

MUNICIPIO DE BUCARAMANGA	FORMATO VERIFICACION TECNICA – BODEGA ALMACENAMIENTO Y DE ENSAMBLE	Código:
		Versión:
		Página 1 de 4

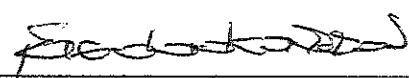
FORMATO VERIFICACION TECNICA – BODEGA ALMACENAMIENTO Y DE ENSAMBLE			
HORA DE LLEGADA:	8:00am	HORA DE SALIDA:	9:44 am
FECHA DE LA VISITA:	11 de Diciembre /2024		
DIRECCION DE LA BODEGA:	Carretera 34W#71 lote 53 P.S.1		
PERSONA QUIEN ATIENDE LA VISITA:	Ethel Piedrol Carrillos		
FUNCIONARIOS QUIENES REALIZAN LA VISITA:	Krisman Fernando Natividad Daula		
	Laynker Elias Ortiz Garcia		
Cumple = 1 No Cumple = 0 No Aplica = NA			
	BODEGA DE ALMACENAMIENTO	CALIFICA	OBSERVACIONES
1	INFRAESTRUCTURA	CION	
1.1	La bodega cuenta con el área mínima de 450 mts² REQUERIDO de uso exclusivo para almacenamiento y ensamble de alimentos, y se encuentra ubicada en el municipio de Bucaramanga.	0	Segun verificación en sitio el área de ensamble y almacenamiento es de 286,62 m².
1.2	La bodega cuenta con concepto favorable vigente expedido por la entidad competente y con fecha no superior a seis (6) meses antes de la fecha de la entrega de la propuesta.	1	Fecha: 04/12/24 Cumplimiento: 100% concepto: Favorable.
1.3	cuenta con un equipo de refrigeración y congelación en la bodega de almacenamiento el cual garantiza las condiciones adecuadas de temperatura humedad y circulación del aire para asegurar la conservación optima de los alimentos	1	Cuenta con un contenedor de Refrigeración y congelación en uso.
1.4	La bodega cuenta con espacio exclusivo para el almacenamiento de aseo y sustancias peligrosas debidamente señalizado y aislado del proceso para evitar contaminación cruzada.	1	
1.5	La bodega cuenta con espacios para área de cargue y descargue, áreas de canastillas, área de estibas y producto no conforme, áreas de enfriamiento y congelación, área de contramuestras.	0	Falta area de contramuestras.
1.6	todas las áreas y operaciones de la bodega están diseñadas para evitar la contaminación cruzada para entre los diferentes tipos de alimentos	1	
1.7	Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras y tienen superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impiden la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.	1	

MUNICIPIO DE BUCARAMANGA	FORMATO VERIFICACION TECNICA – BODEGA ALMACENAMIENTO Y DE ENSAMBLE	Código:
		Versión:
		Página 2 de 4

1.8	La edificación está diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de almacenamiento e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.	1	la bodega cumple con los barridos de deslaminación.
1.9	El tamaño del área de depósito está en proporción a los volúmenes de insumos y de productos terminados, disponiendo además de espacios para la circulación de personal, el traslado de materiales y la limpieza.	1	La Bodega dispone de espacios
1.10	La edificación y sus instalaciones están construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas según lo establecido en el plan de saneamiento del establecimiento.	1	
1.11	Posee paredes del área lisas, sin grietas, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección, colores claros y sin presencia de humedad.	1	
1.12	Posee piso construido en material de fácil limpieza y desinfección, sin presencia de grietas u orificios.	1	
1.13	Cuenta con iluminación y ventilación suficiente y adecuada.	1	
1.14	Las puertas son de fácil limpieza y se encuentran en buen estado.	1	
1.15	Las lámparas y bombillos están debidamente protegidas en caso de ruptura.	1	
1.16	Los drenajes de piso tienen la debida protección con rejillas diseñadas de forma que permitan su limpieza.	1	
1.17	Las uniones entre las paredes y entre estas y los pisos están selladas de forma redondeadas para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.	1	
1.18	área de ensamble y almacenamiento: cuenta con área de recepción de alimentos, área de almacenamiento de alimentos (incluye áreas de refrigeración y congelación), área de alistamiento o preparación, área de control de calidad, área de despacho.	1	
1.19	áreas administrativas y soportes a la operación: cuenta con áreas de limpieza y desinfección servicios sanitarios y vestuarios, área de gestión de residuos, área administrativa	1	
2	ESQUEMA BÁSICO DE DISTRIBUCIÓN		
2.1	Cuenta con zona administrativa: la cual puede ser simple (escritorio con un archivador metálico, área para personal para las tareas de manejo administrativo.	0	falta un escritorio.
2.2	Cuenta con zona de servicios sanitarios separados por géneros	1	

