 ALCALDÍA DE SANTIAGO DE CALI DESARROLLO SOCIAL SERVICIO DE SALUD PÚBLICA	SISTEMAS DE GESTIÓN Y CONTROL INTEGRADOS (SISTEDA, SGC y MECI)		MMDS01.03.06.18.P06.F90	
			VERSIÓN	1
	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	EN REVISION

CIUDAD	<u>Cali</u>	FECHA	<u>21.01/21</u>	ACTA N°	EA 07942
TIPO DE ESTABLECIMIENTO:		Expendio	<input checked="" type="checkbox"/>	Expendio con operaciones de porcionamiento, troceado, acondicionamiento <input type="checkbox"/>	
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD		<u>S.S.P.M. Cali</u>	STICKER N°	<u>242</u>	

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL	<u>Compañía Artística El Mulato y sus amigos</u>				
*CÉDULA / NIT	<u>900522749-2</u>	*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	<u>1</u>		
*NOMBRE COMERCIAL	<u>Centro Cultural El Mulato Cabaret</u>				
*DIRECCIÓN	<u>Cra 32 # 7-43</u>	MATRICULA MERCANTIL	<u>844572-2</u>		
*DEPARTAMENTO	<u>Valle del Cauca</u>	*MUNICIPIO	<u>Cali</u>		
Barrio <input checked="" type="checkbox"/>	Vereda <input type="checkbox"/>	Comuna <u>19</u>	Localidad <input type="checkbox"/>	Sector <input type="checkbox"/>	Corregimiento <input type="checkbox"/>
Otro <input type="checkbox"/>	Cuál: <u>El Cedro</u>	Caserío <input type="checkbox"/>	UPZ <input type="checkbox"/>		
TELÉFONOS	<u>3742228</u>	FAX	<u>3182886377</u>		
CORREO ELECTRÓNICO	<u>elmulatolatino@gmail.com</u>				
NOMBRE DEL PROPIETARIO	<u>Compañía Artística El Mulato y sus amigos</u>				
DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	C.C. <input type="checkbox"/>	C.E. <input type="checkbox"/>	NIT <input checked="" type="checkbox"/>	Número de documento	<u>900522749-2</u>
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	<u>Luis Eduardo Hernández Cadena</u>				
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	C.C. <input checked="" type="checkbox"/>	C.E. <input type="checkbox"/>	NIT <input type="checkbox"/>	*No- de documento	<u>16754205</u>
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	<u>Cra 32 # 7-43</u>				
*DEPARTAMENTO	<u>Valle</u>	*MUNICIPIO	<u>Cali</u>		
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	<u>2:00pm - 1:00am</u>	*NÚMERO DE TRABAJADORES	<u>30</u>		

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	<input checked="" type="checkbox"/>	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS
SOLICITUD OFICIAL	EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.
OTRO	Especifique: <u>Rad: 202141450100064942</u>		

EVALUACIÓN

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E 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.)	<u>2</u>	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.)	<u>1,5</u>	0,75	0	

 ALCALDÍA DE SANTIAGO DE CALI DESARROLLO SOCIAL SERVICIO DE SALUD PÚBLICA	SISTEMAS DE GESTIÓN Y CONTROL INTEGRADOS (SISTEDA, SGC y MECI) ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	MMDS01.03.06.18.P06.F90	
		VERSIÓN	1
		FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	EN REVISIÓN


INSTRUCTIVO DE DILIGENCIAMIENTO

A: ACEPTABLE ; AR: ACEPTABLE CON REQUERIMIENTO; I: INACEPTABLE.	
ACEPTABLE	Cuando cumple la totalidad de los requisitos descritos para el aspecto a evaluar
ACEPTABLE CON REQUERIMIENTO	Cuando cumple parcialmente los requisitos descritos para el aspecto a evaluar
INACEPTABLE	Cuando no cumple ninguno de los requisitos descritos para el aspecto a evaluar
En caso que alguno(s) aspecto(s) a verificar, no aplique(n) a las características del establecimiento, calificar como Aceptable "A" y se debe justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.	
I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO	
1. EDIFICACION E INSTALACIONES.	
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.	<p>El establecimiento está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, agua estancada, sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento; la construcción es resistente al medio ambiente, impide la entrada de lluvia, polvo, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. El acceso y sus alrededores se encuentran limpios, libres de acumulación de basuras y en buen estado de mantenimiento (libres de malezas, agua estancada, materiales en desuso, etc.). El establecimiento no es usado como dormitorio, en caso que el expendio esté ubicado en una vivienda el área se encuentra separado físicamente de ésta. Las operaciones propias del establecimiento no ponen en riesgo la salud y bienestar de la comunidad.</p> <p>No hay evidencia de la permanencia de animales domésticos en el expendio (pelos, excrementos, dispensación de comida etc.).</p>
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.	<p>Pisos y Paredes: Sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad que facilite la acumulación de suciedad y/o dificulte su limpieza. En áreas donde se realizan operaciones de porcionado, troceado o acondicionamiento de alimentos, las paredes son en colores claros y las uniones entre estas y el piso son redondeadas. Los pisos son resistentes, no porosos, impermeables, lavables. En pisos y paredes de las áreas donde se realizan operaciones de corte, porcionado, troceado o acondicionamiento de alimentos no hay signos de filtraciones o humedad y se evidencian en buenas condiciones de mantenimiento.</p> <p>Drenajes: El drenaje del establecimiento tiene la capacidad requerida para la evacuación de aguas residuales y la pendiente o desnivel permiten su evacuación. Los drenajes están debidamente protegidos con rejillas y se encuentran limpios y en buen estado de mantenimiento.</p>
1.3. Techos, puertas, iluminación y ventilación. Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Art. 31 Numeral 1, 2.	<p>Techos: Los techos están diseñados de tal manera que evitan la acumulación de polvo y suciedad, impiden el ingreso de plagas y permiten la realización de actividades de limpieza y mantenimiento. Los falsos techos o dobles techos, permiten el acceso y presentan adecuada condición de limpieza y mantenimiento.</p> <p>Ventilación: Ventanas y aberturas sin deterioro tales como grietas que produzcan acumulación de suciedad. Aquellas que lo requieran deberán contar con una malla que evite el ingreso plagas y que sea de fácil limpieza. Las estructuras elevadas y sistemas de extracción y/o extractores de aire, deben encontrarse en buen estado de limpieza y mantenimiento. El flujo de aire debe ser unidireccional (de una zona limpia a una sucia).La ventilación del establecimiento es adecuada y facilitar la remoción del calor.</p> <p>Puertas: Son resistentes, de superficie lisa y no absorbente, su diseño debe impedir el ingreso de plagas al establecimiento.</p> <p>Iluminación: La iluminación (natural o artificial) proporciona la intensidad requerida, las lámparas se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento y en áreas donde su rotura pueda causar contaminación del alimento están protegidas para evitar la caída de partículas extrañas sobre las superficies que entran en contacto con el alimento, sobre el alimento y sobre los manipuladores.</p>
1.4. Instalaciones sanitarias. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Art. 31 Numeral 1, 2.	<p>El establecimiento dispone de servicios sanitarios en material higiénico sanitario y casilleros (si se requieren) en cantidad suficiente con respecto a la cantidad de personal que labora en él.</p> <p>Los servicios sanitarios funcionan, se mantienen limpios y están dotados de los implementos requeridos para la higiene personal como: papel higiénico, dispensador con jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos y papeleras de accionamiento no manual.</p> <p>En las áreas donde se manipulen alimentos (corte, porcionado, tajado, acondicionamiento, etc.) o cercano a éstas se cuenta con lavamanos dotados con implementos para la higiene del personal manipulador de alimentos.</p> <p>Existen avisos que indiquen al personal manipulador la necesidad del lavado de manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores diarias.</p>
1.5. Áreas de exhibición y venta Resolución 2674 de 2013 Art. 6, Numeral 2.3; 2.5. Art. 31 Numeral 1; 2.	<p>El tamaño de las áreas de exhibición y almacenamiento previo a la venta (si realiza esta actividad) se encuentran distribuidas adecuadamente, debidamente separadas, señalizadas y son suficientes para el volumen de productos que maneja.</p> <p>El tamaño del expendio permite la adecuada circulación de personal, la recepción y el traslado de productos, exhibición, venta y el desarrollo de actividades de limpieza, desinfección y mantenimiento.</p>
2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	
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.	<p>Dispone de neveras, congeladores, de capacidad suficiente para la conservación y exhibición de productos que por su naturaleza requieran bajas temperaturas, de mostradores, estantes, vitrinas, etc. para la exhibición de productos que se expendan a temperatura ambiente y se evidencian en buen estado de limpieza y mantenimiento.</p> <p>La instalación y ubicación de los equipos permite las operaciones de limpieza, desinfección y de mantenimiento (incluidas las partes superiores, laterales e inferiores de los equipos) . Los materiales en que están contruidos los equipos y utensilios son resistentes al uso y a la corrosión, así como al contacto con productos empleados de limpieza y desinfección.</p> <p>Las neveras y congeladores, se encuentran en adecuadas condiciones de funcionamiento para mantener las temperaturas de refrigeración o congelación requeridas y están equipados con termómetro.</p> <p>La capacidad de los equipos para calentar y mantener los alimentos calientes son adecuados para alcanzar las exigencias de calentamiento. (> a 60 °C (140 °F)).</p> <p>Los equipos para tajar, porcionar son suficientes para manipular los distintos alimentos y están en buenas condiciones.</p>
2.2. Superficies en 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.	<p>Los equipos, utensilios y las superficies de trabajo en contacto con alimentos utilizadas para la manipulación de productos que requieren algún proceso previo a la venta (fraccionar, cortar, tajar, porcionar, acondicionar etc.) están fabricados con materiales inertes, no tóxicos, resistentes al uso, a la corrosión y a los agentes de limpieza y desinfección. Las superficies que tengan contacto directo con el alimento cumplen con lo establecido en las Resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012 y 834, 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.</p> <p>Las superficies de trabajo, de los equipos y utensilios que entran en contacto directo con los alimentos son de acabado liso, no poroso, no absorbente y no presentan defectos, grietas o espacios donde puedan acumularse partículas de alimentos o suciedad; no están recubiertas con pinturas, no desprenden residuos o cuerpos extraños que puedan adherirse al alimento y afectar su inocuidad. Son desmontables o de fácil acceso que permita realizar las actividades de limpieza y desinfección necesarias. Las superficies donde se corten o fraccionen los alimentos, se encuentran en buen estado de conservación y son de material sanitario.</p> <p>En caso de usar utensilios en material desechable, estos son de primer y único uso.</p>

