FORMATO TECNICO FTPT – 102 – FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

<table>
<tr><td>Nombre genérico o comercial del producto</td><td>Aceite vegetal puro de soya - FRISAZÓN</td></tr>
<tr><td>Nombre del fabricante o proveedor NIT Número de Registro Sanitario o del certificado del Requerimiento

Calidad</td><td>FEDEACEITES COL S.A.S
NIT: 901.621.145 - 2

Permiso Sanitario Número PSA-001560-2018

Aceite de soya cumple NTC 2154
Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica así como las especificaciones del empaque y tamaño de ración establecido en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en la Norma Técnica Colombiana referenciada en la misma corresponde a aceite comestible, es decir apto para el consumo humano, sin ningún sabor u olor, el cual debe ser refinado, descerado, blanqueado y desodorizado.</td></tr>
<tr><td>Características Generales del alimento</td><td>• Aceite extraído de la semilla de soya
• Corresponde aceite puro de soya
• El contenido de ácidos grasos libres es máximo del 0.2%</td></tr>
<tr><td>Características Organolépticas</td><td>Consistencia liquida, color amarillo claro y fresco. Aspecto limpio a temperatura 25 C, sabor y olor característico. Libre de rancidez y material extraño.</td></tr>
<tr><td>Características Fisicoquímicas</td><td>
<table>
<tr><th>REQUISITOS</th><th>MINIMOS</th><th>MAXIMOS</th></tr>
<tr><td>Densidad relativa (xºC/agua a 20 ºC)</td><td>0,919
x=20ºC</td><td>0,925
x=20ºC</td></tr>
<tr><td>Índice de Yodo</td><td>124</td><td>139</td></tr>
<tr><td>188 índices de refracción a 40ºC</td><td>1,466</td><td>1,470</td></tr>
<tr><td>Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite</td><td>189</td><td>195</td></tr>
<tr><td>Materia insaponificable g/kg</td><td colspan="2">< 15</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

Características Fisicoquímicas	**REQUISITOS**	**LIMITE MAXIMO**
	NMP COLIFORME TOTAL / g	< 11
	NMP COLIFORME FECALES / g	<3
	RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS / g	< 100 UFC

Características de Calidad	**CONTAMINANTES**	**CANTIDAD MAXIMA**
	Hierro (Fe)	1.5mg/kg
	Cobre (Cu)	0.1mg/kg
	Plomo (Pb)	0.1mg/kg
	Arsenico (As)	0.1mg/kg
	Material insaponificable (%)	1.5
	Acido oleico (%)	0.1
	Humedad+Materia volátil(%)	0.1
	Impurezas insolubles	0.05
	Jabón residual mg/kg	Negativo
	Identificación aceite mineral	Negativa
	Índice de peróxidos miliequivalentes de oxigeno activo / kg de aceite	
	Aceites refinados en planta	1
	Aceites refinados fuera de planta	5
	Aceites prensados en frio y vírgenes	< 20
	Acidez (% de acido oleico)	0.10 %

Presentación Comercial **Tipo y características del empaque**	Frasco:250CC, 500CC, 900CC, 1000cc, 2000cc, 2800cc, 3000cc, 5000cc, Garrafa 18, 19, 20 litros. Empacado en envase de material inerte de polipropileno clarificado y/o Pet con tapa de anillo de seguridad. El rotulo de empaque cumple con las siguientes normas: NTC 512 rotulo nutricional resolución 5109 del 2005, decreto 3075 de 1997 del Ministerio de salud.

Vida Útil del producto y fecha de vencimiento	Bajo condiciones normales de mercadeo y almacenamiento el producto, tiene una vida útil de 12 meses y la fecha de vencimiento está establecida en el empaque.

