harinera del valle sabemos de alimentos	CÓDIGO	GP.GAC-2392
	VERSIÓN	1
	TIPO	FICHA TÉCNICA COMERCIAL

FICHA TÉCNICA COMERCIAL. PASTA ALIMENTICIAS. MARCA LA MUÑECA

COPIA NO CONTROLADA

1 NOMBRE DEL PRODUCTO

Pastas Alimenticias

Referencias:

- Spaghetti, Spaghetti Express, Tallarín, Bucatini, Macarrón. (Pastas Largas)
- Tornillo, Tornillo Express, Fusilli, Fusilli Express, Macarroncito, Rigatone,

Rigatone Express, Guargueron, Pluma Rayada, Pluma Rayada Express, Pluma, Plumas, Codo, Codo Express, Coditos, Concha, Conchita, Conchita Rayada, Fideo, Fideo Caldo, Cabello de Ángel, Argollita, Letra, Orzo, Estrellita, Corbata, Deportes, Espacial, Princesas. (Pastas Cortas).

2 DEFINICIONES

Producto preparado mediante el secado apropiado formado del amasado en agua con Semolato de Trigo Duro sin fermentar.

3 MARCA

La Muñeca

4 INGREDIENTES

De acuerdo a la referencia:

- Semolato de trigo duro fortificado con Niacina (55 mg/kg), Hierro (44 mg/kg), Vitamina B1 (6 mg/kg), Vitamina B2 (4 mg/kg) y Ácido Fólico (1.54 mg/kg), Agua.
- Semolato de trigo durum fortificado con Niacina (55 mg/kg), Hierro (44 mg/kg), Vitamina B1 (6 mg/kg), Vitamina B2 (4 mg/kg) y Ácido fólico (1.54 mg/kg), Agua.

4.1 DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Contiene Gluten.

Puede contener trazas de soya.

4.2 INFORMACIÓN NUTRICIONAL

4.2.1 Tabla de información nutricional Pasta Corta y Larga.

Información Nutricional	
Tamaño por porción 80 g	
Porciones por envase *Según contenido neto.*	
Cantidad por porción	
Energía 290 kcal	Energía de grasa 0 kcal
	% Valor Diario*
Grasa Total 0 g	**0%**
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 0 mg	**0%**

Sodio 10 mg	**0%**
Carbohidrato Total 63 g	**21%**
Fibra Dietaria 3 g	12%
Fibra Soluble 0 g	
Fibra Insoluble 3 g	
Azúcares 0 g	0%
Proteína 10 g	**20%**
Calcio 2 %	Hierro 20 %
No es fuente significativa de Vitamina A y Vitamina C.	
*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2.000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.	

4.2.2 Tabla de información nutricional Pasta para Sopa.

Información Nutricional	
Tamaño por porción 15 g	
Porciones por envase *Según contenido neto.*	
Cantidad por porción	
Energía 60 kcal	Energía de grasa 0 kcal
	% Valor Diario*
Grasa Total 0 g	**0 %**
Grasa Saturada 0 g	0 %
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 0 mg	**0 %**
Sodio 0 mg	**0 %**
Carbohidrato Total 12 g	**4 %**
Fibra Dietaria 0 g	0%
Azúcares 0 g	0 %
Proteína 2 g	**4%**
Hierro	4 %
No es fuente significativa de Vitamina A, Vitamina C y Calcio.	
*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2.000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.	

5 PRESENTACIONES COMERCIALES

Las pastas se empacan con un contenido neto desde 125 g a 3000 g

6 MATERIAL DE EMPAQUE

6.1 Empaque Primario:

Polipropileno Biorientado + Polipropileno Cast Impreso o Polipropileno Biorientado sin impresión.

COPIA NO CONTROLADA

Bolsa 3 kg: Poliéster + Polietileno de Baja densidad.

6.2 Empaque Secundario:

Polietileno de Baja densidad termoencongible.

7 TIPO DE CONSERVACION

7.1 Condiciones de conservación rotuladas en el empaque:

- Almacenar en un lugar limpio, seco y fresco
- Almacenar a temperatura ambiente en un lugar limpio, fresco y seco.