 <p>ALCALDÍA DE SANTIAGO DE CALI</p> <p>DESARROLLO SOCIAL SERVICIO DE SALUD PÚBLICA</p>	<p>SISTEMAS DE GESTIÓN Y CONTROL INTEGRADOS (SISTEDA, SGC y MECI)</p> <p>ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</p>		MMDS01.03.06.18.P06.F90	
			VERSIÓN	1
			FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	EN REVISION

ACTA N° EA **07942**

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	0,75	0			C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Art. 31 Numeral 1, 2.)	3	1,5	0			C
1.5	Áreas de exhibición y venta (Resolución 2674 de 2013 Art. 6. Numeral 2.3; 2.5. Art. 31 Numeral 1; 2.)	2	1	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	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	3	0			C
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.)	6	3	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 aparente . (signos/lesiones) (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	6	3	0			C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	3	1,5	0	No evidencio calificaciones de aptitud de todos los manipuladores		
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	3	0			C
3.4	Capacitación en manipulación higiénica de alimentos. (Resolución 2674 de 2013 Art. 12; 14.)	5	2,5	0			C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			18,5	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta			

 <p>ALCALDÍA DE SANTIAGO DE CALI</p> <p>DESARROLLO SOCIAL SERVICIO DE SALUD PÚBLICA</p>	<p>SISTEMAS DE GESTIÓN Y CONTROL INTEGRADOS (SISTEDA, SGC y MECI)</p> <p>ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</p>	MMDS01.03.06.18.P06.F90	
		VERSIÓN	1
		FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	EN REVISION


INSTRUCTIVO DE DILIGENCIAMIENTO	
3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.	
<p>3.1. Estado de salud aparente (signos/lesiones)</p> <p>Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2, 5. Artículo 14, Numeral 12.</p>	<p>El estado de salud aparente de los empleados no evidencia síntomas de enfermedades ni afecciones de la piel que puedan transmitirse por los alimentos; el establecimiento implementa las medidas preventivas y correctivas necesarias, como cambio de actividad o remisión del manipulador a reconocimiento médico para ser evaluado, con el fin de evitar que un manipulador de alimentos que padece o es portador de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o tenga heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea, trabaje en las zonas o áreas de manipulación de alimentos con probabilidad de contaminar las materias primas, alimentos en proceso, alimentos terminados, envases de alimentos o material de envase o embalaje, superficies de equipos y utensilios con microorganismos patógenos.</p>
<p>3.2. Reconocimiento Médico</p> <p>Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4</p>	<p>Los empleados cuentan con certificado médico que declara la aptitud para manipular alimentos y los certificados tienen una vigencia máxima de un año a partir de su realización.</p> <p>En caso que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, se realiza reconocimiento médico y exámenes de laboratorio clínico u otros que sean requeridos para establecer la aptitud para manipular alimentos. El establecimiento garantiza el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el Médico y una vez finalizado el tratamiento, el manipulador cuenta con certificado médico en el cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos.</p>
<p>3.3. Prácticas higiénicas y dotación.</p> <p>Resolución 2674 de 2013 Art 14 Numeral 1, 2,4, 5, 6, 7, 8, 9, 11. Artículo 31 numeral 4, artículo 35 numeral 5</p>	<p>El personal manipulador presenta adecuada higiene corporal e indumentaria apropiada (blusa o delantal y gorro, de colores claros y calzado cerrado) para las operaciones realizadas.</p> <p>Se evidencia que los manipuladores de alimentos aplican las buenas prácticas higiénicas tales como lavado de manos, uñas cortas, limpias y sin esmalte, no usan maquillaje, no consumen alimentos o bebidas, evitan comportamientos inadecuados como toser, fumar, manipular dinero simultáneamente con alimentos sin la debida protección, entre otros.</p> <p>El personal que realiza actividades de manipulación directa de alimentos (corte, porcionado, empaque etc.) no usa accesorios que puedan caer en los alimentos, como joyas, relojes, mantiene el cabello recogido y cubierto totalmente (incluye barba, bigote y patillas), cuando es necesario usa tapabocas dependiendo del riesgo de contaminación del alimento, según la actividad que realiza.</p>
<p>3.4. Capacitación en manipulación higiénica de alimentos.</p> <p>Resolución 2674 de 2013 Art. 12; 14.</p>	<p>El personal manipulador de alimentos ha recibido capacitación de por lo menos 10 horas anuales en temas sobre buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas y se cuenta con registros de asistencia y evaluación de los participantes. La capacitación es impartida por el establecimiento o por la autoridad sanitaria o por personas naturales o jurídicas que demuestran experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, buenas prácticas de manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.</p> <p>El personal manipulador demuestra conocimientos, evidencia la competencia y efectividad de la capacitación recibida a través del desempeño, observancia de las buenas prácticas de manufactura, condición sanitaria del establecimiento y responde satisfactoriamente las preguntas realizadas durante la inspección.</p>
4. SANEAMIENTO.	
<p>4.1. Suministro y calidad de agua potable.</p> <p>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.</p>	<p>El expendio dispone de suministro de agua potable y este es adecuado para las actividades que se realiza. El sistema de conducción o tuberías garantiza la protección del agua potable y evita su contaminación.</p> <p>El sistema de almacenamiento de agua potable (si hay) está elaborado con materiales sanitarios, protegido y su ubicación permite el acceso para labores periódicas de limpieza y desinfección.</p>
<p>4.2. Residuos líquidos.</p> <p>Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4,</p>	<p>El establecimiento dispone de conexión al alcantarillado u otro sistema de desagüe que permite la evacuación rápida y eficiente de los residuos líquidos evitando el acúmulo de éstos y el manejo de los residuos líquidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos y/o superficies en contacto con estos. No se perciben olores desagradables que puedan indicar un mal funcionamiento del sistema de desagüe.</p>
<p>4.3. Residuos sólidos.</p> <p>Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3.</p>	<p>Existen recipientes para el almacenamiento de basuras, suficientes, de material sanitario, bien ubicados, provistos de bolsa desechable, con tapa, las basuras son removidas frecuentemente (cada vez que sea necesario) y los recipientes se lavan y desinfectan antes de ser nuevamente utilizados.</p> <p>El manejo de residuos sólidos se realiza evitando el refugio, anidamiento, la proliferación de plagas y no genera riesgos de contaminación al alimento, superficies en contacto con estos o ambientes.</p>
<p>4.4. Control integral de plagas.</p> <p>Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.</p>	<p>En el establecimiento no se evidencia presencia ni signos de contaminación por plagas o daños ocasionados por éstas. Se cuenta con medidas de control integral de tipo preventivo, para evitar el ingreso, anidamiento o infestación por plagas tales como anejos, rejillas, electrocutado res, barredores en aberturas de puertas, distancias adecuadas entre puertas y pisos que impiden el acceso, entre otros.</p> <p>De requerirse se realizan intervenciones de control de plagas con empresas u operadores autorizados.</p>
<p>4.5. Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.</p> <p>Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6,5; Artículo 26 Numeral 1.</p>	<p>Las diferentes áreas (incluye pisos, paredes, techos, etc.), equipos, utensilios se observan en condiciones adecuadas de limpieza y desinfección, los pisos debajo de los equipos, unidades de exhibición, entre otros, superficies laterales y superiores de estos se encuentran limpios.</p> <p>El establecimiento implementa medidas para evitar la contaminación de equipos y utensilios después que éstos se limpian y desinfectan. Los agentes de limpieza y desinfección y las sustancias utilizadas están debidamente rotulados, almacenadas en un sitio independiente y bajo condiciones de seguridad y son preparados de acuerdo con las indicaciones y en las concentraciones definidas por el fabricante o proveedor.</p> <p>Los elementos (traperos, escobas etc.) presentan buen estado de limpieza y mantenimiento y su ubicación y procedimientos utilizados para su lavado y limpieza no generan riesgo de contaminación para los alimentos, ni para las áreas, equipos y utensilios en contacto estos.</p>
<p>4.6. Soportes documentales de saneamiento.</p> <p>Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26;</p>	<p>El establecimiento cuenta con un plan de saneamiento escrito, acorde con su actividad, el cual debe contener como mínimo los siguientes programas:</p> <p><i>a. Limpieza y desinfección:</i> programa documentado e implementado para la limpieza y desinfección de instalaciones, equipos, utensilios, con cronogramas, formatos, responsable e incluye agentes y sustancias utilizadas, concentraciones, formas de uso y preparación, tiempos de contacto, frecuencias, rotación, fichas técnicas y de seguridad, equipos e implementos requeridos y se llevan registros.</p> <p><i>b. Desechos sólidos:</i> programa documentado e implementado de manejo de residuos sólidos que detalla procedimientos, rutas, cronogramas, registros y responsables.</p> <p><i>c. Control de plagas:</i> programa documentado de manejo integral de plagas que detalla diagnóstico, procedimientos (preventivos y correctivos), cronogramas, registros, responsables y se evidencia su implementación.</p> <p><i>d. Abastecimiento o suministro de agua potable:</i> programa documentado de abastecimiento o suministro de agua potable, en el que se detalla fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, distribución, diseño y capacidad de tanques de almacenamiento, mantenimiento, limpieza, desinfección de redes y tanques de almacenamiento, controles fisicoquímicos y microbiológicos, y registros. Se realizan controles periódicos al agua (análisis fisicoquímico y microbiológico) y presenta los registros para verificación de su cumplimiento frente al estándar.</p>

