínez Torate

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento 73202650

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL Luis Carlos Martínez Torate

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ * Número de documento 73202650

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN Terminal de transporte Ate 38

* DEPARTAMENTO Córdoba * MUNICIPIO Montería

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO L-D 6:00am - 4:00pm * NÚMERO DE TRABAJADORES _____

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN		FAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		
		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 PRÁCTICAS DE PRUEBAS / PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.
OTRO	☐	Especifique:	

EVALUACIÓN

Acceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Acceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inacceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Acceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	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	
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 observó deterioro en pared y area de fondo; Acumulación de grasa.
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 evidencia iluminación dañada, con acumulación de grasa.
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	
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. (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 esterilización oxidada
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	
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	
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	1	X	No poseen exámenes de reconocimiento médico el personal manipulador
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 evidencian manipuladores sin cubetación, gorro, tapabocas, usando reter, pendientes.
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13, Artículo 36.)	4	2	X	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		10.5%			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	X	0	Se observan materias primas almacenadas 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.)	7	X	0	No se tienen registros de temperatura de alimentos y 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	2.5	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 observa campana extractora y extractor con acumulación de grasas.	C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1	X	No se tiene registro de programa de Limpieza y Desinfección, Plagas BNP. No para Plan de Saneamiento.	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.
74.5	FAVORABLE	90 - 100%	
	X FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89.9%	
	DESFAVORABLE	< 59.9%	

SP-1-01
Versión 4
2018-09-14

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE
RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE
ALIMENTOS

Secretaría de Salud y Seguridad Social

Invivo



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 ☐ Cual:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se recomienda subsanar los hallazgos.

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 21 del mes de Noviembre del año 2023 en la Ciudad de Monterrey

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
C.C. No. 78970345
Cargo: Contratista SSM
Institución: Alcalde

Firma: [Firma]
Nombre: [Firma]
C.C. No. [Firma]
Cargo: [Firma]
Institución: [Firma]

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: Argelia Faisate H.
Nombre: Argelia Faisate Morales
C.C. No. 34.980.365
Cargo: Propietaria

Firma: [Firma]
Nombre: [Firma]
C.C. No. [Firma]
Cargo: [Firma]

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		

Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	2023 11 21	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:			
Restaurante ☒	Cafetería ☐	Panadería ☐	Frutería ☐ Comidas rápidas ☐ Comedores ☐ Otro: _____

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO				
* CAMPO OBLIGATORIO				
RAZÓN SOCIAL		Argelia Matilde Tarate Morales		
* CÉDULA / NIT	34980365-0	* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	2300134980365	
* NOMBRE COMERCIAL		Miscelanea Todo Tipo		
* DIRECCIÓN	Cra 16 N 41-150	MATRÍCULA MERCANTIL	103786	
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería	
Barrio ☐	Vereda ☐	Comuna ☐	Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐	
Otro ☒	Cual: Terminal de Transporte Ic 053			
TELÉFONOS	7917570	FAX		
CORREO ELECTRÓNICO		osoriohb007@gmail		
NOMBRE DEL PROPIETARIO		Argelia Matilde Tarate Morales		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NT ☐	Número de documento	34980365	
* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Argelia Matilde Tarate Morales			
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NT ☐	Número de documento	34980365	
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	Cr 16 A 39 17 Apto 1 Br 1ª Floneta			
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería	
* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	L-D 6:00am - 6:00pm		* NÚMERO DE TRABAJADORES	3

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA			
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN		FAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN / %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	
		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 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 6)	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 6 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 observa que el personal manipulador no posee certificado de reconocimiento médico	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	El personal manipulador no posee autocin, no utilizar guantes, tapabocas, ni mascarilla uso de orator.	C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13, Artículo 36.)	4	2	X		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		10,5%			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 20, 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 materias primas y preparaciones alimenticias sin rotular.	C
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 7; Artículo 19, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 26, Numeral 4.)	X		0		C
4.3	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Artículo 203, 425, Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	7	X	0	No se tienen registros de tiempos de egresos y alimentos.	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 evidencia que la línea de servicio no posee sistema de calefacción para mantener alimentos por fuera de temperatura de riesgo.	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.)	7	X	0	El establecimiento no posee punto de abastecimiento de agua.	C
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	4	X	0	Se observa que no posee sistema de manejo de residuos líquidos a bordo de marje.	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 conexión 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.)	7	X	0	Se observan paredes sucias, manchadas y un piso de tela.	C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2		X	No poseen plan de saneamiento. No se tienen registros.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		20%			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.
20%	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

invirio



III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS

NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si ☒ No ☐ Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se recomienda subsanar los hallazgos.

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 21 del mes de Noviembre del año 2023 en la Ciudad de Monterrey.

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:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Institución:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Institución:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

SP-1-01
Versión 4
2018-09-14

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

invima



Secretaría de Salud y Seguridad Social

Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	2003/11/18	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

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

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: CLB EJ Lugo S.A.S

* CÉDULA / NIT: 901633199-1 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 23001901633199

* NOMBRE COMERCIAL: CLB EJ Lugo SAS

* DIRECCIÓN: Km 7 vía Puerto Rico MATRÍCULA MERCANTIL: 250929

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

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

Otro ☐ Cui: _____

TELÉFONOS: 310 254 9983 FAX: _____

CORREO ELECTRÓNICO: Sugey-doria8@hotmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: CLB EJ Lugo S.A.S

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ Número de documento: 901633199-1

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Sugey Doria Patonina

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ * Número de documento: 50909638

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Km 7 vía Puerto Rico

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-D 9:00am - 6:00pm * NÚMERO DE TRABAJADORES: 3

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	23 08 23	FAVORABLE	☒	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	76.5 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		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 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)	2	X	0	No se evidencian barreras de protección a plagas	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.)	A	2	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		91%			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	No se observaron barreras de reconocimiento médico	C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	1	X		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 35, Numeral 5 y 7.)	7	X	0	No se evidenciar uso de guiso, tapaboca en los manipuladores	C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13, Artículo 36.)	4	2	X	No posee plan de capacitación, No se evidencian cursos realizados	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		10,5%			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta	



4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Control de materias primas e insumos. (Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2006. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	5	2	0	Se evidencian materias primas sin rotular; algunas presentadas sin medidas de protección.
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	9		0	
4.3	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	7	3	0	No se poseen registros de temperatura.
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)	X	2	0	
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	
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	X	2	0	
5.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)	X	2	0	
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9		0	
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)	X	3.5	0	
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1	X	No poseen plan de saneamiento. No tienen registros.
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.
81,5% X	FAVORABLE	90 - 100%	
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

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

Secretaría de Salud y Seguridad Social

invirto



III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS

NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si ☒ No ☐ Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se recomendar subsanar los hallazgos.

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 Nov. del año 2023 en la Ciudad de Mt. León

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 Riera
C.C. No. 78276345
Cargo: Coordinador SSM
Institución: Alcalde

Firma: [Firma]
Nombre: [Firma]
C.C. No. [Firma]
Cargo: [Firma]
Institución: [Firma]

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: [Firma]
Nombre: FELIPE MONTERO R.
C.C. No. 70 813 821
Cargo: Administrador

Firma: [Firma]
Nombre: [Firma]
C.C. No. [Firma]
Cargo: [Firma]

SP-1-01
Versión 4
2018-09-14

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

Invimmo



Secretaría de Salud y Seguridad Social

Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	2018-11-18	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

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

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL

Cabrerre Sarmiento S.A.S

* CÉDULA / NIT

900331740-7

* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN

23001900331740-1

* NOMBRE COMERCIAL

Centro Recreacional Casaruma

* DIRECCIÓN

Kl 11 Via Puerto Rico

MATRÍCULA MERCANTIL

26448

* DEPARTAMENTO

Córdoba

* MUNICIPIO

Montevieja

Barrio ☐

Vereda ☐

Comuna ☐

Localidad ☐

Sector ☐

Corregimiento ☐

Casario ☐

UPZ ☐

Otro ☐

Cui: _____

TELÉFONOS

3145248019

FAX

CORREO ELECTRÓNICO

cabrerre@cabrerresarmiento.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO

Cabrerre Sarmiento S.A.S

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

C.C. ☐

C.E. ☐

NIT ☒

Número de documento

900331740-7

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL

Don Carlos Cabrerre Villalob

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

C.C. ☒

C.E. ☐

NIT ☐

* Número de documento

28692502

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN

Cra 3 # 37-71 B/ Centro

* DEPARTAMENTO

Córdoba

* MUNICIPIO

Montevieja

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO

LD 9:30-6:00pm

* NÚMERO DE TRABAJADORES

3

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	23 08 23	FAVORABLE	X	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	78 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