7.2 Condiciones de Almacenamiento Generales:

El producto se debe almacenar en un lugar seco, limpio y ventilado.

El producto se debe almacenar de tal manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos.

El producto se debe colocar sobre estibas limpias para evitar contacto directo con el piso ya que puede absorber humedad lo que facilita el crecimiento de hongos.

El almacenamiento del producto se debe realizar en estibas teniendo en cuenta una separación mínima de 60 cm con respecto a las paredes perimetrales y una altura con respecto al piso de por lo menos 15 cm de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación si es el caso. No se deben utilizar estibas sucias o deterioradas.

Se debe garantizar la rotación de los productos cumpliendo con el PEPS (primero en expirar primero en salir).

Se debe establecer y cumplir con el plan de limpieza y plan de control de plagas de los lugares de almacenamiento del producto que incluya las frecuencias periódicas para la realización de ésta actividad.

Los productos que ya se encuentran vencidos, productos con empaques rotos o con otro tipo de deterioro se deben almacenar en un área o depósito exclusivo para tal fin y debe estar identificado claramente.

7.3 TRANSPORTE

El transporte de los productos alimenticios se debe realizar en condiciones tales que excluyan la contaminación y/o proliferación de microorganismos y eviten su alteración así como los daños en el envase o embalaje según sea el caso.

Revisar los medios de transporte antes de cargar el producto, con el fin de asegurar que se encuentran cumpliendo con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación del mismo.

Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los productos alimenticios deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.

Se prohíbe disponer los productos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación.

Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo, productos alimenticios con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación de los productos.

COPIA NO CONTROLADA

8 VIDA UTIL

De acuerdo a la referencia

12 meses (365 días)

18 meses (540 días)

Para garantizar la vida útil del producto las buenas condiciones de almacenamiento son indispensables, en especial el control de insectos, roedores y cumpliendo los programas de limpieza y sanitación mencionados en el punto 7.

9 NUMERO REGISTRO SANITARIO – NOTIFICACION SANITARIA O PERMISO SANITARIO

RSAV16I74315.

Ver Anexo A. Resolución Invima.

Anexos

Anexo A. Resolución Pastas Alimenticias La Muñeca

ELABORARON	REVISARON	APROBARON
Johana Ocampo Torres Ingeniero Asuntos Técnicos **Nathalia Andrea Vargas** Nutricionista	**Marcela Gordon** Ingeniero de Investigacion y Desarrollo (II) **Maria Elena Collazos** Director Investigacion y Desarrollo	**Martha Lucia Arboleda Ospina** Gerente Innovación, Estrategia y Negocios Internacionales **Jose Fernando Chacon Valencia** Gerente de Producción

COPIA NO CONTROLADA	
Cód. Impresión:	**5643**
Imprimió:	**Juan David Borja Marulanda**
Para:	**Francy Briceth Rojas Martinez**
Fecha Impresión:	**29/01/2020**

MINSALUD | invima

TODOS POR UN NUEVO PAÍS
PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

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

RESOLUCIÓN No. 2015032434 DE 18 de Agosto de 2015
Por la cual se concede un Registro Sanitario

El Director de Alimentos y Bebidas (E) del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 del 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, el Decreto Reglamentario 3075 de 1997 y Decreto Reglamentario 612 de 2000. y Decreto Reglamentario 612 de 2000

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO.- Conceder REGISTRO SANITARIO por el término de 10 años al producto que se describe a continuación:

REGISTRO SANITARIO No.: RSAV16I74315 **VIGENTE HASTA:** 03 SEP 2025

EXPEDIENTE: 20097143 **RADICACIÓN:** 2015106189

MODALIDAD: FABRICAR Y VENDER

PRODUCTO: "PASTAS ALIMENTICIAS, PASTAS ALIMENTICIAS AL HUEVO, PASTAS ALIMENTICIAS VERDURAS PRIMAVERA, PASTAS ALIMENTICIAS VERDURAS TOMATE, PASTAS ALIMENTICIAS VERDURAS ESPINACA, PASTA INTEGRAL ALTA EN FIBRA, PASTAS ALIMENTICIAS CON SABOR A MANTEQUILLA, PASTAS ALIMENTICIAS CON SABOR A CARNE Y TOMATE, PRESENTACIÓN CONJUNTA PASTA ALIMENTICIAS CON CUBO DE CALDO DE GALLINA, VARIEDADES: PASTAS LARGAS: SPAGHETTI, SPAGHETTI EXPRESS, TALLARÍN, BUCATINI, MACARRÓN; PASTAS CORTAS: TORNILLO, TORNILLO EXPRESS, FUSILLI, FUSILLI EXPRESS, MACARRONCITO, RIGATONE, RIGATONE EXPRESS, GUARGUERON, PLUMA RAYADA, PLUMA RAYADA EXPRESS, PLUMA, PLUMAS, CODO, CODO EXPRESS, CODITOS, CONCHA, CONCHITA, CONCHITA RAYADA, FIDEO, CABELLO DE ÁNGEL, ARGOLLITA, LETRA, ORZO, ESTRELLITA, CORBATA, DEPORTES, ESPACIAL, PRINCESAS, ENCANTADA Y ENCANTADAS. PRESENTACIÓN CONJUNTA PASTA CODITOS + SALSA DE QUESO CHEDDAR, VARIEDADES: PASTA CORTA: CODITOS CON SALSA DE QUESO CHEDDAR, MACARONI AND CHEESE, DEPORTES CON SALSA DE QUESO, MÁGICA CON SALSA DE QUESO, ESPACIAL CON SALSA DE QUESO."

MARCA: LA MUÑECA, LA MUÑECA EXPRESS, LA MUÑECA SUPREMA, LA MUÑECA MINI

TITULAR(ES): HARINERA DEL VALLE S.A. con domicilio en CALI – VALLE

PRESENTACIONES COMERCIALES: 50g a 5000g.

FABRICANTE(S): HARINERA DEL VALLE S.A con domicilio en PALMIRA - VALLE; HARINERA DEL VALLE S.A. con domicilio en VILLA RICA - CAUCA; HARINERA DEL VALLE S.A. con domicilio en CALI - VALLE

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

RESOLUCIÓN No. 2015032434 DE 18 de Agosto de 2015
Por la cual se concede un Registro Sanitario

El Director de Alimentos y Bebidas (E) del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 del 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, el Decreto Reglamentario 3075 de 1997 y Decreto Reglamentario 612 de 2000. y Decreto Reglamentario 612 de 2000

ARTICULO SEGUNDO:- Contra la presente resolución procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante EL DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA dentro de los DIEZ (10) días siguientes a la notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo. Una vez ejecutoriado quedará culminado el procedimiento administrativo.

ARTICULO TERCERO:- Los derechos que se deriven de esta Resolución quedarán sujetos al control posterior que debe realizar el INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA de conformidad con lo previsto por el Artículo 2 del Decreto 612 de 2000.

ARTICULO CUARTO:-La presente resolución rige a partir de la fecha de su ejecutoria.

COMUNIQUESE, NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogotá D.C. el 18 de Agosto de 2015

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.



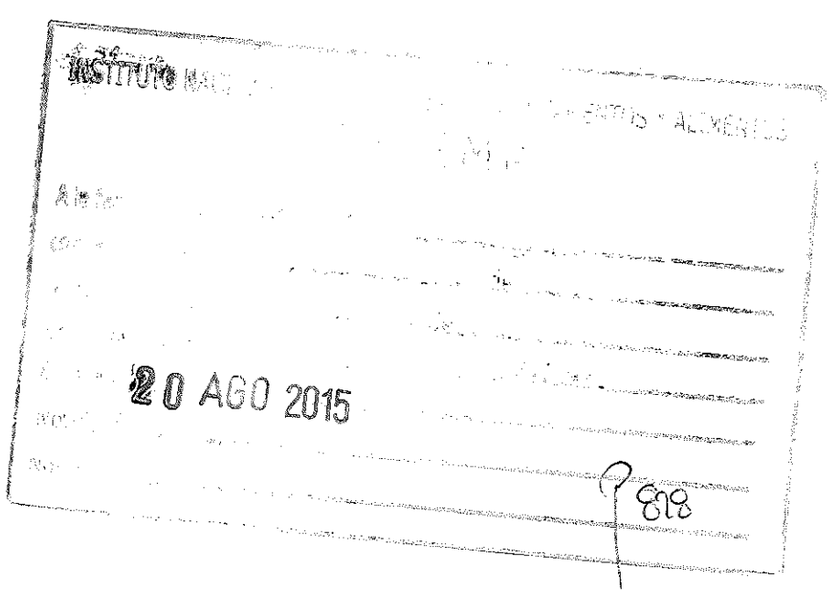
CRISTIAN MOISES DE LA HOZ ESCORCIA
DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (E)