ACTA N°


EA

07942

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
4	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	2,5	0		C
4	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4.)	2,5	1,25	0		C
4	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3)	2,5	1,25	0	NO concuerda con unidad técnica de implementación del código de colores.	C
4.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	8				C
4.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)	6	3	0		C
4.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	4	2	0	faltan fichas de registro de actividades.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				2,5	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.)	8	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. 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	4,5	1		NA 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.)	8	4	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				2,5	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

 ALCALDÍA DE SANTIAGO DE CALI DESARROLLO SOCIAL SERVICIO DE SALUD PÚBLICA	SISTEMAS DE GESTIÓN Y CONTROL INTEGRADOS (SISTEDA, SGC y MECI) ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	MMSD01.03.06.18.P06.F90	
		VERSIÓN	1
		FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	EN REVISIÓN

INSTRUCTIVO DE DILIGENCIAMIENTO	
5. ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	
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.)	<p>Las materias primas, insumos y productos terminados se almacenan y exhiben en adecuadas condiciones ambientales y sanitarias evitando su contaminación, alteración y en condiciones que impiden o minimizan daños en producto, envase y/o embalaje. Se cumple con la rotación de productos para que los primeros en entrar sean los primeros en salir.</p> <p>El almacenamiento de productos empacados, no perecederos y perecederos (ej. frutas, tubérculos, hortalizas, etc.), y los que se mantienen a temperatura ambiente, se realiza ordenadamente en estantes o exhibidores de material sanitario, pilas o estibas, separadas de paredes y techos, dispuestos sobre paletas o tarimas elevadas del piso a una altura adecuada, en lugares secos y en adecuadas condiciones de ventilación e iluminación.</p> <p>Los alimentos y bebidas devueltos al establecimiento y/o aquellos con fecha de vencimiento expirada, que presentan daños, pérdidas de frío, vacío u otras características, se apartan de la venta al consumidor y se almacenan en un área identificada y exclusiva para este propósito.</p> <p>Los remanentes de los alimentos que se fraccionan para la venta, conservan los datos que permiten su identificación y trazabilidad (fabricante, lote y fecha de vencimiento) y se reempacan y almacenan de manera que se evite su contaminación.</p> <p>Los alimentos y bebidas se almacenan y exhiben en sitios separados de productos químicos tóxicos y sustancias peligrosas y no representan riesgo de contaminación para los alimentos.</p>
5.2. Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados. Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Decreto 2278 de 1982, Art. 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.	<p>Los productos terminados, materias primas e insumos que requieren cadena de frío son descargados y almacenados en las condiciones requeridas de manera prioritaria evitando demoras y rompimiento de la cadena de frío.</p> <p>Se mantiene la cadena de frío en los alimentos y materias primas (congelados y refrigerados) que requieren condiciones especiales de conservación (de acuerdo a las instrucciones del fabricante) durante operaciones de venta y no presentan signos de alteración ni de descomposición.</p> <p>Los productos refrigerados y congelados están dispuestos ordenadamente durante su exhibición a la venta sin sobrepasar la "línea de carga" de las neveras o mostradores de forma que permita mantener las temperaturas de conservación requeridas. Una vez descongelado el alimento, estos no son recongelados o refrigerados.</p> <p>Los siguientes grupos de alimentos: carnes y derivados, leches y derivados y productos de la pesca están almacenados y exhibidos en cámaras, recipientes y/o neveras independientes, para cada grupo.</p> <p>Los pescados destinados para la venta al público como fresco (refrigerado), son eviscerados previamente en su totalidad. El establecimiento garantiza que las condiciones organolépticas de los productos de la pesca son las establecidas en la normatividad sanitaria vigente.</p>
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.	<p>El almacenamiento de productos empacados, no perecederos que se mantienen a temperatura ambiente, se realiza ordenadamente en estantes o exhibidores de material sanitario, pilas o estibas, separadas de paredes y techos, dispuestos sobre paletas o tarimas elevadas del piso a una altura adecuada, en lugares secos y en adecuadas condiciones de ventilación e iluminación, durante operaciones de venta y no presentan signos de alteración ni de descomposición.</p> <p>Los alimentos no empacados expuestos para la venta se encuentran debidamente almacenados en recipientes higiénicos con tapa, vitrinas, campanas plásticas o cualquier otro sistema que los protege del ambiente exterior.</p>
6. REQUISITOS LEGALES	
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.)	<p>Los alimentos envasados, fraccionados, reempacados y bebidas alcohólicas se encuentran rotulados conforme a las normas sanitarias vigentes, aquellos que lo requieren tienen registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria y el marcado de lote y/o fecha de vencimiento para aquellas que lo requieren es claro, visible, legible e indeleble.</p> <p>No se evidencian exhibición y venta de productos adulterados, fraudulentos (falsificados), ni de alimentos o bebidas alcohólicas con fecha de vencimiento y/o fecha de duración mínima caducada, ni el uso de adhesivos o rótulos superpuestos para declarar lote y/o fecha de vencimiento.</p> <p>Las etiquetas de las bebidas alcohólicas que se adhieren al envase no se pueden remover con facilidad e incluye las leyendas obligatorias "el exceso de alcohol es perjudicial para la salud" y "prohibase el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad". En bebidas alcohólicas importadas estas leyendas pueden estar declaradas mediante el uso de un rotulo complementario.</p>