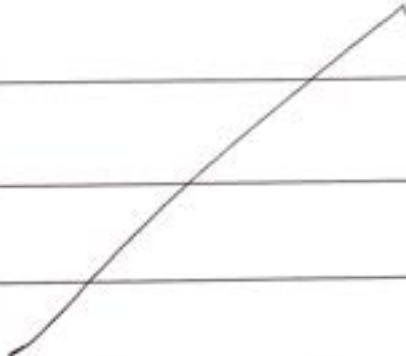
* MOTIVO DE LA VISITA

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

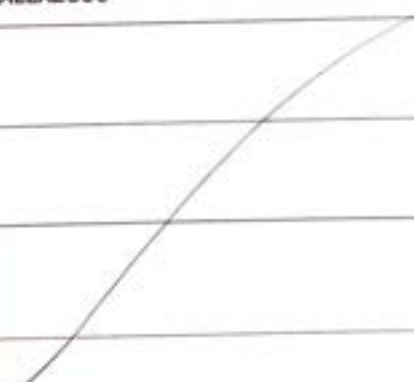
EVALUACIÓN

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

CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES						
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	Se observan congelador, portador de refrigerador, estufas, hornos sin couche protector.	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.)	X	2	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		20%			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta	



4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Control de materias primas e insumos. (Decreto 561 de 1984, Art. 89, Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3; Resolución 5109 de 2005; Resolución 1506 de 2011; Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	X	2.5	0	
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	X		0	
4.3	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425; Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	7	X	0	No se encuentran registros de temperaturas en equipos y alimentos.
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6, Artículo 33, Numeral 9.)	X	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		21.5%			La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Suministro y calidad de agua potable. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4, Artículo 32, Numeral 8; Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	X	3.5	0	
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	X	2	0	
5.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3, Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7, Artículo 18, Numeral 11.)	X	2	0	
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9		0	
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)	7	X	0	
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	X	0	No se observan registros de bitácora diligenciados
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		32%			La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO			
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
93%	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

Secretaría de Salud y Seguridad Social

Invima



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 18 del mes de Nov. del año 2023 en la Ciudad de Montevideo.

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:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Institución:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Institución:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

SP-1-01
Versión 4
2018-09-14

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

Invima



Secretaría de Salud y Seguridad Social

Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	2023/11/28	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: Estefanía Isabel Espinosa Espitia

* CÉDULA / NIT: 1067919874-0 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 230011

* NOMBRE COMERCIAL: Iraca Gastro bar

* DIRECCIÓN: Cr 14 # 53-37 MATRÍCULA MERCANTIL: 193084

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

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

Otro ☐ Cuál: Doble vía / Montevorde

TELÉFONOS: 300 360 4070 FAX: _____

CORREO ELECTRÓNICO: iracagastrobar@hotmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Estefanía Isabel Espinosa Espitia

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento: 1067919874

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Estefanía Isabel Espinosa Espitia

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ * Número de documento: 1067919874

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cr 14 # 53-37 Dbl vía / Montevorde

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-D 8-12:50 / 6-10:45pm NÚMERO DE TRABAJADORES: 7

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	FAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	
	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 PRÁCTICAS DE PRUEBAS / PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.
OTRO	Especifique: _____		



EVALUACIÓN

Acceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Acceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
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 Acceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecta 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	
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2, Artículo 32, Numerales 1, 2 y 3.)	2	X	0	Se evidencian paredes manchadas y acumulación de grasa
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8, Artículo 33, Numeral 4.)	X	1	0	
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	X	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		90%			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	
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 6 y 10, Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	X	3.5	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		120%			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	
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	1	X	No parece examen de reconocimiento médico el manipulador.
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	Se lavan manipulador con agua y jabón.
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículo 12 y 13, Artículo 36.)	4	X	0	No se evidencia certificado de BPM relacionado.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		125%			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. 80, 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 663, 4142 y 4143 de 2012, 634 y 635 de 2013.)	5	X	0	Se observan materias primas y preparaciones sin etiquetar; sin datos.	C
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7, Artículo 18, Numeral 7, Artículo 20, Numeral 5, Artículo 25, 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 ven registros de temperatura de alimentos y agua.	C
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 15, Numeral 5 y 6, Artículo 33, Numeral 9.)	X	2	0		NA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		19%			La calificación del bloque corresponde al 20% 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 6, Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	X	3	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 observan conos sin tapar en area de cocina;	F
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013, Artículo 26, Numeral 3.)	X		0	No se evidencian actividades de fumigación autorizadas.	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 observan quemaduras de suciedad de los equipos y en paredes.	C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1	X	No se encuentra Plan de Saneamiento; No se ven registros.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		25%			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.
78%	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

invima



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 ☐ Cuello

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se recomienda subsanar hallazgos.

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 28 del mes de Nov 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:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Institución:

Carlos Vargas Sierra

23276348

Contratista SSM

Alcalde

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Institución:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Andrés Pérez

Andrés Felipe Pérez Martínez

1007608416

Cajero

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

SP-1-01
Versión 4
2018-09-14

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE
RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE
ALIMENTOS

invimo



Secretaría de Salud y Seguridad Social

Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	2023 11 28	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

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

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL	Inversion EL Roble Parrilla bar S.A.S		
* CEDULA / NIT	901357715-9	* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	23001901357715
* NOMBRE COMERCIAL	EL Roble Parrilla Bar		
* DIRECCIÓN	C 14 N° 56-58	MATRÍCULA MERCANTIL	176930
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UP2 ☐			
Otro ☐ Cui	Vallejuelos (Montevado)		
TELÉFONOS	3014432593	FAX	_____
CORREO ELECTRÓNICO	elrobleparrilla@outlook.com		
NOMBRE DEL PROPIETARIO	Inversion EL Roble Parrilla Bar. S.A.S		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒	Número de documento	901357715-9
* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Roberto Lora Mendez		
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐	* Número de documento	78714867
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	C 14 N° 56-58 Vallejuelos		
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	L-D 5:30 pm - 10:00	* NÚMERO DE TRABAJADORES	7

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
	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 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)	2	X	0	No se encuentran barridos de protección de cocina	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 deben poner mamparas con acumulación de grasa.	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		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. (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	Se ausentan certificados sin actualizar	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 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 fueron certificando en BPM sin actualizar	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		17%			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta	



4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Control de materias primas e insumos. (Decreto 561 de 1984, Art. 89, Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	X	2.5	0	
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	X		0	
4.3	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	7	X	0	No se evidencian registros de temperatura de equipos y alimentos.
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6, Artículo 33, Numeral 9.)	X	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		21,5%			La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Suministro y calidad de agua potable. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4, Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	X	3.5	0	
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	X	2	0	
5.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3, Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7, Artículo 18, Numeral 11.)	4	X	0	Se evidencian empujes sin tapa.
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013, Artículo 26, Numeral 3.)	X		0	
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 observó contaminación de gase en pastetier; Se evidencian de equipos.
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	X	0	No se evidencian registros.
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%	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

Invima



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 28 del mes de NOV del año 2023 en la Ciudad de Medellín

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:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Institución:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Institución:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

SP-1-01
Versión 4
2018-09-14

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE
RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE
ALIMENTOS

invima



Secretaría de Salud y Seguridad Social

Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	2023/11/29	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

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

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL	Elias Diet Pertuz		
* CÉDULA / NIT	78715484-4	* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	2300178715484
* NOMBRE COMERCIAL	Buenavista		
* DIRECCIÓN	CI 59 # 12 11A 91	MATRÍCULA MERCANTIL	
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
Barrio ☒	Vereda ☐	Comuna ☐	Localidad ☐
Sector ☐	Corregimiento ☐	Caserío ☐	UPZ ☐
Otro ☐	Cual: Castellón		
TELÉFONOS	3123066817	FAX	
CORREO ELECTRÓNICO	eliasdietpertuz@hotmail.com		
NOMBRE DEL PROPIETARIO	Elias Diet Pertuz		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐	Número de documento	78715484
* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL			
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐	Número de documento	
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	CI 59 # 12 11A 91 / La Castellón		
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	L-D 5:00pm - 10:00pm	* NÚMERO DE TRABAJADORES	1

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN		FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		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 PRÁCTICAS DE PRUEBAS / PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.
OTRO		Especifique:	