Proyecto:

Revisión Legal: Sandra Milena Alba Mancipe. Código 1476
Revisión Técnica: Erika Elizabeth Araque Mieth 1356

Firma válida

Digitally signed by CRISTIAN MOISES DE LA HOZ ESCORCIA
Date: 2015.08.18 19:00:43 GMT
Reason: Invima
Location: Bogota, CO


INSTITUTO NAC
20 AGO 2015

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20097143	Nombre producto	**PASTAS ALIMENTICIAS, VARIEDADES 1.1: CON SABOR A CARNE Y TOMATE, CON CUBO DE CALDO DE GALLINA (PRESENTACIÓN CONJUNTA DE "PASTAS ALIMENTICIAS CON CUBO DE CALDO DE GALLINA" DE CUALQUIERA DE LAS REFERENCIAS), AL HUEVO, CON SABOR A MANTEQUILLA, CON SALSA DE QUESO CHEDDAR (PRESENTACIÓN CONJUNTA DE "PASTAS ALIMENTICIAS CON SALSA DE QUESO CHEDDAR" DE CUALQUIERA DE LAS REFERENCIAS), CON SALSA DE QUESO (PRESENTACIÓN CONJUNTA DE "PASTAS ALIMENTICIAS CON SALSA DE QUESO" DE CUALQUIERA DE LAS REFERENCIAS), CON SALSA DE QUESOS (PRESENTACIÓN CONJUNTA DE "PASTAS ALIMENTICIAS CON SALSA DE QUESOS" DE CUALQUIERA DE LAS REFERENCIAS), INTEGRAL ALTA EN FIBRA, VERDURAS ESPINACA, VERDURAS PRIMAVERA, VERDURAS TOMATE; CON TOMATE Y ESPINACA. 1.2 REFERENCIAS: TODAS LAS VARIEDADES SE COMERCIALIZARÁN EN LAS SIGUIENTES REFERENCIAS: SPAGHETTI, SPAGHETTI EXPRESS, TALLARÍN, BUCATINI, MACARRÓN (PASTAS LARGAS) O TORNILLO, TORNILLO EXPRESS, FUSILLI, FUSILLI EXPRESS, MACARRONCITO, RIGATONE, RIGATONE EXPRESS, GUARGUERON, PLUMA RAYADA, PLUMA RAYADA EXPRESS, PLUMA, PLUMAS, CODO, CODO EXPRESS, CODITOS, CONCHA, CONCHITA, CONCHITA RAYADA, FIDEO, FIDEO CALDO, CABELLO DE ÁNGEL, ARGOLLITA, LETRA, ORZO, ESTRELLITA, CORBATA, DEPORTES, ESPACIAL, PRINCESAS. (PASTAS CORTAS). TODAS LAS VARIEDADES SE COMERCIALIZARAN CON CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES EXPRESIONES DE FANTASÍA: MACARONI & CHEESE, MACARRONES CON QUESO, CHEDDAR, EXPLOSIÓN DE QUESO, EXPLOSIÓN DE QUESO CHEDDAR, 3 QUESOS, TRES QUESOS. PASTA ALIMENTICIA LARGA: SPAGHETTI, SPAGHETTI EXPRESS, TALLARÍN, BUCATINI, MACARRÓN; PASTA ALIMENTICIA MEDIA: GUARGUERON, CONCHA, FIDEO, FIDEO CALDO, CABELLO DE ÁNGEL: PASTA ALIMENTICIA CORTA: TORNILLO, TORNILLO EXPRESS, FUSILLI, FUSILLI EXPRESS, MACARRONCITO, RIGATONE, RIGATONE EXPRESS, PLUMA RAYADA, PLUMA RAYADA EXPRESS, PLUMA, PLUMAS, CODO, CODO EXPRESS, CODITOS, CONCHITA, CONCHITA RAYADA, ARGOLLITA, LETRA, ORZO, ESTRELLITA, CORBATA, DEPORTES, ESPACIAL, PRINCESAS. EXPRESIONES DE FANTASÍA: MACARONI & CHEESE, MACARRONES CON QUESO, CHEDDAR, EXPLOSIÓN DE QUESO, EXPLOSIÓN DE QUESO CHEDDAR, 3 QUESOS, TRES QUESOS.**					
Registro Sanitario	RSAV16I74315	Vencimiento	2025/09/03	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,8913003829						
Marcas	LA MUÑECA, LA MUÑECA EXPRESS, LA MUÑECA SUPREMA, LA MUÑECA MINI , LA MUÑECA MINI, LA MUÑECA MINI PRINCESAS,, LA MUÑECA MINI ESPACIAL, LA MUÑECA MINI DEPORTES, LA MUÑECA MINI FIGURITAS.						