Condiciones de trasporte y almacenamiento	Vehículo de furgón o campados sin fisuras en su estructura, adecuadas para el trasporte de alimentos en buenas condiciones de higiene. Deben almacenarse en sitios frescos, secos y libres de olores extraños, almacenar en estibas o superficies elevadas del piso para proteger de la humedad y de la contaminación. Apilar máximo 7 cajas, hacer rotación del producto según el tiempo de almacenamiento PEPS. Cumple con resolución 2674 de 2013

Información Nutricional	Tamaño por porción	10 ml
	Porción por envase	Depende de la presentacion
	Calorias de Grasa (Kcal)	90
	Grasa total (g)	10
	Grasa Saturada (g)	**2**
	Grasa Monoinsaturada (g)	**3**
	Grasa Poliinsaturada (g)	**6**
	Grasa Trans (g)	**0**
	Colesterol	0
	Carbohidrato Total	0
	Sodio	0
	Fibra	0

Dirección y Teléfonos	CRA 104 A 23 G 31 Barrio Fontibon Bogotá D.C Teléfonos: 3043650008 – 6014650933

Gloria Cabrejo Moreno
Ing. Alimentos
Logística y calidad

Santiago pardo Beltrán
Representante Legal

Confía control s.a.s.
Análisis y Control Bioindustrial

INFORME DE RESULTADOS: F-356780622-C81

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

Razón Social	FEDEACEITES COL SAS
Nit	901621145 - 2
Dirección	CRA 104 A 23 G 31
Ciudad	BOGOTA
Responsable	SANTIAGO PARDO
Cargo	REPRESENTANTE LEGAL
Tel/Fax	N/A/
E-mail	FRISAZON@GMAIL.COM

INFORMACIÓN TOMA DE MUESTRAS

Lugar	N.E.
Responsable	FEDEACEITES COL SAS
Fecha	2025-01-09
Hora	N.E.
Procedimiento	N.E.
	N.E
Observaciones	

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

Descripción de la muestra	Aceite de soya - Frisazón		
No. de muestra	6072078	**Presentación Comercial**	N.A
Lote	090124	**Fabricante**	N.E.
Cantidad	1	**Presentación**	Envase plástico x1000mL
Fecha de producción	N.E.	**Fecha de vencimiento**	2026-01-09
Temperatura (°C) toma de muestra	N.E.	**Temperatura (°C) recepción**	25,73
Fecha de recepción	2025-01-09	**Hora de recepción**	11:30:00
Fecha de análisis	2025-01-12	**Fecha de resultados**	2025-03-28
Observaciones	N.E		

RESULTADOS FISICOQUÍMICOS

Análisis	Und. Medida	Técnica/Método de Referencia	Resultado ± U (Rango con U)	Especificación	Cumplimiento	Analista
Densidad Relativa (20°C/20°C)	g/ mL	Picnometría, AOAC 985.19. 21st. Ed. 2019.	0,9210	0,919 - 0,925	Cumple	AJ200
Índice de Refracción 40°C	Sin unidades	Refractometría, AOAC 921.08 B. 21st. Edition 2019.	1,4675	1,466 - 1,470	Cumple	AJ200
Índice de Saponificación	mgKOH/ g	Volumetría, AOAC 920.160. 21st. Edition 2019.	192	189 - 195	Cumple	AJ200
Índice de Yodo	mgI2/ g	Yodometría, AOAC 993.20. 21st. Ed. 2019.	126	124 - 139	Cumple	AJ200

Materia Insaponificable	g/ Kg	Gravimetría, AOAC 933.05	5,6	<15	Cumple	QO400
Acidez Titulable Total	g Ac.Oleíco/100 g	Volumetría, AOAC 940.28. 21st. Edition 2019.	0,04	máx. 0.10	Cumple	AJ200
Contenido de Jabón	Sin unidad	Cualitativo(Azul Bromofenol)	Negativo	Negativo	Cumple	AJ200