 ALCALDÍA DE SANTIAGO DE CALI DESARROLLO SOCIAL SERVICIO DE SALUD PÚBLICA	SISTEMAS DE GESTIÓN Y CONTROL INTEGRADOS (SISTEDA, SGC y MECI) ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	MMDS01.03.06.18.P06.F90	
		VERSIÓN	1
		FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	EN REVISION

ACTA N° EA 07942

6	REQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1	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

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 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.
95	<input checked="" type="checkbox"/> FAVORABLE	90-100%	
	<input type="checkbox"/> FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	<input type="checkbox"/> DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO	
NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	NO
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD	
Si	No
	X
Cuál:	

VI. OBSERVACIONES	
Por parte de la autoridad sanitaria:	
Se verificó cumplimiento de lineamientos establecidos en el protocolo de bioseguridad, uso de tapabocas, distanciamiento, aplicación de alcohol gel.	

Por parte del establecimiento:	
La visita aporta mucho al cumplimiento de la normatividad, de acuerdo a las recomendaciones del funcionario.	

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 07 del mes de junio del año 2021 en la Ciudad de Cali.	
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.	
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.	

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA			
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	David Martínez J.	NOMBRE:	
CÉDULA:	16598202	CÉDULA:	
CARGO:	Tramite Area de Salud	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	ISSA la Jerc	INSTITUCIÓN:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Waldo Arley Lengua Valencia	NOMBRE:	
CÉDULA:	14'839.131	CÉDULA:	
CARGO:	Administrador	CARGO:	

Elaborado por: Pedro Cuenú Salazar	Cargo: Profesional Universitario	Fecha: 07/Jun/2017	Firma:
Revisado por: Martha Faride Rueda Mayorga	Cargo: Directora Local de Salud	Fecha: 07/Jun/2017	Firma:
Aprobado por: Alexander Duran Peñafiel	Cargo: Secretario de despacho	Fecha: 07/Jun/2017	Firma:

**LISTA DE CHEQUEO SEGÚN RESOLUCIÓN 666 DE 2020 Y LINEAMIENTOS PARA EL
SECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN COLOMBIA ANTE LA DECLARACIÓN DE
EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19**

Ministerio de Salud y Protección Social -INVIMA- Secretaría de Salud Pública de Cali

FECHA: 21. abril / 2021

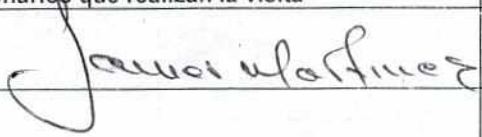
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO: Centro Cultural El Mulato Caballero.
RAZÓN SOCIAL: Campesinista artística El Mulato y So Swing.
No ACTA DE VISITA: EA 07942 CODIGO: 303


MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN DEL COVID-19					
1.	Medidas generales	C	CP	NC	NA
1.1	Todos los empleados cuentan con EPP y otros (gafas o caretas, tapabocas, en buen estado) así como gel desinfectante para manos y elementos para la limpieza y desinfección frecuente de utensilios y superficies de contacto en sus sitios de trabajo.	X			
1.2	Se tiene establecido la obligatoriedad del uso del tapabocas tanto para el personal trabajador como para los clientes y personal externo que ingresa al establecimiento.	X			
1.3	El establecimiento dispone de puntos para el lavado frecuente de manos y los insumos necesarios como agua limpia, jabón, toallas para el secado de manos de un solo uso (toallas desechables)	X			
1.4	El establecimiento dispone de gel antibacterial de fácil acceso para los clientes.	X			
1.5	Se promueve el lavado de manos con una periodicidad mínima de 3 horas, durante la jornada de trabajo y después de realizar actividades que generen contaminación en las manos.	X			
1.6	El establecimiento cuenta en las diferentes áreas, con medidas de distanciamiento entre sus trabajadores, que evitan el contacto directo.	X			
1.7	El establecimiento cuenta con medidas para el control de ingreso de los clientes o proveedores, de tal forma que se evite aglomeración				
2.	Limpieza y desinfección				
2.1	El establecimiento ha intensificado los procesos de limpieza y desinfección en todas las áreas de trabajo que incluye pisos, paredes, puertas, ventanas y todos aquellos elementos con los cuales las personas tienen contacto constante y directo.	X			
2.2	Las zonas de mayor tráfico, al igual que los baños, se observan limpios y estos últimos cuentan con la dotación (agua limpia, papel higiénico, jabón para manos y toallas desechables).	X			
2.3	Las áreas locativas, superficies, utensilios y equipos se observan en buen estado de limpieza.	X			
3.	Vigilancia de la salud de los trabajadores				
3.1	El establecimiento verifica y registra diariamente el estado de salud y temperatura de sus trabajadores, al ingreso y salida de cada turno, identificando signos de gripa o afecciones del sistema respiratorio y retira al trabajador sospechoso.		X		

3.2	Antes de ingresar a las instalaciones, a los clientes y proveedores se les verifica temperatura (no mayor a 38°C) y estado de salud (que no presenten afecciones respiratorias), de no cumplir, no se permite el ingreso.		X		
3.3	Se garantiza la correcta circulación de aire y se tienen medidas para favorecer la circulación y recambio en espacios cerrados o con escasa ventilación.	X			
3.4	Se cuenta con canales de información entre el empleador, la EPS, la ARL y el trabajador para informar cualquier sospecha de síntoma o contacto estrecho con personas confirmadas con COVID-19.	X			
3.5	El establecimiento ha desarrollado capacitaciones a su personal, en aspectos básicos relacionados con la forma de transmisión del Covid-19, las maneras de prevenirlo y los Protocolos de Bioseguridad adoptados y adaptados por el empleador.	X			
4.	Saneamiento				
4.1	Se cuenta con tanque de almacenamiento de agua y se tiene registros limpieza y desinfección, así como resultados de análisis de laboratorio.				X
4.2	El establecimiento dispone adecuadamente los residuos en recipientes con tapa, de forma que impide el acceso y proliferación de plagas y los retira oportunamente evitando acumulación.		X		
4.3	Se cuenta con un contenedor exclusivo con doble bolsa negra, para la recolección de residuos como tapabocas y guantes.	X			
4.4	No se evidencia la presencia de plagas o daños ocasionados por éstas y cuenta con medidas de control de tipo preventivo, para evitar su aparición.	X			
5.	Otros aspectos				
5.1	Se cuenta con protocolo de Bioseguridad documentado y se verifica su implementación durante el recorrido.	X			
5.2	Todos los empleados cuentan con pasaporte sanitario digital				X

C: Cumple CP: Cumple Parcialmente NC: No Cumple NA: No Aplica

OBSERVACIONES:

Funcionarios que realizan la visita	Responsable o propietario del establecimiento
	Waldo Arley Lengua Valencia

 ALCALDIA DE SANTIAGO DE CALI DESARROLLO SOCIAL SERVICIO DE SALUD PÚBLICA	SISTEMAS DE GESTIÓN Y CONTROL INTEGRADOS (SISTEDA, MECI y SGC) ACTA DE VISITA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIA	MMDS01.03.06.18.P06.F27	
		VERSIÓN	1
		FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	18/feb/2015