EVALUACIÓN

Acceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Acceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
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	No se observan productos por el tipo de manejo no tienen platos o dispositivos para ser usados
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	
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8, Artículo 33, Numeral 4.)	X	1	0	
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	4	X	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		81%			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	Se evidencia todo de material donde se precisan alimentos.
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	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		85%			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	No se evidencia certificado de reconocimiento médico en manipulador.
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	1	X	
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 programa de capacitación. No se encuentran certificados de manipulador.
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13, Artículo 36.)	4	2	X	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		41%			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	
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	
4.3	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3. i, 3.2, 3.3 y 5.)	7	X	0	
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)	X	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		21,5%			La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Suministro y calidad de agua potable. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	X	3.5	0	
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	X	2	0	
5.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)	4	X	0	
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	X		0	
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	
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1	X	
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.
81%	FAVORABLE	90 - 100%	
	X FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

SP-1-01
Versión 4
2018-09-14

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Secretaría de Salud y Seguridad Social

invima



III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS

NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si ☒ No ☐ Cuál: _____

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se recomienda subsanar los hallazgos

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 29 del mes de Nov 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:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Institución:

Carlos Vargas Sierra
78076315
Coordinador SSM
Alcega

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Institución:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Emilio Fernandez
Emilio Fernandez
1007463536
Ajadar arepas

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:



Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	2023 11 29	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

Expendio ☒ Expendio con operaciones de porcionado, troceado, acondicionamiento ☐

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL Sebastian Velazquez Vargas

* CÉDULA / NIT 1032238419 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 230011032238419

* NOMBRE COMERCIAL Minimarket La 58

* DIRECCIÓN Cl 58 # 12-05 MATRÍCULA MERCANTIL 109220

* DEPARTAMENTO Córdoba * MUNICIPIO Montería

Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ U.P.Z. ☐

Otro ☐ Cúal La Castellana

TELÉFONOS 8145812739 FAX

CORREO ELECTRÓNICO olgavargas2011@hotmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO Sebastian Velazquez Vargas

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento 1032238419

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL

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

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN Cl 58 # 12-05 La Castellana

* DEPARTAMENTO Córdoba * MUNICIPIO Montería

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO L-D 6:30 am - 11:00 pm * NÚMERO DE TRABAJADORES 7

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	23 03 20	FAVORABLE	☒	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	93 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		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:	



EVALUACIÓN

Acceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Acceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
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 debe 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 construcción. (Resolución 2674/2013, Art. 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4, 2.6 y 2.7. Art. 31 Numeral 1; 2.)	X	1	0	
1.2	Condiciones de pisos, paredes y drenajes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1: 1.1, 1.2, 1.4. Numeral 2: 2.1; 2.2; Art. 31 Numeral 1, 2.)	X	0.75	0	
1.3	Techos, puertas, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Art. 31 Numeral 1, 2.)	1.5	X	0	Se requieren vidrios (new) en techo de madera.
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4. Art. 31 Numeral 1, 2.)	X	1.5	0	
1.5	Áreas de exhibición y venta. (Resolución 2674 de 2013 Art. 6. Numeral 2.3; 2.5. Art. 31 Numeral 1; 2.)	X	1	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		92.5%			La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios. (Resolución 2674 de 2013 Art. 8, Art. 10 Numeral 2.3. Art. 18 numeral 3.1, 3.2 y 3.3. Art. 31 Numeral 1; 2; 3.)	X	3	0	
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 1, 2, 3, 4, 7, 9 y 10; Artículo 34, Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 634 y 835 de 2013.)	X	3	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		12%			La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud aparente. (signos/lesiones) (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2.5. Artículo 14, Numeral 12.)	X	3	0	
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	X	1.5	0	
3.3	Prácticas higiénicas y dotación. (Resolución 2674 de 2013 Art 14 Numeral 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11. Artículo 31 numeral 4, artículo 35 numeral 5.)	X	3	0	



3.4	Capacitación en manipulación higiénica de alimentos. (Resolución 2674 de 2013 Art. 12, 14.)	X	2.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		20%		La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta		

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Suministro y calidad de agua potable. (Decreto 561 de 1984, Art. 92. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	X	2.5	0		C
4.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4.)	X	1.25	0		C
4.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3.)	2.5	X	0	Se observan cacaes sin tipo de protección.	C
4.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013, Artículo 26, Numeral 3.)	X		0		C
4.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)	6	X	0	Se evidencia suciedad en ganchos de parrilleros;	C
4.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013, Artículo 26.)	4	X	0	No se tiene registro de implementación de BPM. (Programa del Plan de Saneamiento)	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		21.25%		La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta		

5	ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS	
5.1	Condiciones de almacenamiento. (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 6, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)	X	4	0		C
5.2	Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Decreto 2278 de 1987, Art. 359, 360, 361. Decreto 561 de 1984, Art. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 90, 100, 101, 102 y 103. Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 4.)	X	4.5	1		C
5.3	Manejo 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	4	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		25%		La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta		

6	REQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS	
6.1	Procedencia y requisitos legales. (Decreto 561 de 1984, Art. 73, Decreto 1686 de 2012 Art 46; 47, 49, 50. Resolución 2674 de 2013 Art. 31 párrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005).	X	2.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		5%		La calificación del bloque corresponde al 5% 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 Inasequible (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
93%	FAVORABLE	90 - 100%	
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS

NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si ☒ No ☐ Cuál:

VI. OBSERVACIONES

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 29 del mes de Noviembre del año 2023 en la Ciudad de Manizales.

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: <u>Carlos Vargara Sierra</u>	Nombre:
C.C. No. <u>78076345</u>	C.C. No.
Cargo: <u>Coordinador SSM</u>	Cargo:
Institución: <u>Alcalalía</u>	Institución:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:	Firma:
Nombre: <u>Olga Vargara Marín</u>	Nombre:
C.C. No. <u>21788020</u>	C.C. No.
Cargo: <u>Administradora</u>	Cargo:



Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	2013 11 29	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

Expendio ☒ Expendio con operaciones de porcionado, troceado, acondicionamiento ☐

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL

* CÉDULA / NIT * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN

* NOMBRE COMERCIAL

* DIRECCIÓN MATRÍCULA MERCANTIL

* DEPARTAMENTO * MUNICIPIO

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

Otro ☐ Cuál

TELÉFONOS FAX

CORREO ELECTRÓNICO

NOMBRE DEL PROPIETARIO

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

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL

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

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN

* DEPARTAMENTO * MUNICIPIO

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO * NÚMERO DE TRABAJADORES

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	22 05 01	FAVORABLE	☒	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	90,25 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		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:		



EVALUACIÓN

Acceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Acceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
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 califique como Acceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecta la inocuidad de los alimentos y deba aplicarse 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 construcción. (Resolución 2674/2013, Art. 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4, 2.6 y 2.7. Art. 31 Numeral 1, 2.)	X	1	0	Se exigencia baños con interiores de pintura, conca sin tapa.
1.2	Condiciones de pisos, paredes y drenajes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1.1, 1.2, 1.4, Numeral 2: 2.1, 2.2, Art. 31 Numeral 1, 2.)	X	0.75	0	
1.3	Techos, puertas, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4.5, 7, 8, Art. 31 Numeral 1, 2.)	X	0.75	0	
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4. Art. 31 Numeral 1, 2.)	3	X	0	
1.5	Áreas de exhibición y venta. (Resolución 2674 de 2013 Art. 6, Numeral 2.3, 2.5, Art. 31 Numeral 1, 2.)	X	1	0	
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	Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios. (Resolución 2674 de 2013 Art. 8, Art. 10 Numeral 2.3, Art. 18 numeral 3.1, 3.2 y 3.3, Art. 31 Numeral 1, 2, 3.)	X	3	0	
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Números 1, 2, 3, 4, 7, 9 y 10; Artículo 34, Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 682, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	X	3	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		12%			La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud aparente. (signos/lesiones) (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2, 5, Artículo 14, Numeral 12.)	X	3	0	No se observo cumplimiento de reconocimiento medico recibiendo de Se niega el uso de manta y necesario en personal manipular
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	3	X	0	
3.3	Prácticas higiénicas y dotación. (Resolución 2674 de 2013 Art. 14 Numeral 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, Artículo 31 numeral 4, artículo 35 numeral 5.)	6	X	0	



3.4	Capacitación en manipulación higiénica de alimentos. (Resolución 2674 de 2013 Art. 12, 14.)	5	2	0	No se evidencian certificados en BPM actualizados.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		13%			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta	

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Suministro y calidad de agua potable. (Decreto 561 de 1984, Art. 92. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	2.5	2.5	0		C
4.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4.)	2.5	1.25	0		C
4.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3.)	2.5	1	0	Se evidencian conocer sin tipo	C
4.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013. Artículo 26, Numeral 3.)	2.5		0		C
4.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)	3	3	0		C
4.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013. Artículo 26.)	4	2	0	No se hacen plan de saneamiento; no se hacen registros.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		22.5%			La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta	