Análisis	Und. Medida	Técnica/Método de Referencia	Resultado ± U (Rango con U)	Especificación	Cumplimiento	Analista
Humedad y matería volatil	g/100 g	Secado en estufa, NTC 287. Grasas y aceites animales y vegetales. Determinación del contenido de humedad y materia volátil. Método B.	0,05	máx. 0.20	Cumple	QD300
Impurezas Insolubles	g/100 g	Gravimetría, ISO 663:2017.	0,05	máx. 0.05	Cumple	QO400
Índice de Peróxidos	meqv.O2 activo/ Kg	Volumetría, AOAC 965.33. 21st. Edition 2019.	0,3	máx. 5	Cumple	AJ100
Arsénico	mgAs/ Kg	Absorción Atómica/Hidruros, AOAC 986.15. 21st. Ed. 2019.	N,D	máx. 0,1	Cumple	QL500
Cobre	mgCu/ Kg	Absorción Atómica/Horno de Grafito (GFAAS), AOAC 999.11. 21st. Ed. 2019.	N,D	máx. 0,1	Cumple	QL500
Hierro	mgFe/ Kg	Absorción Atómica/Horno de Grafito (GFAAS), AOAC 999.11. 21st. Ed. 2019.	N,D	máx. 1,5	Cumple	QL500
Plomo	mgPb/ Kg	Espectrofotometría de absorción atómica con llama, AOAC 999.11. 21st. Ed. 2019.	N,D	máx. 0,1	Cumple	QL500

Declaración de acuerdo a especificaciones de:

Aceite de soja. Tabla 20. Requisitos fisicoquímicos para el aceite de soja. Resolución 2154/2012., Resolución 2154 de 2012 Aceites y Grasas,Cap. XII, art. 50, Tabla 42. Metales contaminantes para aceites virgenes., Aceites vegetales. Tabla 21. Características de calidad para aceites vegetales. Resolución 2154 de 2012.

Anotaciones:

1 Confía Control S.A.S prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.

2 Estos resultados aplican únicamente para esta muestra evaluada, tal como se recibió.
3 N.D = No detectable.
4 Límite de detección instrumental: Hierro = 0.043 mg/L; Cobre = 0.0045 mg/L; Plomo = 0,013 mg/L.
5 Confía Control SAS no se hace responsable por la información otorgada por los clientes que pueda afectar la validez de los resultados.6 Cualquier solicitud de verificación o repetición de los resultados de análisis debe realizarse en un periodo máximo de 10 días a partir de emitido el informe. Confía Control evaluará la solicitud y en caso de aceptar el proceso de repetición, este debe realizarse en la contramuestra custodiada por el laboratorio. En caso de no contar con contramuestra o que la misma no se encuentre en condiciones adecuadas para el análisis, no se podrán realizar repeticiones y el proceso de verificación se hará frente a la trazabilidad de los registros de aseguramiento de calidad.

Revisado por: QD300 - Lider de Laboratorio

Aprobado por: QN200 - Director científico

7 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura K=2, correspondiente al 95% de confianza.

Fecha de emisión informe: 2025-03-28

- Fin del Informe -

Confía control s.a.s.
Análisis y Control Bioindustrial

INFORME DE RESULTADOS: M-35200832-C82

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

Razón Social	FEDEACEITES COL SAS
Nit	901621145 - 2
Dirección	CRA 104 A 23 G 31
Ciudad	BOGOTA
Responsable	SANTIAGO PARDO
Cargo	REPRESENTANTE LEGAL
Tel/Fax	N/A/
E-mail	FRISAZON@GMAIL.COM

INFORMACIÓN TOMA DE MUESTRAS

Lugar	N.E.
Responsable	FEDEACEITES COL SAS
Fecha	2025-01-09
Hora	N.E.
Procedimiento	N.E.
	N.E
Observaciones	

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

Descripción de la muestra	Aceite de soya - Frisazón		
No. de muestra	25000556	**Presentación Comercial**	N.A
Lote	151223	**Fabricante**	N.E.
Cantidad	1	**Presentación**	Envase plástico x1000mL
Fecha de producción	N.E.	**Fecha de vencimiento**	2026-1-09
Temperatura (°C) toma de muestra	N.E.	**Temperatura (°C) recepción**	25,73
Fecha de recepción	2025-01-09	**Hora de recepción**	11:30:00
Fecha de análisis	2025-01-12	**Fecha de resultados**	2025-03-28
Observaciones	N.E		