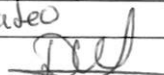

FECHA : DICIEMBRE 15-2021		ACTA DE VISITA No. 202141730102803702	
I. INFORMACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO			
Nombre o razón social: MFC GROUP SAS			
N° de Nit: 1.143.839.321		Matrícula Mercantil N°: N/A	
Dirección: CARRERA 28 5 B 66 AP 106		Barrio :	Comuna:
Teléfonos: 3164643666		Celular: 3164643666	
Correo electrónico: markenting@grupomirafest.com			
N° de empleados: N/A		Área del local según uso del suelo: N/A	N° de pisos: N/A
Actividad autorizada en el uso del suelo: N/A			
Actividad desarrollada: N/A			
Tipo de sujeto: N/A		Código sujeto: N/A	
Tipo de visita:		Inspección	X Vigilancia
		X Control	X Queja y/u otros
II. INFORMACIÓN DE REPRESENTANTE LEGAL			
Representante Legal: DANIELA ARBOLEDA			
C.C	X	C.E	1.143.839.321
		Teléfono: 3164643666	
Correo electrónico: markenting@grupomirafest.com			

III. OBSERVACIONES	
DESCRIPCIÓN	
ATENDIENDO SOLICITUD: No. 202141730102803702	
NOMBRE DEL EVENTO Y FECHA	CALI MIRA FEST – DICIEMBRE 17, 18, 19 - 2021
ESPACIO A REALIZARSE EL EVENTO	CARPA LA 50 (CRA 50 # 3-00) HORA INICIAL Y HORA FINAL
CONTRATO BAÑOS MÓVILES	BATERIAS SANITARIAS PROPIAS DEL ESCENARIO
ALIMENTOS Y BEBIDAS	HABRA VENTA DE ALIMENTOS. HABRA VENTA DE LICOR.

IV. REQUERIMIENTOS	
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
	HABRÁ VENTA DE ALIMENTOS. NO HABRÁ VENTA DE LICOR. SUJETO A CONTROL SANITARIO
	Garantizar agua potable para todos los procesos de manipulación de alimentos. Garantizar servicios sanitarios higiénicos, gratuitos y suficientes para el público.
	Señalizar vías de evacuación y salidas de emergencia.
	Cumplir con manejo de residuos sólidos y líquidos resultantes durante y al finalizar el evento.
	Cumplir la ley 1335 de 2009 que prohíbe consumo de tabaco y sus derivados en todas las áreas y cumplir con los avisos que tengan la frase "Respire con tranquilidad, este es un espacio 100% libre de humo de tabaco y sus derivados"
	Cumplir con las normas de Bioseguridad establecidas por el ministerio de salud y el distrito santiago de cali, referente al covid – 19. <u>En atención al Decreto 1408 de Noviembre 03 de 2021, los organizadores del evento deben garantizar que al escenario solo ingresen personas mayores de edad que presenten el carnet de vacunación contra el covid-19.</u>

V. RESULTADOS DE LA VISITA	
1. VISITA ANTERIOR	
Concepto de la anterior visita fue:	Favorable
¿Se establecieron plazos para la ejecución de requerimientos?	Si
¿Se dispuso de un plan de mejoramiento?	Si
2. VISITA ACTUAL	
Concepto de la visita es:	Favorable
¿Requiere de un plan de mejoramiento?	Si

Los requerimientos de la presente Acta constituyen una obligación legal al tenor de lo dispuesto en la Ley 9 de 1979 y Ley 232 de 1995, la Resolución 2674 de 2013, Decreto 1686 de 2012, Resolución 5109 de 2005; Para el cumplimiento de los anteriores requerimientos, le ha sido otorgado un plazo de (NA) días hábiles contados a partir de la presente notificación. HOY: Día: 13 Mes: 12 Año: 2021, se notifica personalmente al(a) Señor@ **DANIELA ARBOELDA** identificado@ con cedula de ciudadanía N.º **1.143.839.321** la presente Acta y quien enterado(a) de su contenido firma de conformidad como constancia.

EL NOTIFICADO		EL NOTIFICADOR	
Nombre: DANIELA ARBOELDA		Nombre: CARLOS ADOLFO CRUZ MARQUEZ	
C.C.: 1.143.839.321		C.C.: 16,266,962	
Cargo: Mercader		Cargo: TECNICO ÁREA DE LA SALUD	
Firma: 		Firma: 	

 ALCALDÍA DE SANTIAGO DE CALI DESARROLLO SOCIAL SERVICIO DE SALUD PÚBLICA	SISTEMAS DE GESTIÓN Y CONTROL INTEGRADOS (SISTEDA, MECI y SGC) ACTA DE VISITA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIA	MMDS01.03.06.18.P06.F27	
		VERSIÓN	1
		FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	18/feb/2015

FECHA: DICIEMBRE 06-2021		ACTA DE VISITA No. 202141730102841332	
I. INFORMACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO			
Nombre o razón social: FUNDACION FESTIVAL MUNDIAL DE ORQUESTAS DE SALSA			
N° de Nit: 900.907.874		Matrícula Mercantil N°: N/A	
Dirección: CALLE 56 # 2-143		Barrio: EL TEMPLETE	Comuna:
Teléfonos: N/A		Celular: 3103208034	
Correo electrónico: mundialsalsacali@gmail.com			
N° de empleados: N/A		Área del local según uso del suelo: N/A	N° de pisos: N/A
Actividad autorizada en el uso del suelo: N/A			
Tipo de sujeto: N/A		Código sujeto: N/A	
Tipo de visita:		Inspección	X Vigilancia
		X Control	X Queja y/u otros
II. INFORMACIÓN DE REPRESENTANTE LEGAL			
Representante Legal: LUIS ARTURO CLAVIJO VALENCIA			
C.C.	X	C.E.	Teléfono: 3103208034
Correo electrónico: mundialsalsacali@gmail.com			

III. OBSERVACIONES	
DESCRIPCIÓN	
ATENDIENDO SOLICITUD: No. 202141730102841332	
NOMBRE DEL EVENTO Y FECHA	1er. FESTIVAL MUNDIAL DE ORQUESTAS DE SALSA CALI 2021 Y DIA MUNDIAL DE LA SALSA – DICIEMBRE 11 DE 2.021
ESPACIO A REALIZARSE EL EVENTO	CARPA DE LA 50 CRA 50 # 3-00 HORA INICIAL 07:00 Y HORA FINAL 3:00 AM
CONTRATO BAÑOS MÓVILES	BAÑOS Y LAVAMANOS PROPIOS DEL ESCENARIO .
ALIMENTOS Y BEBIDAS	HABRÁ VENTA DE ALIMENTOS .HABRA VENTA DE LICOR

IV. REQUERIMIENTOS	
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
	HABRÁ VENTA DE ALIMENTOS. HABRÁ VENTA DE LICOR. SUJETO A CONTROL SANITARIO
	Garantizar agua potable para todos los procesos de manipulación de alimentos. Garantizar servicios sanitarios higiénicos, gratuitos y suficientes para el público.
	Señalizar vías de evacuación y salidas de emergencia.
	Cumplir con manejo de residuos sólidos y líquidos resultantes durante y al finalizar el evento.
	Cumplir la ley 1335 de 2009 que prohíbe consumo de tabaco y sus derivados en todas las áreas y cumplir con los avisos que tengan la frase “Respire con tranquilidad, este es un espacio 100% libre de humo de tabaco y sus derivados”
	Cumplir con las normas de Bioseguridad establecidas por el ministerio de salud y el distrito santiago de cali, referente al covid – 19.En atención al Decreto 1408 de Noviembre 03 de 2021, los organizadores del evento deben garantizar que al escenario solo ingresen personas mayores de edad que presenten el carnet de vacunación contra el covid-19.

V. RESULTADOS DE LA VISITA			
1. VISITA ANTERIOR			
Concepto de la anterior visita fue:		Favorable	Desfavorable
¿Se establecieron plazos para la ejecución de requerimientos?		Si	No X
¿Se dispuso de un plan de mejoramiento?		Si	No X
2. VISITA ACTUAL			
Concepto de la visita es:		Favorable X	Desfavorable
¿Requiere de un plan de mejoramiento?		Si	No N/A

Los requerimientos de la presente Acta constituyen una obligación legal al tenor de lo dispuesto en la Ley 9 de 1979 y Ley 232 de 1995, la Resolución 2674 de 2013, Decreto 1686 de 2012, Resolución 5109 de 2005: Para el cumplimiento de los anteriores requerimientos, le ha sido otorgado un plazo de (NA) días hábiles contados a partir de la presente notificación. HOY: Día: 17 Mes:11 Año: 2021, se notifica personalmente al(a) Señor@ **JULIO CESAR GUEVARA CASTILLO** identificado@ con cedula de ciudadanía N.º **16.794.216** la presente Acta y quien enterado(a) de su contenido firma de conformidad como constancia.