5	ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS	
5.1	Condiciones de almacenamiento. (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 6, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)	4	4	0		C
5.2	Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Decreto 2278 de 1982, Art. 359, 360, 361. Decreto 561 de 1984, Art. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 90, 100, 101, 102 y 103. Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 4.)	4.5	4.5	1		C
5.3	Manejo 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.)	4	4	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		25%			La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

6	REQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS	
6.1	Procedencia y requisitos legales. (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 1686 de 2012 Art 46; 47; 49; 50. Resolución 2674 de 2013 Art. 31 párrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005.)	5	2.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		5%			La calificación del bloque corresponde al 5% 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.
86,25 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 ☐ 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 28 del mes de Nov 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: <u>[Firma]</u>	Firma: _____
Nombre: <u>Carlos Vergara Sosa</u>	Nombre: _____
C.C. No. <u>23246315</u>	C.C. No. _____
Cargo: <u>Intendente SSM</u>	Cargo: _____
Institución: <u>Alcalde</u>	Institución: _____

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: <u>[Firma]</u>	Firma: _____
Nombre: <u>4957398</u>	Nombre: _____
C.C. No. <u>Adminstrador</u>	C.C. No. _____
Cargo: _____	Cargo: _____

SP-1-01
Versión 4
2018-09-14

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

Invima



Secretaría de Salud y Seguridad Social

Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	2023/11/21	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

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

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL Yulieth moyano Puyo.

* CEDULA / NIT 52988245 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 2300152988245

* NOMBRE COMERCIAL Restaurante donde yuli.

* DIRECCIÓN Cra 12 # 42-34 MATRÍCULA MERCANTIL _____

* DEPARTAMENTO Córdoba * MUNICIPIO Montería.

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

Otro ☐ Cual Mercado del oriente local 270.

TELÉFONOS 3147513005 FAX _____

CORREO ELECTRÓNICO drjyeaortizlopez2012@gmail.com.

NOMBRE DEL PROPIETARIO Yulieth moyano Puyo.

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN CC ☒ CE ☐ NIT ☐ Número de documento 52988245

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL Yulieth moyano Puyo.

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN CC ☒ CE ☐ NIT ☐ * Número de documento 52988245

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN Cra 12 # 42-34 local 270.

* DEPARTAMENTO Córdoba * MUNICIPIO Montería.

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO 5:30-2:30pm. L-D. * NÚMERO DE TRABAJADORES 3.

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN		FAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		
		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 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.
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)	2	X	0	Se evidencia iluminación deficiente.	C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 8.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	X	2	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		97.			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 6 y 10, Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	X	3.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		127.			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 presenta reconocimiento médico.	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 evidencia no se usa la indumentaria completa.	C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13, Artículo 36.)	X	2	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		1457.			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	/
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	
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	
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)	X	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 215%					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	/
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	X	2	0	
5.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)	4	X	0	No cuentan con tanques para almacenamiento. Se hace directo en bolsas y se lleva a los tanques de almacenamiento dispuestos por el municipio
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	X		0	
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	/
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1	X	No cuentan con plan de saneamiento básico
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.
86%	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

Invima



III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS

NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si ☒ No ☐ Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se evidencia que se realizan compras diarias incluidas la
proteína y que al llegar enseguida se procede a preparar por
lo cual no consideran necesario el equipo de refrigeración.

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 21 del mes de NOVIEMBRE del año 2023 en la Ciudad de Montealegre.

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: Kelly Ariza Henao
C.C. No. 26123771
Cargo: Contratista
Institución: SSM Alcaldía

Firma: [Firma]
Nombre: Carlos Vargas Sierra
C.C. No. 28246315
Cargo: Contratista SSM
Institución: Alcaldía

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: [Firma]
Nombre: Jorge Armando Ortiz
C.C. No. 10766194
Cargo: Domestico

Firma: [Firma]
Nombre: [Firma]
C.C. No. [Firma]
Cargo: [Firma]

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

Invírmelo



Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	2018-09-14	Medellín	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

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

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL Marta Lucra Oviedo Estrada.

* CÉDULA / NIT 1067869860 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 236011067869860

* NOMBRE COMERCIAL Martica Restaurante. (Restaurante Martica)

* DIRECCIÓN Cra 18 # 42-34. MATRÍCULA MERCANTIL _____

* DEPARTAMENTO Córdoba. * MUNICIPIO Monteña.

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

Otro ☐ Cui Mercado del oriente local 266.

TÉLEFONOS 3205903007. FAX _____

CORREO ELECTRÓNICO Lucraestradaoviedo@gmail.com.

NOMBRE DEL PROPIETARIO Marta Lucra Oviedo Estrada.

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento 1067869860.

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL Marta Lucra Oviedo Estrada.

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ * Número de documento 1067869860.

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN Cra. 18 # 42-34. Local 266.

* DEPARTAMENTO Córdoba * MUNICIPIO Monteña.

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO 8:40 Am - 3:30pm L-D * NÚMERO DE TRABAJADORES 3.

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	ASPECTO MEDICINA	FAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		
		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 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	
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 paredes deterioradas.
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 evidencia iluminación escasa
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	
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. (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 equipos con acumulación de óxido y deterioro en tapas
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 36, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	X	3.5	0	
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	
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4.)	2	1	X	No cuentan con reconocimiento médico.
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	X	No se evidencia uso de indumentaria.
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	X	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		11/.			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Control de materias primas e insumos. (Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011, Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 634 y 835 de 2013.)	X	2.5	0	
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	X		0	
4.3	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	7	3X	0	no cuentan con termómetro para llevar control de temperatura.
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6, Artículo 33, Numeral 9.)	X	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 21.57.					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	
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	4	2	X	Se evidencian sifones tapados. Se evidencian lavaplatos tapados.
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	
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	X		0	
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)	7	3X	0	Se evidencia acumulación de agua en las paredes.
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1	X	No cuenta con plan de Saneamiento básico.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 23.57.					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.
73.57.	FAVORABLE	90 - 100%	
	X FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89.9%	
	DESFAVORABLE	< 59.9%	



III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS

NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si ☐ No ☒ Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

tienen una inconformidad con la administración del mercado por que no se ha solucionado el tema de contaminación. Hace 4 meses estamos con las plagas de moscas necesitando una limpieza general en el mercado.

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 21 del mes de Noviembre del año 2023 en la Ciudad de Montena.

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:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Institución:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Institución:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

SP-1-01
Versión 4
2018-09-14

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE
RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE
ALIMENTOS

Secretaría de Salud y Seguridad Social

invima



Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	2023/11/21	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

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

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL	Morir Ozuza Anaya		
* CÉDULA / NIT	26146198	* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	_____
* NOMBRE COMERCIAL	Restaurante Doña Mayo		
* DIRECCIÓN	Cl 42 Cr 18-20 Lc 269	MATRÍCULA MERCANTIL	_____
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
Barrio ☐	Vereda ☐	Comuna ☐	Localidad ☐
Sector ☐	Corregimiento ☐	Caserío ☐	UPZ ☐
Otro ☒	Cuiñ Supermercado Popular de Oriente		
TELÉFONOS	3148113465	FAX	_____
CORREO ELECTRÓNICO	_____		

NOMBRE DEL PROPIETARIO	Morir Ozuza Anaya		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐	Número de documento	26146198
* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Morir Ozuza Anaya		
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐	* Número de documento	26146198
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	Cl 42 Cr 18-20 Lc 269		
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	2-D 9:00 am - 4:pm	* NÚMERO DE TRABAJADORES	_____

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN		FAVORABLE	1	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		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 PRÁCTICAS DE PRUEBAS / PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN
OTRO	Especifique: _____		

EVALUACIÓN

Acceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Acceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
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 Acceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	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	
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	
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 observa iluminación artificial sin protección.
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	Los baños no poseen dotación de jabón, papel y canchales.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		7.5%			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. (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 observa equipaje en deterioro, oxidados.
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	
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	
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	1	X	Se evidencia que el personal manipulador no tiene examen de reconocimiento médico.
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 que los manipuladores no poseen guantes, faldas, cubrebocas. Uso de aretes y pendientes.
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13; Artículo 36.)	4	X	0	Una de las manipuladoras no presenta capacitación de BPM.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		12.5%			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta



4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Control de materias primas e insumos. (Decreto 561 de 1984, Art. 89, Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3; Resolución 5109 de 2005; Resolución 1506 de 2011; Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	5	X	0	Se observan algunas preparaciones alimenticias almacenadas sin rotular.	C
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 15, 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	X	0	No se tienen registros de temperatura de alimentos y 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.)	4	X	0	Se observó que el sistema de drenaje de pisos se encuentra tapado.	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 evidencian cacaos.	C
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	X		0	No se evidencian certificados de fumigación o actividad.	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 observa acumulación de suciedad y grasa en campana extractora en desuso.	C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1	X	No se evidencia plan de saneamiento; no se tienen registros.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		23,5%			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.
71,5	FAVORABLE	90 - 100%	
	X FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

SP-1-01
Versión 4
2010-09-14

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

Secretaría de Salud y Seguridad Social

Invirio



III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS

NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si ☒ No ☐ Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se recomienda subsanar hallazgos

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 31 del mes de Nov 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:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Institución:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Institución:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

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

Invirto



Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	2023-11-21	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

Restaurante ☒ Cafetería ☐ Panadería ☐ Frutería ☐ Comidas rápidas ☐ Comedores ☐ Cui ☐

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Carmen Aristid Figueroa Maldonado

* CÉDULA / NIT: 56077192 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN:

* NOMBRE COMERCIAL: Restaurante La Mesa Local 273

* DIRECCIÓN: Cl 42 Cr 18-20 MATRÍCULA MERCANTIL:

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

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

Otro ☒ Cui Esparcimiento Popular de Oriente

TELÉFONOS: 3058141375 FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: comengroa@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Carmen Aristid Figueroa Maldonado

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento: 56077192

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Carmen Aristid Figueroa Maldonado

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ * Número de documento: 56077192

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cl 42 Cr 18-20

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-S 2:00pm - 3:00pm * NÚMERO DE TRABAJADORES: 3

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	FAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	
	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 PRÁCTICAS DE PRUEBAS / PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.
OTRO	Especifique:	



EVALUACIÓN	
Acceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Acceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
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 Acceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	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	
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 32, Numerales 1, 2 y 3.)	2	X	0	Se observan paredes manchadas.
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 evidencia poca iluminación en el establecimiento.
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	Los baños no poseen dotación de papel, jabón y caneca.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		6.1.			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	
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	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		12.1.			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	
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	1	X	Se observa que el personal manipulador no posee examen de reconocimiento médico.
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 35. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	7	X	0	El personal manipulador no lleva guantes, tapabocas, se observan uñas de preferir, pendientes y aretes.
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 35.)	4	2	X	Se evidencia que el personal no posee capacitación u curso Prevención de manipuladores.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		10.57			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Control de materias primas e insumos. (Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 634 y 835 de 2013.)	5	X	0	Se observan productos 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.)	7	X	0	No se tienen registros de temperaturas de alimentos y 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 observan caceres sin tapas, sin bolsas.	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 observan áreas con suciedad por acumulación de productos, en desuso.	C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1	X	No se evidencian Plan de Saneamiento, no se tienen registros.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		25,5%			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 mas de los aspectos a evaluar sea identificado como critico 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.
73%	FAVORABLE	90 - 100%	
	X FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	



III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS

NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si ☒ No ☐ Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se recomienda subsanar los hallazgos.

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 Diciembre del año 2023 en la Ciudad de Monterrey.

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 Vergara Soria
C.C. No. 78076375
Cargo: Contratista SSA
Institución: Alcaldía

Firma: [Firma]
Nombre: [Firma]
C.C. No. [Firma]
Cargo: [Firma]
Institución: [Firma]

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: [Firma]
Nombre: [Firma]
C.C. No. 560771012
Cargo: Propietaria

Firma: [Firma]
Nombre: [Firma]
C.C. No. [Firma]
Cargo: [Firma]

SP-1-01
Versión 4
2018-09-14

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE
RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE
ALIMENTOS

Invirto



Secretaría de Salud y Seguridad Social

Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	20231127	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

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

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL

Gloriceth Arrieta Romero

* CÉDULA / NIT

1068813117-0

* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 230011068813117

* NOMBRE COMERCIAL

La Masa Pizza Montería

* DIRECCIÓN

Cl 53 n 14-07 Lc 1

MATRÍCULA MERCANTIL 162544

* DEPARTAMENTO

Córdoba

* MUNICIPIO Montería

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

Otro ☐ Cuid: Monte Verde

TELÉFONOS

3004106648

FAX _____

CORREO ELECTRÓNICO

glori.arrieta@hotmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO

Gloriceth Arrieta Romero

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento 1068813117

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL

Gloriceth Arrieta Romero

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ * Número de documento 1068813117

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN

Cl 51 14 d 53 cd Lc rroja en 402

* DEPARTAMENTO

Córdoba

* MUNICIPIO Montería

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO

L-D 3:30 pm - 11:30 pm

* NÚMERO DE TRABAJADORES 4

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN		FAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		
		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 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)	2	X	0	NO se dan con barreras de protección en area de preparación	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		9%			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	0	Se evidencian equipos con presencia de óxido.	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	1	X	NO se tienen exámenes de reconocimiento médico en 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	Se evidencian algunos manipuladores con uso de meter y accesorios	C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13; Artículo 36)	4	X	0	Se evidencian certificados de capacitación	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		12.5%			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta	

Gobierno de la C.E. TE

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Control de materias primas e insumos. (Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	5	2.5	0	Se evidencian materias primas e insumos sin rotular y en desorden.	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	3	0	No se observan registros de temperatura de equipos y alimentos	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.)	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	Se observan canchales 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 evidencian plan de saneamiento ni se ven registros	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.
80 %	FAVORABLE	90 - 100%	
	X FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89.9%	
	DESFAVORABLE	< 59.9%	

Gobierno de la CE TE



III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS

NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si ☒ No ☐ Cuál: _____

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se recomienda subsanar hallazgos.

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 22 del mes de Nov 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:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Institución:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Institución:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Gobierno de la CE TE

SP-1-03
Versión 4
2018-09-14

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE
RIESGO PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Secretaría de Salud y Seguridad Social

Invímo



Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	2013 11 28	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

Expendio ☒ Expendio con operaciones de porcionado, troceado, acondicionamiento ☐

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL	Novato Jesus Ruiz Hoyos		
* CÉDULA / NIT	1073970148-9	* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	230021073970148
* NOMBRE COMERCIAL	Merka Tienda La Fortuna # 12		
* DIRECCIÓN	Dg 12 # 10-32 255 No 8-46	MATRÍCULA MERCANTIL	181759
* DEPARTAMENTO		* MUNICIPIO	Montería
Barrio ☒	Vereda ☐	Comuna ☐	Localidad ☐
Sector ☐	Corregimiento ☐	Caserío ☐	UP2 ☐
Otro ☐	Culí <u>La Castellana</u>		
TELÉFONOS	3114239205	FAX	
CORREO ELECTRÓNICO	novatoruiz1986@gmail.com		
NOMBRE DEL PROPIETARIO	Novato Jesus Ruiz Hoyos		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐	Número de documento	1073970148
* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Novato Jesus Ruiz Hoyos		
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐	* Número de documento	
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	Dg 12 # 10-32 Montería		
* DEPARTAMENTO	Córdoba	* MUNICIPIO	Montería
* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	L-D 7:00am - 8:00pm	* NÚMERO DE TRABAJADORES	3

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	FAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	
	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 PRACTICA DE PRUEBAS / PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.
OTRO		Especifique:	

Gobierno de la CE TE



EVALUACIÓN

Acceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Acceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inacceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como 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 debe 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 construcción. (Resolución 2674/2013, Art. 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4, 2.6 y 2.7. Art. 31 Numeral 1; 2.)	X	1	0	
1.2	Condiciones de pisos, paredes y drenajes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1: 1.1, 1.2, 1.4, Numeral 2: 2.1; 2.2; Art. 31 Numeral 1, 2.)	X	0.75	0	
1.3	Techos, puertas, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8, Art. 31 Numeral 1, 2.)	X	0.75	0	
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Art. 31 Numeral 1, 2.)	3	X	0	Se observan baños sin caucos; sin papel o toalla de manos
1.5	Áreas de exhibición y venta. (Resolución 2674 de 2013 Art. 6, Numeral 2.3; 2.5, Art. 31 Numeral 1; 2.)	X	1	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		8,5%			La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