RESULTADOS MICROBIOLOGICOS

Análisis	Und. Medida	Técnica/Método de Referencia	Resultado ± U (Rango con U)	Especificación	Cumplimiento	Analista
NMP Coliformes Fecales	NMP/ML	Numero mas probable, AOAC Official Method 966.24	<3	<3	Cumple	Sv500
NMP Coliformes Totales	NMP/ML	Numero mas probable, AOAC Official Method 966.24	<3	9 - 11	Cumple	Sv500
Rcto de Mohos y Levaduras	UFC/mL	Recuento en placa Petrifilm 48 Hrs, AOAC 2014.05 21 st Ed. 2019	<10	50-100	Cumple	MD200

Anotaciones:
1 Confía Control S.A.S prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para esta muestra evaluada, tal como se recibió.

FDC-09
Revisión 06

3 Confía Control SAS no se hace responsable por la información otorgada por los clientes que pueda afectar la validez de los resultados.6 Cualquier solicitud de verificación o repetición de los resultados de análisis debe realizarse en un periodo máximo de 10 días a partir de emitido el informe. Confía Control evaluará la solicitud y en caso de aceptar el proceso de repetición, este debe realizarse en la contramuestra custodiada por el laboratorio. En caso de no contar con contramuestra o que la misma no se encuentre en condiciones adecuadas para el análisis, no se podrán realizar repeticiones y el proceso de verificación se hará frente a la trazabilidad de los registros de aseguramiento de calidad.

7 U = _____ Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura K=2, correspondiente al 95% de confianza.

Revisado por: QD300 - Lider de Laboratorio

Aprobado por: QN200 - Director científico

Fecha de emisión informe: 2025-03-28

- Fin del Informe -

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

RESOLUCION No. 2018028533 DE 10 de Julio de 2018
Por la cual se concede un Permiso Sanitario de Alimentos (Medio Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de sus facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto con la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictaron postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: *"Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de notificación sanitaria, **permiso sanitario** o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto"*. (Negrilla fuera de texto.)

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No.20181136922 de fecha 10/07/2018 , el (la) Señor (a)BRAYAN SANTIAGO PARDO BELTRAN , actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Permiso Sanitario para el producto abajo referido.

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA.

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. - Conceder PERMISO SANITARIO por el término de SIETE (7) años al producto que se describe a continuación:

PERMISO SANITARIO No.:	PSA-001560-2018
EXPEDIENTE:	20147639 **RADICACION:** 20181136922
MODALIDAD:	ENVASAR Y VENDER
PRODUCTO:	ACEITE VEGETAL PURO DE SOYA Y MEZCLAS DE ACEITES VEGETALES (SOYA/PALMA)
MARCA (S):	ACEITES FRISAZON
PRESENTACIONES COMERCIALES:	120m³,250m³,500m³,1000m³,2800m³,3000m³,4800m³,5000m³, 18,19 y 20 LITROS,
TITULAR (ES):	BRAYAN SANTIAGO PARDO BELTRAN PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO COMERCIALIZADORA FEDEACEITES con domicilio en BOGOTA - D.C.
ENVASADOR (ES):	BRAYAN SANTIAGO PARDO BELTRAN PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO COMERCIALIZADORA FEDEACEITES con domicilio en BOGOTA - D.C.

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima
Bogotá
Principal: Cra 10 N° 64 - 28
Administrativo: Cra 10 N° 64 - 60
(1) 2948700
www.invima.gov.co

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

RESOLUCION No. 2018028533 DE 10 de Julio de 2018
Por la cual se concede un Permiso Sanitario de Alimentos (Medio Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de sus facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto con la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ARTÍCULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección,

Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013, modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTICULO CUARTO:- Notificar la presente resolución al interesado**,** advirtiendo que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los días DIEZ (10) siguientes a su notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTÍCULO QUINTO: La vigencia de la presente Permiso Sanitario se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el articulo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTÍCULO SEXTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Se expide en Bogotá D.C., el 10 de Julio de 2018
Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.



SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Revisión Técnica: Erika Elizabeth Araque Mieth 1356 _____
Revisión Legal: Raúl Alejandro Olaya Alvarez. Código 286 _____

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima
Bogotá
Principal: Cra 10 N° 64 - 28
Administrativo: Cra 10 N° 64 - 60
(1) 2948700
www.invima.gov.co

La salud es de todos — Minsalud

SECRETARIA DE SALUD DEL HUILA
ACTA GENERAL
DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO

SOMOS, SOMOS HUILENSES GRANDES — Gobernación del Huila

CIUDAD: Saladoblanco | FECHA: 13/05/2025 | ACTA N°: 41-660-0001

TIPO DE ESTABLECIMIENTO — Establecimiento Industrial: | Puntos de entrada, terminales:

Establecimiento Comercial: X | Establecimientos de Espectáculo Público: | Establecimientos de Diversión Pública:

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria de Salud departamental del Huila

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

*RAZON SOCIAL: Corporación Ambiental Cinturon Andino

*CÉDULA / NIT: 813013182 - 8

*NOMBRE COMERCIAL: Corporacion ambiental cinturon Andino

*DIRECCIÓN: Calle 2 N. 1C - 76 | MATRICULA MERCANTIL:

*DEPARTAMENTO: Huila | *MUNICIPIO: Saladoblanco

Barrio: Ciudad Jardin | Vereda: | Comuna: | Localidad:

Sector: | Corregimiento: | Caserio: | UPZ:

Otro: | Cuál:

TELÉFONOS: 3133709214 | CORREO ELECTRONICO:

CORREO ELECTRÓNICO: Ambientalcinturonandino@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Paula Manuela Achury Vargas

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. X | C.E. | NIT | *Número de documento: 1007531598

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Paula manuela Achury Vargas

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. X | C.E. | NIT | *Número de documento: 1007 531 598

CORREO ELECTRÓNICO: Ambientalcinturonandino@gmail.com

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Calle 2 N 1C-76

EL REPRESENTANTE DEL ESTABLECIMIENTO AUTORIZA LA NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: SI X NO

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN ELECTRONICA: Ambientalcinturonandino@gmail.com

*DEPARTAMENTO: Huila | *MUNICIPIO: Saladoblanco

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 8:00am a 4:00 pm | N° DE TRABAJADORES: 1

N° DE EMPLEADOS AFILIADOS RIESGOS PROFESIONALES: 1

N° DE EMPLEADOS AFILIADOS AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL: 1

CÓDIGO CIIU: 64721 SI X NO | DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDAD: Comercio al Por menor de productos agricolas para el cultivo en establecimiento

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes /año	TIPO DE CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA	FAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
N°ACTA DE ULTIMA VISITA			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:

NUMERO Y FECHA DE RADICADO EN CASO DE QUE EL MOTIVO DE LA VISITA SEA SOLICITUD DE INTERESADO O ASOCIADO POR

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Cumplimiento (C)	Cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar
Cumplimiento parcial (CP)	Cuando el establecimiento no cumple con la totalidad de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar
No cumplimiento (NC)	Cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar a evaluar
Critico (CR)	La casilla "CR" corresponde cuando el incumplimiento del aspecto a verificar sea considerado un riesgo inminente para la salud pública y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe su funcionamiento en condiciones normales
No Aplica (NA)	Cuando el criterio a evaluar no corresponde a la actividad realizada por el objeto de IVC Nota: (para no afectar calificación de los bloques se diligenciara como Cumple (C) y se indicara en hallazgos las razones por que "no aplica" para el establecimiento vigilado y controlado)