EL NOTIFICADO		EL NOTIFICADOR	
Nombre: JULIO CESAR GUEVARA CASTILLO		Nombre: CARLOS ADOLFO CRUZ MARQUEZ	
C.C.: 16.794.216		C.C.: 16,266,962	
Cargo:		Cargo: TECNICO ÁREA DE LA SALUD	
Firma: Julio C. Guevara		Firma: Carlos A. Cruz Marquez	

 ALCALDÍA DE SANTIAGO DE CALI DESARROLLO SOCIAL SERVICIO DE SALUD PÚBLICA	SISTEMAS DE GESTIÓN Y CONTROL INTEGRADOS (SISTEDA, MECI y SGC) ACTA DE VISITA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIA	MMDS01.03.06.18.P06.F27	
		VERSIÓN	1
		FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	18/feb/2015

FECHA : MAYO 20-2022		ACTA DE VISITA No. 202241730100789362	
I. INFORMACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO			
Nombre o razón social: APPALUSE			
N° de Nit: 901,319,035-7		Matrícula Mercantil N°: N/A	
Dirección: CARRERA 101 # 12-15		Barrio / Vereda:	Comuna:
Teléfonos:		Celular: 3216899526	
Actividad autorizada en el uso del suelo: N/A			
Tipo de sujeto: N/A		Código sujeto: N/A	
Tipo de visita:		Inspección	X Vigilancia
		X Control	X Queja y/u otros
II. INFORMACIÓN DE REPRESENTANTE LEGAL			
Representante Legal: MONICA J. BEJARANO VARGAS			
C.C.	X	C.E.	31,481,471
		Teléfono: 3216899526	
Correo electrónico: juliocastillo0271@hotmail.com			

III. OBSERVACIONES	
DESCRIPCIÓN	
ATENDIENDO SOLICITUD: No. 202241730100789362	
NOMBRE DEL EVENTO Y FECHA	5TO FESTIVAL DEL AMOR – MAYO 21 DE 2022
ESPACIO A REALIZARSE EL EVENTO	CENTRAL PARK 66 AVENIDA PASOANCHO CON CARRERA 66 HORA INICIAL 07:00 PM HORA FINAL 03:00 AM AFORO APROX. 2000 PERSONAS
CONTRATO BAÑOS MÓVILES	BATERIAS SANITARIAS PROPIAS DEL ESCENARIO
ALIMENTOS Y BEBIDAS	HABRÁ VENTA DE ALIMENTOS. NO HABRÁ VENTA DE LICOR. PROPIOS DEL ESCENARIO

IV. REQUERIMIENTOS	
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
	HABRÁ VENTA DE ALIMENTOS. HABRÁ VENTA DE LICOR. PROPIOS DEL ESCENARIO
	Garantizar servicios sanitarios higiénicos, gratuitos y suficientes para el público.
	Señalizar vías de evacuación y salidas de emergencia.
	Cumplir con manejo de residuos sólidos y líquidos resultantes durante y al finalizar el evento.
	Cumplir la ley 1335 de 2009 que prohíbe consumo de tabaco y sus derivados en todas las áreas y cumplir con los avisos que tengan la frase “Respire con tranquilidad, este es un espacio 100% libre de humo de tabaco y sus derivados”.
	Cumplir con las normas de Bioseguridad establecidas por el ministerio de salud y el distrito santiago de cali referente al covid – 19

V. RESULTADOS DE LA VISITA			
1. VISITA ANTERIOR			
Concepto de la anterior visita fue:	Favorable	Desfavorable	N/A
¿Se establecieron plazos para la ejecución de requerimientos?	Si	No	X
¿Se dispuso de un plan de mejoramiento?	Si	No	X
2. VISITA ACTUAL			
Concepto de la visita es:	Favorable	X	Desfavorable
¿Requiere de un plan de mejoramiento?	Si	No	N/A

Los requerimientos de la presente Acta constituyen una obligación legal al tenor de lo dispuesto en la Ley 9 de 1979 y Ley 232 de 1995, la Resolución 2674 de 2013, Decreto 1686 de 2012, Resolución 5109 de 2005: Para el cumplimiento de los anteriores requerimientos, le ha sido otorgado un plazo de (NA) días hábiles contados a partir de la presente notificación. HOY: Día: 20 Mes: 05 Año: 2022, se notifica personalmente al(a) Señor@ JULIO CASTILLO identificad@ con cedula de ciudadanía N.º 16,794,216 DE CALI Valle la presente Acta y quien enterado(a) de su contenido firma de conformidad como constancia.

EL NOTIFICADO		EL NOTIFICADOR	
Nombre: JULIO CASTILLO		Nombre: CARLOS ADOLFO CRUZ MARQUEZ	
C.C.: 16,794,216		C.C.: 16,266,962	
Cargo:		Cargo: TECNICO ÁREA DE LA SALUD	
Firma:		Firma:	

 ALCALDÍA DE SANTIAGO DE CALI DESARROLLO SOCIAL SERVICIO DE SALUD PÚBLICA	SISTEMAS DE GESTIÓN Y CONTROL INTEGRADOS (SISTEDA, MECI y SGC) ACTA DE VISITA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIA	MMDS01.03.06.18.P06.F27	
		VERSIÓN	1
		FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	18/feb/2015

FECHA : ABRIL 28 -2021		ACTA DE VISITA No. 202241730100651742	
I. INFORMACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO			
Nombre o razón social: EVENTOS CAÑAS GORDAS			
N° de Nit: 901521334-9		Matrícula Mercantil N°: N/A	
Dirección: CRA 13B # 5SUR-37		Barrio: BUGA	Comuna:
Teléfonos: N/A		Celular: 3226542221	
Correo electrónico: eventoscanasgordasvalle@gmail.com			
N° de empleados: N/A		Área del local según uso del suelo: N/A	N° de pisos: N/A
Actividad autorizada en el uso del suelo: N/A			
Actividad desarrollada: N/A			
Tipo de sujeto: N/A		Código sujeto: N/A	
Tipo de visita:		Inspección	X Vigilancia
		X Control	X Queja y/u otros
II. INFORMACIÓN DE REPRESENTANTE LEGAL			
Representante Legal: LUIS EINAR GONZALEZ ORTIZ			
C.C	X	C.E	94394301
		Teléfono: 3182212221	
Correo electrónico: eventoscanasgordasvalle@gmail.com			

III. OBSERVACIONES	
DESCRIPCIÓN	
ATENDIENDO SOLICITUD: No. 202241730100651742	
NOMBRE DEL EVENTO Y FECHA	SALSA FEST 90S RETRO- MAYO 6 DE 2022
ESPACIO A REALIZARSE EL EVENTO	LA 66 CENTRAL PARK AVENIDA PASOANCHO CON CARRERA 66 INICIAL 07:00 PM HORA FINAL 03:00 AM
CONTRATO BAÑOS MÓVILES	BAÑOS Y LAVAMANOS PROPIOS DEL ESCENARIO
ALIMENTOS Y BEBIDAS	HABRÁ VENTA DE ALIMENTOS. HABRÁ VENTA DE LICOR. PROPIOS DEL ESCENARIO

IV. REQUERIMIENTOS	
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
	HABRÁ VENTA DE ALIMENTOS. HABRÁ VENTA DE LICOR.
	Garantizar agua potable para todos los procesos de manipulación de alimentos. Garantizar servicios sanitarios higiénicos, gratuitos y suficientes para el público.
	Señalizar vías de evacuación y salidas de emergencia.
	Cumplir con manejo de residuos sólidos y líquidos resultantes durante y al finalizar el evento.
	Cumplir la ley 1335 de 2009 que prohíbe consumo de tabaco y sus derivados en todas las áreas y cumplir con los avisos que tengan la frase "Respire con tranquilidad, este es un espacio 100% libre de humo de tabaco y sus derivados"
	Cumplir con las normas de Bioseguridad establecidas por el ministerio de salud y el distrito santiago de cali, referente al covid - 19.