Datos de Interes

Tratamiento	SECADO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
50 g a 5000 g.
50g a 5000g; De 50 g a 5000 g en combinación de todas las referencias y variedades.

Roles por Producto

Rol	Tipo.Ident	Identificacion	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	Consecutivo	11511	HARINERA DEL VALLE S.A	CARRERA 33 A NO. 16 - 04	COLOMBIA	VALLE	PALMIRA	servivioalcliente@bgpasociados.com
FABRICANTE	Consecutivo	89130038	HARINERA DEL VALLE S.A.	CONJUNTO INDUSTRIAL PARQUE	COLOMBIA	CAUCA	VILLA RICA	
FABRICANTE	Nit	8913003829	HARINERA DEL VALLE S.A.	CARRERA 1A No. 47-20	COLOMBIA	VALLE	CALI	servicioalcliente@bgpasociados.com
TITULAR REGISTRO SANITARIO	Nit	8913003829	HARINERA DEL VALLE S.A.	CARRERA 1A No. 47-20	COLOMBIA	VALLE	CALI	servicioalcliente@bgpasociados.com

[Imprimir] [<< Atras]

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NUMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS (AGUA)	
NUMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

No se evidencian hallazgos sanitarios.

V. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte de Establecimiento:

VI. INFORMACIÓN DE TIPO MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD/PREVENTIVA SI__ NO__

- ☐ Clausura temporal total
- ☐ Clausura temporal parcial
- ☐ Suspensión parcial de trabajos o servicios
- ☐ Suspensión total de trabajos o servicios
- ☐ Aislamiento o internación de personas para evitar la transmisión de enfermedade
- ☐ Decomiso
- ☐ Destrucción o desnaturalización
- ☐ Congelación
- ☐ Captura y observación de animales sospechosos de enfermedades transmisibles
- ☐ Vacunación personas o animales
- ☐ Destrucción o desnaturalización
- ☐ Control de insectos u otra fauna nociva o transmisora de enfermedades
- ☐ Desocupación o desalojamiento de establecimientos o vivienda

N° DEL ACTA DE LA MEDIDA SANITARIA

VII. PLAZO CUMPLIMIENTO DE HALLAZGOS

DÍAS HABILES PLAZO	
FECHA INICIO PLAZO	
FECHA LIMITE DE PLAZO	

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 13 del mes de Mayo del año 2025 en la Ciudad de Sabobbanco.

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:	Luisa Fernanda Suarez Silva	NOMBRE:	
CÉDULA:	1.082.154.427	CÉDULA:	
CARGO:	Tec. Saneamiento	CARGO:	
INSTITUCIÓN:		INSTITUCIÓN:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:	Paula Manuela Achury V.	FIRMA:	
NOMBRE:	Paula Manuela Achury Vargas	NOMBRE:	
CÉDULA:	1.007.531.598	CÉDULA:	
INSTITUCIÓN:		INSTITUCIÓN:	
CARGO:	Representante legal	CARGO:	

Scanned with CamScanner