Scanned with CamScanner

REVISIÓN DOCUMENTAL

DOCUMENTOS	DOCUMENTADO SI	DOCUMENTADO NO	OBSERVACIONES
Documento de sistema de seguridad y salud en el trabajo (en caso de no contar notificar a dirección territorial Ministerio de Trabajo)	X		
Contrato con gestor de residuos (en caso de requerir notificar a autoridad ambiental)			N/A
Permiso de vertimientos (en caso de requerir notificar a autoridad ambiental)			N/A
En caso de requerir de medidas de control, la empresa contratada para ejecutar el programa de control de plagas cuenta con concepto sanitario favorable expedido por la autoridad sanitaria del área de jurisdicción.	X		

I. CONDICIONES LOCATIVAS,SANITARIAS Y DE SEGURIDAD

1. CONDICIONES LOCATIVAS

	ASPECTO A VERIFICAR	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
1.1	El establecimiento esta ubicado en terreno de facil drenaje, alejado de botaderos de basura, aguas estancadas, criaderos de insectos y roedores.mataderos, cementerios y, en general, a focos de insalubridad e inseguridad evitar en las zonas de riesgo, que ofrezcan peligro de inundación, erosión (Art 160, 162,163 Ley 9 de 1979)	5	2.5	0		5
1.2	Las entradas principales a la edificación y a sus ambientes interiores cuentan con fácil acceso (Art 40 Resolución 14861 de 1985)	4	2	0		4
1.3	En el establecimiento los pisos son sólidos, impermeables, antideslizantes, de fácil limpieza, desinfección y resistentes a factores ambientales y uniformes, de manera que ofrezcan continuidad para evitar tropiezos y accidentes, nivelados para facilitar el drenaje (Art 193, 194 Ley 9 de 1979)	4	2	0		4
1.4	En el establecimiento las paredes y techos son sólidos de fácil limpieza, desinfección y resistentes a factores ambientales (Art 195 Ley 9 de 1979)	4	2	0		4
1.5	Las redes e instalaciones eléctricas como interruptores, reguladores, lámparas y demás equipos o elementos utilizados para iluminación en áreas especificas están construidas, instaladas, mantenidas, accionadas, señalizadas y protegidas, de manera que se prevengan los riesgos de incendio y se evite el contacto con los elementos sometidos a tensión.(Art 117 Ley 9 de 1979)	3	1.5	0		3
1.6	Las escaleras, rampas, son seguras, cuentan con pasamamanos y estan revestidas de material antideslizantes . (Art 47 y 48 Resolucion 14861 de 1985)	4	2	0		4
1.7	La ventilación es adecuada para el uso.(Art 197 Ley 9 de 1979)	3	1.5	0		3
1.8	La iluminación es suficiente y adecuada en cantidad para su uso. (Art 196 Ley 9 de 1979)	3	1.5	0		3
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				30		La calificación del bloque corresponde al 30 % del total del acta

2.CONDICIONES SANITARIAS

	ASPECTO A VERIFICAR	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
2.1	El establecimiento cuenta con, servicios sanitarios dotados con los mecanismos o elementos para la higiene personal, separados por sexo, en correcto funcionamiento y en cantidad suficientes para uso de los trabajadores y visitantes (inodoros y lavamanos). (Art 50 Resolución 14861 de 1985)	10		0		10
2.2	El establecimiento mantiene las condiciones de en orden, aseo y cuenta con un programa de limpieza y desinfección para las instalaciones y equipos documentado e implementado (procedimientos, planillas, concentraciones y registros). (art 207 ley 9 de 1979)	6	3	0		6
2.3	Los elementos y productos químicos utilizados para la limpieza y desinfección se encuentran debidamente rotulados y almacenados.	4	2	0		4
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				20		La calificación del bloque corresponde al 20 % del total del acta