V. RESULTADOS DE LA VISITA	
1. VISITA ANTERIOR	
Concepto de la anterior visita fue:	Favorable
¿Se establecieron plazos para la ejecución de requerimientos?	Si
¿Se dispuso de un plan de mejoramiento?	Si
2. VISITA ACTUAL	
Concepto de la visita es:	Favorable
¿Requiere de un plan de mejoramiento?	Si

Los requerimientos de la presente Acta constituyen una obligación legal al tenor de lo dispuesto en la Ley 9 de 1979 y Ley 232 de 1995, la Resolución 2674 de 2013, Decreto 1686 de 2012, Resolución 5109 de 2005: Para el cumplimiento de los anteriores requerimientos, le ha sido otorgado un plazo de (NA) días hábiles contados a partir de la presente notificación. HOY: Día: 28 Mes:04 Año: 2022, se notifica personalmente al(a) Señor@ JULIO CASTILLO identificado@ con cedula de ciudadanía N.º la presente Acta y quien enterado(a) de su contenido firma de conformidad como constancia.

EL NOTIFICADO		EL NOTIFICADOR	
Nombre: JULIO CASTILLO		Nombre: CARLOS ADOLFO CRUZ MARQUEZ	
C.C.: 16 794 216		C.C.: 16,266,962	
Cargo: Encargado		Cargo: TECNICO ÁREA DE LA SALUD	
Firma: [Firma]		Firma: [Firma]	

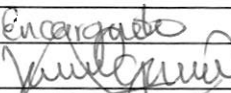
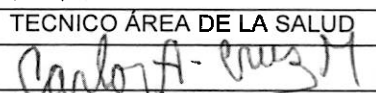
 ALCALDÍA DE SANTIAGO DE CALI DESARROLLO SOCIAL SERVICIO DE SALUD PÚBLICA	SISTEMAS DE GESTIÓN Y CONTROL INTEGRADOS (SISTEDA, MECI y SGC) ACTA DE VISITA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIA	MMDS01.03.06.18.P06.F27	
		VERSIÓN	1
		FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	18/feb/2015


FECHA : ABRIL 30 -2022		ACTA DE VISITA No. 202241730100645702	
I. INFORMACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO			
Nombre o razón social: TRES CRUCES AGENCIA CREATIVA SAS			
Nº de Nit: 901428544-1		Matrícula Mercantil Nº: N/A	
Dirección: CL 48 NTE #5CN-45		Barrio / Vereda: LA FLORA	Comuna:
Teléfonos: N/A		Celular: 3207973002	
Correo electrónico: 3crucesagencia@gmail.com			
Actividad autorizada en el uso del suelo: N/A			
Actividad desarrollada: N/A			
Tipo de sujeto: N/A		Código sujeto: N/A	
Tipo de visita:		Inspección	X Vigilancia
		X Control	X Queja y/u otros
II. INFORMACIÓN DE REPRESENTANTE LEGAL			
Representante Legal: MARTIN GARCIA VALLEJO			
C.C	X	C.E	6.549.296
		Teléfono: 3207973002	
Correo electrónico: 3crucesagencia@gmail.com			

III. OBSERVACIONES	
DESCRIPCIÓN	
ATENDIENDO SOLICITUD DE ORFEO No. 202241730100645702	
NOMBRE DEL EVENTO	PIMPINELA Y MIRIAM HERNANDEZ – ABRIL 30 - 2022
ESPACIO A REALIZARSE EL EVENTO	66 CENTRAL PARK AVENIDA PASOANCHO CON CARRERA 66 HORA INICIAL 07:00 PM HORA FINAL 03:00 AM
CONTRATO BAÑOS MÓVILES	BATERIAS SANITARIAS Y LAVAMANOS PROPIOS DEL ESCENARIO
ALIMENTOS Y BEBIDAS	HABRÁ VENTA DE ALIMENTOS . HABRÁ VENTA DE LICOR. PROPIOS DEL ESCENARIO
IV. REQUERIMIENTOS	
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
	HABRÁ VENTA DE ALIMENTOS . HABRÁ VENTA DE LICOR. PROPIOS DEL ESCENARIO.
	Garantizar agua potable para todos los procesos de manipulación de alimentos. Garantizar servicios sanitarios higiénicos, gratuitos y suficientes para el público.
	Señalizar vías de evacuación y salidas de emergencia.
	Cumplir con manejo de residuos sólidos y líquidos resultantes durante y al finalizar el evento.
	Cumplir la ley 1335 de 2009 que prohíbe consumo de tabaco y sus derivados en todas las áreas y cumplir con los avisos que tengan la frase “Respire con tranquilidad, este es un espacio 100% libre de humo de tabaco y sus derivados”
	Cumplir con las normas de Bioseguridad establecidas por el ministerio de salud y el distrito santiago de cali, referente al covid – 19.

V. RESULTADOS DE LA VISITA	
1. VISITA ANTERIOR	
Concepto de la anterior visita fue:	Favorable
¿Se establecieron plazos para la ejecución de requerimientos?	Si
¿Se dispuso de un plan de mejoramiento?	Si
2. VISITA ACTUAL	
Concepto de la visita es:	Favorable
¿Requiere de un plan de mejoramiento?	Si

Los requerimientos de la presente Acta constituyen una obligación legal al tenor de lo dispuesto en la Ley 9 de 1979 y Ley 232 de 1995, la Resolución 2674 de 2013, Decreto 1686 de 2012, Resolución 5109 de 2005: Para el cumplimiento de los anteriores requerimientos, le ha sido otorgado un plazo de (NA) días hábiles contados a partir de la presente notificación. HOY: Día: 30 Mes: 12 Año: 2021, se notifica personalmente al(a) Señor@ JULIO CASTILLO identificad@ con cedula de ciudadanía N.º 16,794,216 DE CALI Valle la presente Acta y quien enterado(a) de su contenido firma de conformidad como constancia

EL NOTIFICADO		EL NOTIFICADOR	
Nombre: JULIO CASTILLO		Nombre: CARLOS ADOLFO CRUZ MARQUEZ	
C.C.: 16,794,216		C.C.: 16,266,962	
Cargo: Encargado		Cargo: TECNICO ÁREA DE LA SALUD	
Firma: 		Firma: 	

 ALCALDÍA DE SANTIAGO DE CALI DESARROLLO SOCIAL SERVICIO DE SALUD PÚBLICA	SISTEMAS DE GESTIÓN Y CONTROL INTEGRADOS (SISTEDA, MECI y SGC) ACTA DE VISITA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIA	MMDS01.03.06.18.P06.F27	
		VERSIÓN	1
		FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	18/feb/2015

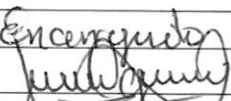

FECHA: JUNIO 22-2022		ACTA DE VISITA No. 202241730100950942	
I. INFORMACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO			
Nombre o razón social: EVEN TOUR SAS			
N° de Nit: 900.655.320-8		Matrícula Mercantil N°: N/A	
Dirección: CRA 34 # 5B-35 PISO 2		Barrio :	Comuna:
Teléfonos: 5556202		Celular: N/A	
Correo electrónico: info@eventourt.com			
N° de empleados: N/A		Área del local según uso del suelo: N/A	N° de pisos: N/A
Tipo de sujeto: N/A		Código sujeto: N/A	
Tipo de visita:		Inspección	X Vigilancia
		X Control	X Queja y/u otros
II. INFORMACIÓN DE REPRESENTANTE LEGAL			
Representante Legal: CARLOS HERNAN PAZ GUILLEN			
C.C	X	C.E	94.401.268
Correo electrónico: info@eventourt.com		Teléfono: 5556202	