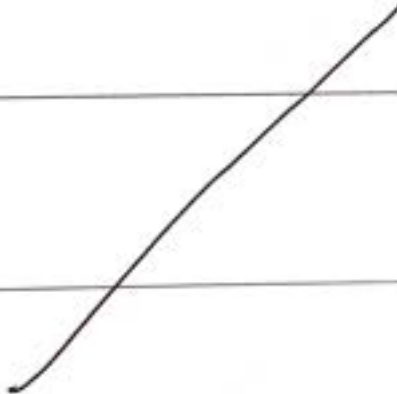
2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios. (Resolución 2674 de 2013 Art. 8, Art. 10 Numeral 2.3, Art. 18 numeral 3, 1, 3, 2 y 3.3, Art. 31 Numeral 1; 2; 3.)	X	3	0	
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Números 1, 2, 3, 4, 7, 9 y 10; Artículo 34, Artículo 35, Numeral 8 y 10, Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 634 y 835 de 2013.)	X	3	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		12%			La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud aparente. (signos/lesiones) (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2, 5, Artículo 14, Numeral 12.)	X	3	0	Se evidencia que el personal que labora no posee certificado de reconocimiento médico. No se observó etiqueta en el personal manipulador.
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	3	1.5	X	
3.3	Prácticas higiénicas y dotación. (Resolución 2674 de 2013 Art 14 Numeral 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, Artículo 31 numeral 4,	6	X	0	



3.4	Capacitación en manipulación higiénica de alimentos. (Resolución 2674 de 2013 Art. 12; 14.)	5	2.5	X	No se evidencian certificados de BPM en manipuladores.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		9%.		La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta		

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Suministro y calidad de agua potable. (Decreto 561 de 1984, Art. 92. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	X	2.5	0	/	C
4.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4.)	X	1.25	0		C
4.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3.)	2.5	X	0	Se evidencian caceres sin tipo.	C
4.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013. Artículo 26, Numeral 3.)	X		0	/	C
4.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 5.5; Artículo 26 Numeral 1.)	6	X	0	Se barren estantes con acumulación de polvo y suciedad	C
4.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013. Artículo 26.)	4	2	X	No se evidencia plan de saneamiento, no se llaman registros.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		19.25%.		La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta		

5	ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS	
5.1	Condiciones de almacenamiento. (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 6, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)	8 7	4	0		C
5.2	Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425, Decreto 2278 de 1982, Art. 359, 360, 361, Decreto 561 de 1984, Art. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 90, 100, 101, 102 y 103. Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 4.)	9 8	4.5	1		C
5.3	Manejo 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 5.)	8 7	4	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		25%		La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta		

6	REQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS	
6.1	Procedencia y requisitos legales. (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 1686 de 2012 Art 46; 47; 49; 50. Resolución 2674 de 2013 Art. 31 parágrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005).	X	2.5	0	/	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		5%.		La calificación del bloque corresponde al 5% del total del acta		

Ante mí de la CE TE



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.
79,25 %	FAVORABLE	90 - 100%	
	X FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si ☒ No ☐ Cuál: _____

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se recomienda subsanar los hallazgos

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 28 del mes de Nov. del año 2023 en la Ciudad de Montaña.

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 Vazquez Sierra
C.C. No. 78946345
Cargo: Contador SSM
Institución: Alcalde

Firma: _____
Nombre: _____
C.C. No. _____
Cargo: _____
Institución: _____

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: [Firma]
Nombre: Juan Ortiz
C.C. No. 91044830
Cargo: Administrador

Firma: _____
Nombre: _____
C.C. No. _____
Cargo: _____

SP-1-01
Versión 4
2018-09-14

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE
RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE
ALIMENTOS

Secretaría de Salud y Seguridad Social

Invima



Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	2023 11 29	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

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

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL

Sulissa Aleman Vides

* CÉDULA / NIT

1066527825-3

* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN

230011066527825

* NOMBRE COMERCIAL

La Tama Do

* DIRECCIÓN

Cra 1400 55-60

MATRÍCULA MERCANTIL

128941

* DEPARTAMENTO

Córdoba

* MUNICIPIO

Montería

Barrio

☒

Vereda

☐

Comuna

☐

Localidad

☐

Sector

☐

Corregimiento

☐

Casero

☐

UPZ

☐

Otro

☐

Cuñil

Monterde

TÉLEFONOS

3235842144

FAX

CORREO ELECTRÓNICO

sulissalemanve@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO

Sulissa Aleman Vides

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

C.C.

☒

C.E.

☐

NIT

☐

Número de documento

1066527825

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN

C.C.

☐

C.E.

☐

NIT

☐

* Número de documento

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN

Cra 1400 55-60 Br. La Castellana

* DEPARTAMENTO

Córdoba

* MUNICIPIO

Montería

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO

Mi-do 5:30pm-11:00pm

* NÚMERO DE TRABAJADORES

3

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	FAVORABLE	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	DESFAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
2023 11 29					

* MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	☒	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)	2	X	0	No posee barreras de protección al área de acción.	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	Pisos porosos.	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	Ineficiente iluminación en zona de elaboración de alimentos.	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		2/			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 observan esterilizadores en óxido.	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	1	X	No se evidencian antecedentes de reconocimiento médico.	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 35, Artículo 36, Numeral 5 y 7.)	7	X	0	El personal manipulador no posee, debidamente, elementos de protección (guantes y tapabocas)	C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	4	2	X	No se observa plan de capacitación (Programa de Capacitación)	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		10,5/			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta	



4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Control de materias primas e insumos. (Decreto 561 de 1984, Art. 89, Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3; Resolución 5109 de 2005; Resolución 1506 de 2011; Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	5	X	0	Se evidencian productos apilados sin protección y alimentos 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.)	7	X	0	No se evidencian registros de temperatura de alimentos y equipos.	C
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 18, Numeral 5 y 6; Artículo 33, Numeral 9.)	X		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 evidencian caceros 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)	7	X	0	Se evidencian acumulación de grasas en áreas y equipos.	C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1	X	No se observa plan de saneamiento; no se tienen registros.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		25.5%			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.
71,5	FAVORABLE	90 - 100%	
	X FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89.9%	
	DESAVORABLE	< 59.9%	

Gobierno de la CE TE

SP-1-01
Versión 4
2018-09-14

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE
RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE
ALIMENTOS

Secretaría de Salud y Seguridad Social

Invirto



III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS

NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si ☒ No ☐ Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se recomienda subsanar los hallazgos.

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 29 del mes de Nov del año 2023 en la Ciudad de Medellán.

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:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Institución:

[Firma]
Carlos Vargh Sierra
28046343
Coordinador SSN
Alcaldía

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Institución:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

[Firma]
Julisa Alvarado
1066578825
Propietaria

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

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:
	2025 11 29	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

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

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Irina Patiño Vergara

* CÉDULA / NIT: 5093+389 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 2300150937389

* NOMBRE COMERCIAL: Los Perales Montería

* DIRECCIÓN: Cr 12 # 59-21 MATRÍCULA MERCANTIL: _____

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

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

Otro ☐ Cui: La Castellana

TELÉFONOS: 3205684211 - 3106117098 FAX: _____

CORREO ELECTRÓNICO: _____

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Irina Patiño Vergara

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento: 5093+389

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: _____

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

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cr 12 # 59-21

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

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

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN		FAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN		%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		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 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)	2	X	0	Se evidencia que la zona de fondo de esteros se hizo dentro del lugar adentro del establecimiento
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	
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8, Artículo 33, Numeral 4.)	X	1	0	
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	4	X	0	Se observa que las basuras están ubicadas en el lugar adentro del establecimiento.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		2%			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	
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	
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	
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	1	X	El personal manipulador no posee certificado de reconocimiento médico.
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 35, Artículo 36, Numeral 5 y 7.)	X	3.5	0	No se evidencia programa de capacitación certificado en BSM. No se cuentan certificados.
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13, Artículo 36.)	4	2	X	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		14%			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	X	0	Se observan materias primas/ preparaciones 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.)	7	X	0	No se tienen registros de temperatura de alimentos y no se tienen registros de T° 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 16, 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 observa Plan de saneamiento; no se observan 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	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.
83%.	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

invima



III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS

NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si ☒ No ☐ Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se recomienda subsanar los hallazgos

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 29 del mes de Nov 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:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Institución:

[Firma]
Carlos Vargués Sierra
73946545
Contador SSM
Alcalde

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

Institución:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

[Firma]
Diana Velasco
26050054
Administrador

Firma:

Nombre:

C.C. No.

Cargo:

ANEXO 2.

Respuesta por plataforma NEXURA; N° de folios (1).