3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

	3.1 ABASTECIMIENTO DE AGUA	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
3.1.1	El establecimiento se encuentra conectado a la red del sistema de acueducto u otro sistema alternativo	2	1	0		2
3.1.2	El establecimiento cuenta con suministro y acceso a agua potable (Art 165 Ley 9 de 1979)	4		0		4
3.1.3	Las instalaciones interiores para suministro estan diseñadas y construidas para su funcionamiento normal con dotación de servicio continuo y presión suficiente de servicio en todos los sitios de consumo (Art 10 numeral 2 Decreto 1575 de 2007)	2	1	0		2
3.1.4	El establecimiento cuenta con tanques para el almacenamiento de agua potable debidamente protegidos y con capacidad suficiente para garantizar el suministro en la totalidad de sus instalaciones. (Art 10 Decreto 1575 de 2007)	2	1	0		2
3.1.5	El establecimiento realiza semestralmente o cuando este visiblemente sucio el lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua potable, (revisar soportes).(Art 10 Decreto 1575 de 2007)	2	1	0		2

Scanned with CamScanner

	3.2 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE VERTIMIENTOS	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
3.2.1	Las aguas residuales generadas por el establecimiento son vertidos al alcantarillado u otro sistema alternativo. (Art 36 Ley 9 de 1979)	2	1	0		2
3.2.2	Las instalaciones para evacuación de residuos líquidos están diseñadas y construidas para que permitan escurrimiento, eviten obstrucciones, impida el paso de gases y animales de la red pública al interior, no permitan el vaciamiento, el escape de líquido o la formación de depósitos en el interior de las tuberías y finalmente, se evite la conexión o interconexión con tanques de almacenamiento y sistemas de agua potable	2	1	0		2
	3.3 MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS	**C**	**CP**	**NC**	**NA**	**HALLAZGOS**
3.3.1	Cuenta con programa para el manejo y gestión integral de sus residuos sólidos documentado e implementado.	2	1	0		2
3.3.2	El área para el almacenamiento de residuos cumple con condiciones sanitarias	3	1.5	0		3
3.3.3	Cuenta con recipientes de material rígido que facilita su limpieza y desinfección e identificados para el manejo de residuos y da cumplimiento al código de colores.	2	1	0		2
	3.4 MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS	**C**	**CP**	**NC**	**NA**	
3.4.1	Existe un programa de manejo integral de plagas documentado e implementado (Art 201 y Art 593 Ley 09 de 1979)	2	1	0		2
3.4.2	En el establecimiento no se evidencia la presencia de plagas o daños ocasionados por éstas y se establecen medidas preventivas para el control y propagación (Art 168 Ley 09 de 79)	5		0		5
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				30		La calificación del bloque corresponde al 30 % del total del acta
	4 CONDICIONES DE SEGURIDAD-GESTION DEL RIESGO					
	ASPECTO A VERIFICAR	**C**	**CP**	**NC**	**NA**	**HALLAZGOS**
4.1	Existe plan de gestión del riesgo de desastres documentado e implementado .(Artículo 2.3.1.5.2.1 Decreto 2157 de 2017)	4	2	0		4
4.2	Se encuentran claramente señalizadas las diferentes áreas y secciones en cuanto a acceso y circulación de personas, servicios, seguridad, salidas de emergencia, etc. (Art 206 Ley 9 de 1979) (Art 52 Resolución 14861 de 1985)	3	1.5	0		3
4.3	El establecimiento tiene alarma de emergencia.(Art 52 Resolución 14861 de 1985)	2	1	0		2
4.4	Las escaleras cuentan con cinta antideslizante, franja foto lumínica y pasamanos.(Art 48 Resolución 14861 de 1985)	3	1.5	0		3
4.5	La institución cuenta con extintores o gabinetes contra incendios cargados y debidamente señalizados en perfecto estado de funcionamiento. (Art 52 Resolución 14861 de 1985)	5	2.5	0		5
4.6	Existe botiquín de primeros auxilios.(Art 127 Ley 9 de 1979)	3	1.5	0		3
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				20		La calificación del bloque corresponde al 20 % del total del acta

II. CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES SANITARIAS

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
100 %	FAVORABLE ✓	95%-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como "crítico", independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será de DESFAVORABLE, representación de riesgo inminente a la salud pública con aplicación de medida sanitaria (NC-AMS) y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD CORRESPONDIENTE.
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	50%-94%	
	DESFAVORABLE	< 49,9%	

Scanned with CamScanner

Scanned with CamScanner