III. OBSERVACIONES	
DESCRIPCIÓN	
ATENDIENDO SOLICITUD: No. 202241730100950942	
NOMBRE DEL EVENTO Y FECHA	AMOR Y AMISTAD EL GRAN COMBO 60 AÑOS- SEPTIEMBRE 16 - 2022
ESPACIO A REALIZARSE EL EVENTO	LA 66 CENTRAL PARK HORA INICIAL 07:00 PM HORA FINAL 03:00 AM
CONTRATO BAÑOS MÓVILES	BATERIAS SANITARIAS PROPIAS DEL ESCENARIO
ALIMENTOS Y BEBIDAS	HABRA VENTA DE ALIMENTOS. HABRA VENTA DE LICOR. PROPIOS DEL ESCENARIO

IV. REQUERIMIENTOS	
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
	HABRÁ VENTA DE ALIMENTOS. HABRÁ VENTA DE LICOR. PROPIOS DEL ESCENARIO
	Garantizar agua potable para todos los procesos de manipulación de alimentos. Garantizar servicios sanitarios higiénicos, gratuitos y suficientes para el público.
	Señalizar vías de evacuación y salidas de emergencia.
	Cumplir con manejo de residuos sólidos y líquidos resultantes durante y al finalizar el evento.
	Cumplir la ley 1335 de 2009 que prohíbe consumo de tabaco y sus derivados en todas las áreas y cumplir con los avisos que tengan la frase "Respire con tranquilidad, este es un espacio 100% libre de humo de tabaco y sus derivados"
	Cumplir con las normas de Bioseguridad establecidas por el ministerio de salud y el distrito santiago de cali, referente al covid – 19.

V. RESULTADOS DE LA VISITA			
1. VISITA ANTERIOR			
Concepto de la anterior visita fue:		Favorable	Desfavorable
			N/A
¿Se establecieron plazos para la ejecución de requerimientos?		Si	No X
¿Se dispuso de un plan de mejoramiento?		Si	No X
2. VISITA ACTUAL			
Concepto de la visita es:		Favorable X	Desfavorable
¿Requiere de un plan de mejoramiento?		Si	No N/A

Los requerimientos de la presente Acta constituyen una obligación legal al tenor de lo dispuesto en la Ley 9 de 1979 y Ley 232 de 1995, la Resolución 2674 de 2013, Decreto 1686 de 2012, Resolución 5109 de 2005: Para el cumplimiento de los anteriores requerimientos, le ha sido otorgado un plazo de (NA) días hábiles contados a partir de la presente notificación. HOY: Día: 22 Mes: 06 Año: 2022, se notifica personalmente al(a) Señor@ JULIO CESAR GUEVARA CASTILLO identificado@ con cedula de ciudadanía N.º 16.794.216 la presente Acta y quien enterado(a) de su contenido firma de conformidad como constancia.

EL NOTIFICADO		EL NOTIFICADOR	
Nombre: JULIO CESAR GUEVARA CASTILLO		Nombre: CARLOS ADOLFO CRUZ MARQUEZ	
C.C.: 16.794.216		C.C.: 16,266,962	
Cargo: Encargado		Cargo: TECNICO ÁREA DE LA SALUD	
Firma: 		Firma: 	

 ALCALDIA DE SANTIAGO DE CALI DESARROLLO SOCIAL SERVICIO DE SALUD PÚBLICA	SISTEMAS DE GESTIÓN Y CONTROL INTEGRADOS (SISTEDA, MECI y SGC) ACTA DE VISITA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIA	MMDS01.03.06.18.P06.F27	
		VERSIÓN	1
		FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	18/feb/2015

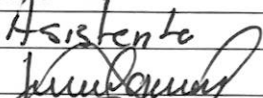

FECHA : DICIEMBRE 13-2021		ACTA DE VISITA No. 202141730102866872	
I. INFORMACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO			
Nombre o razón social: EVEN TOUR SAS			
N° de Nit: 900.655.320-8		Matrícula Mercantil N°: N/A	
Dirección: CRA 34 # 5B-35 PISO 2		Barrio :	Comuna:
Teléfonos: 5556202		Celular: 5556202	
Correo electrónico: info@eventtour.com			
N° de empleados: N/A		Área del local según uso del suelo: N/A	N° de pisos: N/A
Tipo de sujeto: N/A		Código sujeto: N/A	
Tipo de visita:		Inspección	X
		Vigilancia	X
		Control	X
		Queja y/u otros	
II. INFORMACIÓN DE REPRESENTANTE LEGAL			
Representante Legal: CARLOS HERNAN PAZ GUILLEN			
C.C	X	C.E	94.401.268
		Teléfono: 5556202	
Correo electrónico: info@eventtour.com			

III. OBSERVACIONES	
DESCRIPCIÓN	
ATENDIENDO SOLICITUD: No. 202141730102866872	
NOMBRE DEL EVENTO Y FECHA	TASCAS LA 66 SALSA Y DESPECHO – DICIEMBRE 17 A 30 - 2021
ESPACIO A REALIZARSE EL EVENTO	PREDIO UBICADO EN LA CALLE 13 CON CARRERA 66 HORARIO DE 5:00 PM A 5:00 AM
CONTRATO BAÑOS MÓVILES	AL MOMENTO DE LA VISITA SE ENCUENTRA EN REMODELACION Y/O ADECUACION. EL REPRESENTANTE LEGAL PRESENTA DOCUMENTO DE COMPROMISO EN LO REFERENTE A LA ADECUACION DE BATERIAS SANITARIAS, COCINAS, Y LAVAMANOS EN EL ESCENARIO. ADICIONALMENTE PRESENTA PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA COVID 19.
ALIMENTOS Y BEBIDAS	HABRA VENTA DE ALIMENTOS. HABRA VENTA DE LICOR POR PARTE DE LICORES LA AMISTAD.

IV. REQUERIMIENTOS	
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
	NO HABRÁ VENTA DE ALIMENTOS. NO HABRÁ VENTA DE LICOR. SUEJTO A CONTROL SANITARIO
	Garantizar agua potable para todos los procesos de manipulación de alimentos. Garantizar servicios sanitarios higiénicos, gratuitos y suficientes para el público.
	Señalizar vías de evacuación y salidas de emergencia.
	Cumplir con manejo de residuos sólidos y líquidos resultantes durante y al finalizar el evento.
	Cumplir la ley 1335 de 2009 que prohíbe consumo de tabaco y sus derivados en todas las áreas y cumplir con los avisos que tengan la frase "Respire con tranquilidad, este es un espacio 100% libre de humo de tabaco y sus derivados"
	Cumplir con las normas de Bioseguridad establecidas por el ministerio de salud y el distrito santiago de cali, referente al covid – 19. <u>En atención al Decreto 1408 de Noviembre 03 de 2021, los organizadores del evento deben garantizar que al escenario solo ingresen personas mayores de edad que presenten el carnet de vacunación contra el covid-19.</u>

V. RESULTADOS DE LA VISITA					
1. VISITA ANTERIOR					
Concepto de la anterior visita fue:		Favorable	Desfavorable	N/A	
¿Se establecieron plazos para la ejecución de requerimientos?		Si	No	X	
¿Se dispuso de un plan de mejoramiento?		Si	No	X	
2. VISITA ACTUAL					
Concepto de la visita es:		Favorable	X	Desfavorable	
¿Requiere de un plan de mejoramiento?		Si	No	N/A	

Los requerimientos de la presente Acta constituyen una obligación legal al tenor de lo dispuesto en la Ley 9 de 1979 y Ley 232 de 1995. la Resolución 2674 de 2013, Decreto 1686 de 2012, Resolución 5109 de 2005: Para el cumplimiento de los anteriores requerimientos, le ha sido otorgado un plazo de (NA) días hábiles contados a partir de la presente notificación. HOY: Día: 13 Mes: 12 Año: 2021, se notifica personalmente al(a) Señor@ JULIO CESAR GUEVARA CASTILLO identificado@ con cedula de ciudadanía N.º la presente Acta y quien enterado(a) de su contenido firma de conformidad como constancia.

EL NOTIFICADO		EL NOTIFICADOR	
Nombre: JULIO CESAR GUEVARA CASTILLO		Nombre: CARLOS ADOLFO CRUZ MARQUEZ	
C.C.: 16,794.216		C.C.: 16,266.962	
Cargo: Asistente		Cargo: TECNICO ÁREA DE LA SALUD	
Firma: 		Firma: 	

Este documento es propiedad de la Administración Central del Municipio de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio sin previa autorización del Alcalde