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



Alcaldía de Montería
Secretaría de Salud y Seguridad Social

Montería, 27 de octubre de 2023

Oficio SSM- 1148-2023

Señor:
JULIAN MATEO RUIZ TORO
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 a los establecimiento comerciales ALCATRAZ y PORTBELLO, ubicado en la Cl 35 Av 1 Muelle Turístico, en el cual se aplicó acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos SP-101, el cual arrojo concepto favorable (94.5 y 93.5 % respectivamente) y fueron socializados los aspectos a mejorar en concordancia de la resolución 2674 de 2013 y otras normas asociadas; el cual concluyo lo siguiente:

1. Las condiciones sanitarias y locativas concerniente a edificaciones e instalaciones, localización y diseño, condiciones de pisos y paredes, techo, iluminación y ventilación, así como las instalaciones sanitarias para trabajadores y clientela son de aceptable cumplimiento en marco de normatividad vigente.
2. Los equipos, utensilios y superficies en contacto con los alimentos utilizados en los procesos son de material sanitario en acero inoxidable. Se lleva a cabo control de materia primas previniendo la contaminación cruzada y se evidenciaron adecuadas condiciones de almacenamiento.
3. En lo que respecta al personal manipulador, todos los empleados reportaron exámenes de reconocimiento de aptitud médica, evidenciado el óptimo estado de salud de estos, así como el cumplimiento de las practicas higiénicas avaladas por los certificados de educación y capacitación continua en BPM.
4. Se observo adecuada limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Cabe anotar que el establecimiento no cuenta con plan de saneamiento documentado, ni se llevan registros de los diferentes programas de limpieza y desinfección, control de plagas, residuos sólidos y líquidos y agua potable

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
Yolanda Rojas Palomino
cc: 2023-10-27

Proyectó: Carlos Eduardo Vargas Sierra / Contratista
Revisó: Adilela Cordero / Contratista

Gobierno de la GENTE

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

ANEXO 3.

**Actas de visita, registro
fotográfico; N° de folios (5)**

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

in imo



Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	20231114	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

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

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Maria Alejandra Luna Martín

* CEDULA / NIT: 1067877812-2 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 230011067877812

* NOMBRE COMERCIAL: Santa Perilla

* DIRECCIÓN: Cl 43 n° 40-28 MATRÍCULA MERCANTIL: 209318

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

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

Otro ☐ Cúll: Urb. Santa Elena

TELÉFONOS: 7908130 FAX: _____

CORREO ELECTRÓNICO: santaperilla21@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Maria Alejandra Luna Martín

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento: 1067877812

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Maria Alejandra Luna Martín

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ * Número de documento: 1067877812

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cl 43 n° 40-28 Urb. Santa Elena

* DEPARTAMENTO: Córdoba * MUNICIPIO: Montería

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-D 6pm-11pm * NÚMERO DE TRABAJADORES: 5

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	/	FAVORABLE	/	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		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 PRÁCTICAS DE PRUEBAS / PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.
OTRO		Especifique: _____		

Scanned with AnyScanner

Scanned with AnyScanner

PLAN DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE
RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE
ALIMENTOS

instituto



Secretaría 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 aplicarse Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento realice 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	
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 observa pared de zona de lavado sin terminar las baldosas.
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	X	1	0	
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4. Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	X	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		9%			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	
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	
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	
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	1	X	No se exhiben certificado de reconocimiento médico como manipulador en trabajadores.
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 35. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	X	3.5	0	
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 35.)	X	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		18%			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

Scanned with AnyScanner

Scanned with AnyScanner



4	REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Control de materias primas e insumos. (Decreto 561 de 1994, Art. 89, Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 15, Numerales 1, 2 y 3; Resolución 5103 de 2005; Resolución 1505 de 2011; Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	X	2.5	0	
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	X		0	
4.3	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425; Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 3.5.)	7	X	0	No se evidencian registros de temperatura de equipos y alimentos.
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013, Artículo 16, Numeral 5 y 6; Artículo 33, Numeral 9.)	X	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					21,5%
					La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Suministro y calidad de agua potable. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3; Artículo 26, Numeral 4; Artículo 32, Numeral 8; Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	X	3.5	0	
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 4; Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	X	2	0	
5.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3; Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7; Artículo 18, Numeral 11.)	X	2	0	
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013, Artículo 28, Numeral 3.)	X		0	
5.5	Limpeza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.5; Artículo 25, Numeral 1.)	X	3.5	0	
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Resolución 2674/2013, Artículo 26.)	2	1	X	No se evidencian plan de saneamiento; no se observan registros
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					51%
					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%	

Gubios de la GE TE



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 ☒ 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 14 del mes de Nov del año 2023 en la Ciudad de Monterrey

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 Vargu Sierra
C.C. No. 28976325
Cargo: Coordinador SSM
Institución: Alcaldía

Firma: [Firma]
Nombre: [Firma]
C.C. No. [Firma]
Cargo: [Firma]
Institución: [Firma]

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: [Firma]
Nombre: José Fernando Luna
C.C. No. 6067838917
Cargo: Administrador

Firma: [Firma]
Nombre: [Firma]
C.C. No. [Firma]
Cargo: [Firma]



ANEXO 4

**Oficio, Acta de asistencia,
registro fotográfico, N° de
folios (4)**

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



MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
METROPOLITANA SAN JERONIMO DE MONTERIA
GRUPO PROTECCION AL TURISMO Y PATRIMONIO NACIONAL
MEMOT



COLOMBIA
POTENCIA DE LA
VIDA

SEPRO-GUTUR - 29.25

Montería, 08 de noviembre de 2023

Señor (a)
YOLANDA ROJAS PALOMINO
Secretaria de Salud Municipal
Cra. 1W # 32A - 49 Sede Centro Verde
Montería



10/8 NOV 2023 - 16:10

Asunto: Invitación planes de Control y verificación hoteles, hostales, moteles y residencias en la ciudad de Montería

Cordial Saludo

Teniendo en cuenta su valiosa colaboración para con la institución y sabiendo la necesidad de unir esfuerzos Policía Nacional-Entidades Politico Administrativas para contribuir con el desarrollo del turismo de la región, respetuosamente me permito hacer invitación para que con su equipo de trabajo nos acompañen en el desarrollo de planes de control y verificación a hoteles, hostales, moteles y residencias en la ciudad de Montería, con el fin de realizar acciones de prevención que coadyuven a mitigar conductas punibles conexas a la explotación sexual comercial de niños, niñas y adolescentes como inducción a la prostitución, proxenetismo con menor de edad, constreñimiento a la prostitución, estímulo a la prostitución de menores, entre otros.

Fecha: 10-11-2023

Horario: 7:00 a 11:00 PM

Punto de encuentro: Centro cultural Guillermo Valencia Salgado calle 36 AV 1

Fecha: 18-11-2023

Horario: 2:30 a 6:00 PM

Punto de encuentro: Centro Cultural Guillermo Valencia Salgado calle 36 AV 1

Fecha: 24-11-2023

Horario: 2:45 a 6:00 PM

Punto de encuentro: Centro Cultural Guillermo Valencia Salgado calle 36 AV 1

Fecha: 28-11-2023

Horario: 09:00 AM a 12:00PM

Punto de encuentro: Centro cultural Guillermo Valencia Salgado calle 36 AV 1

Agradeciendo la atención a la presente solicitud y para información o respuesta puede comunicarse a los abonados telefónicos: 3229451765 o mediante comunicado oficial enviado al correo electrónico memot.gutur@policia.gov.co.

Atentamente,



Firmado digitalmente por:
Nombre: Luis Fernando Polo Vargas
Grado: Intendente Jefe
Cargo: Jefe Grupo Protección Turismo Y Patrimonio Nacional
Cédula: 10776214
Dependencia: Grupo Protección Al Turismo Y Patrimonio
Nacional Memot
Unidad: Metropolitana San Jerónimo De Montería
Correo: luis.polo@correo.policia.gov.co
8/11/2023 9:08:34 a. m.

Anexo: no

Teléfono:

www.policia.gov.co



INFORMACIÓN PÚBLICA



FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

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

Fecha	Hora Inicio	Hora Fin	Lugar	Inspección conjunta con Bicio de turismo moleles, control recreacionales.	
18-11-2023	02:30 pm				
Secretaría / Dependencia	Secretaría de Salud y Seguridad Social	Nombre Moderador			
Nombre Reunión o Tema	Planes de control y Verificación en Centros recreacionales y establecimientos que prestan servicio				
Nombre Funcionario	Dependencia / Entidad	Correo Electrónico	Celular	Firma	
Carlos Virgo Sierra	Sec. Salud	carlos.virgo@salud.gob.ec	3015784462		
GUSTAVO PINEDA VIVERO	PONAL	gustavo.pineda@correo.ponac	3013286374		
Ángel Cuatrecasas Páez	PONAL	angel.cu@ymail.com	3121186422		
Yovessa Díaz Brío	Sec. Salud	yovessadiaz@gmail.com	3623842053		
Samir Chacal Malave	PONAL	Samir.Chacal@correo.ponac	5204147092		
Juan José Alcantara	TUJUMBO	Juan.Jose@comunopococ	3136211922		
Alberio Saiz Verdel	TUJUMBO	alberio.saiz@comunopococ	3135726905		
Ronald Quispe Rm	URIC DE Rm	ronald.quispe@uric	3205264624		
Jaime Hernandez Fruto	GRUPO	Jaime.Hernandez@gru	3131051686		

FIRMA ORGANIZADOR



ANEXO 5.

**Pantallazo Cargue de
información, Registro
Fotográfico, Reportes
semana 43 y 46. Folios (4)**



Reporte Semana 46 noviembre 12 al 18 de 2023

 Gracias.

Muchas gracias! reporte de la semana 46-2023 enviado!

Conserve la información guardando su respuesta.

[Guardar mi respuesta](#)

[Enviar otra respuesta](#)

mo

FORMATO

ANEXO 6.

Acta IVC, Registro fotográfico. N° Folios (5)

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





Acta No.	Fecha:	Año	Mes	Día	Hora:	Inicio	Final
		23	11	28		4:00 pm	5:00 pm

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO	
Razón Social: <u>Contagor Playa S.A.S</u>	Dirección: <u>CL 41 No 11 Le 0201</u>
Propietario: <u>Alex Torre León</u>	cc: <u>1143369922</u> Tel: <u>3008686957</u>

DOCUMENTACIÓN LEGAL APLICABLE	RECURSO HUMANO
Certificado Cámara de Comercio actualización ☒	Administrativos: H <u>1</u> M <u> </u> Total <u>1</u>
Certificado de Uso de Suelo ☒	Profesionales: H <u> </u> M <u> </u> Total <u> </u>
Certificado de Bomberos ☒	Técnicos: H <u> </u> M <u> </u> Total <u> </u>
Certificado de Fumigación ☒	Otros: H <u>2</u> M <u>2</u> Total <u>4</u>
Otros ☐ Cuál? <u> </u>	Total: H <u>3</u> M <u>2</u> Total <u>5</u>

TIPO DE ESTABLECIMIENTO											
Marque con una X los que aplica.											
Preparación alimentos	Restaurante	☐	Expendio Alimentos	Expendio Alimentos	☐	Venta Via Pública	Puesto fijo o estacionario	☐	Otros	Oficina	☐
	Cafetería	☐	Alimentos	Productos de la pesca	☐		Puesto móvil o ambulante	☐		Taller	☐
	Panadería y/o pastelería	☐	Grandes Superficies	Hypermercado / Supermercado	☐		Estacionario con preparación de alimentos	☐		Banco	☐
	Jugos, Frutería y/o Heladería	☐	Ensamble Alimentos	Ensamble menú	☐		Ambulante con preparación de alimentos	☐		Almacén / Depósito	☐
Comedores	Programas sociales del estado	☐	Almacenamiento	Almacenamiento a temperatura ambiente	☐	Plazas de mercado	Expendio Bebidas Alcohólicas	☒	Otros	Establecimiento de salud	☐
	Comedores corporales o penitenciarios (USPEC)	☐		Dador de frío	☐		Plaza de mercado	☐		Hotel / Residencia	☐
		☐			☐		Central de Abasto	☐		Otro	☐

CONDICIONES LOCATIVAS				
CALIFICACIÓN	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES
	TOTAL	PARCIAL	NO CUMPLE	
Pisos	☒			
Paredes	☒			
Techos	☒			
Escaleras / Rampas	☒			
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				

CONCEPTO	☒	OBSERVACIONES Y/O RECOMENDACIONES GENERALES
FAVORABLE		
FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		
PENDIENTE		
DESFAVORABLE		

ADMINISTRADOR / PROPIETARIO:	FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA:
<u>Howard Reals</u>	<u>LMH5</u>



Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	2013 11 28	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL	Cartagena Playa S.A.S		
* CEDULA / NIT	901541645-1	* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	23001901546645
* NOMBRE COMERCIAL	Cartagena Playa S.A.S (Gastro bar)		
* DIRECCIÓN	Cl 41 # 11 Local	MATRÍCULA MERCANTIL	193168
* DEPARTAMENTO	Cordoba	* MUNICIPIO	Montería
Barrio ☒	Vereda ☐	Comuna ☐	Localidad ☐
Sector ☐	Corregimiento ☐	Caserío ☐	UPZ ☐
Otro ☐	Cual Nariño		
TELÉFONOS	3008686957	FAX	
CORREO ELECTRÓNICO	cartagenaplaya@astrobar.com		
NOMBRE DEL PROPIETARIO	Cartagena Playa S.A.S		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.G. ☐	C.E. ☐	NIT ☒ Número de documento 901541645-1
* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Alex Torres León		
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.G. ☒	C.E. ☐	NIT ☐ Número de documento 1143369922
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	Cl 41 # 11 Local 0201 Br Nariño		
* DEPARTAMENTO	Cordoba	* MUNICIPIO	Montería
* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	V-D	* NÚMERO DE TRABAJADORES	5

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	FAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
	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:		

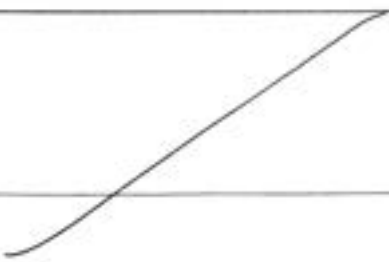
EVALUACIÓN

Acceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Acceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
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. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 23. Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.2, 2.3; 2.6, 2.7 Artículo 84 y 85).	X	1	0		C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 24. Numerales 1 y 2. Artículo 84 y 85).	X	1	0		C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 24. Numerales 3 y 7.1, 7.2, 8.2. Artículo 84 y 85).	X	1	0		C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Decreto 1686 de 2012 Artículo 23. Numerales 6.1, 6.2, 6.3. Artículo 84 y 85).	X	2	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		10%.			La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta	

2	PERSONAL MANIPULADOR DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Estado de salud. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 26. Artículo 28. Numeral 10. Artículo 84)	X	3.5	0	C
2.2	Prácticas higiénicas. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 28. Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9)	X	3.5	0	C
2.3	Educación y capacitación. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 27).	5	2.5	X	No se observaron programas de capacitación u personal de manipulación. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		14%		La calificación del bloque corresponde al 14% del total del acta	

3	ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACION	A	AR	I	HALLAZGOS	
3.1	Condiciones de equipos y utensilios y Superficies de contacto con las bebidas alcohólicas. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 25. Numerales 1, 2.8. Artículo 30 Parágrafo. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013).	6	3	0		C
3.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 25. Numeral 1).	6	3	0		C

3.3	Condiciones de almacenamiento. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 82. Numerales 2, 4, 5, 6, 7 y 8).	☒	3.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		19 %		La calificación del bloque corresponde al 19% del total del acta		

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Suministro y calidad de agua potable. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 23. Numeral 3. Artículo 85. Resolución 2115 de 2007. Artículo 9. Decreto 1575 de 2007. Artículo 10 Numeral 3).	☒	3.5	0		C
4.2	Residuos líquidos. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 23. Numeral 4. Artículo 85).	☒	3	0		C
4.3	Residuos sólidos. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 23. Numeral 5. Artículo 25. Numeral 7. Artículo 85).	☒	3	0		C
4.4	Control integral de plagas. (Decreto 1686 de 2012. Art. 35 Numeral 3).	☒		0		C
4.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 23 Numeral 6.4). Artículo 82. Numeral 1; Artículo 35 Numeral 1).	☒	3.5	0		C
4.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 35; Artículo 85).	3	1.5	☒	No se ven registros de la diferente programas; lo se sobre plan de saneamiento	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		35 %		La calificación del bloque corresponde al 38% del total del acta		

5	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
5.1	Procedencia de bebidas alcohólicas. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 46, 47. Artículo 82. Numeral 3).	☒		0		C
5.2	Leyendas obligatorias. (Decreto 1686 de 2012. Artículo 50).	☒	2.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		14 %		La calificación del bloque corresponde al 14% 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.
92 %	☒ 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.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si ☒ No ☐ Cual: _____

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 23 del mes de NOV del año 2023 en la Ciudad de Montserrat.

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 Viera Sierra
C.C. No. 780463451
Cargo: Gerente de SSM
Institución: Alcalde

Firma: _____
Nombre: _____
C.C. No. _____
Cargo: _____
Institución: _____

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: [Firma]
Nombre: Harold Reddy
C.C. No. 1047373112
Cargo: Gerente

Firma: _____
Nombre: _____
C.C. No. _____
Cargo: _____