2.3	Cuenta con área de Vestier, y descanso debidamente demarcado y separada	1	
3	SERVICIOS PUBLICOS		
3.1	Cuenta con servicio de agua potable.	1	
3.2	Cuenta con servicio de energía permanente.	1	
3.3	Cuenta con servicio de alcantarillado.	1	
4	PLAN DE SANEAMIENTO		
4.1	Se cuenta con documento de plan de saneamiento ajustado a la bodega, según su entorno y necesidades, que incluya como mínimo los siguientes programas y sus respectivos formatos: <ul style="list-style-type: none">Programa de Limpieza y Desinfección,Programa de ResiduosPrograma de Control de PlagasPrograma de Monitoreo de Calidad del Agua	1	
4.2	Se cuenta con los siguientes programas de acuerdo al Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad de la Resolución 335 de 2021: <ul style="list-style-type: none">Programa de Capacitación a Personal ManipuladorPrograma de Mantenimiento Preventivo y Correctivo de EquiposPrograma de Proveedores, materias primas e insumos.Recibido y Manejo de materia prima – (Trazabilidad)	1	
4.3	Los servicios sanitarios están limpios y cuentan con los recursos requeridos para la higiene personal (Papel higiénico, jabón desinfectante, implementos desechables para el secado de las manos y papeleras).	1	
4.4	La bodega está dotada de canecas para la recolección y almacenamiento de residuos sólidos que impidan el acceso y proliferación de plagas.	1	
4.5	Se dispone de un tanque de agua con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de producción.	1	
4.6	No se evidencia presencia de animales en la bodega.	0	Presencia Vector
(1) ITEMS EVALUADOS:		31	
(2) ITEMS CON NA:		0	
(3) ITEMS EVALUADOS MENOS NA:		0	
(4) ITEMS CON CALIFICACION 1:		27	
(5) ITEMS CON CALIFICACION 0:		4	
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO		87,09 %	

OBSERVACIONES GENERALES:

QUIEN REALIZA LA VISITA	QUIEN REALIZA LA VISITA
FIRMA 	FIRMA 
NOMBRE: Laynker Ortiz Govea	NOMBRE: Ylisman Fernandez
C.C. 1102716619	C.C. 1053803439
TELEFONO 3124421089	TELEFONO 3214615539
QUIEN REALIZA LA VISITA	QUIEN REALIZA LA VISITA
FIRMA	FIRMA
NOMBRE:	NOMBRE:
C.C.	C.C.
TELEFONO	TELEFONO
QUIEN ATIENDE LA VISITA	QUIEN ATIENDE LA VISITA
FIRMA 	FIRMA
NOMBRE: Ethel Pineda	NOMBRE:
C.C. 52029679	C.C.
TELEFONO 3107243005	TELEFONO



FORMATO VERIFICACIÓN TÉCNICA – BODEGA ALMACENAMIENTO Y DE ENSAMBLE

REGISTRO FOTOGRÁFICO

FECHA: (dd-mm-aaaa)

11

12

2024

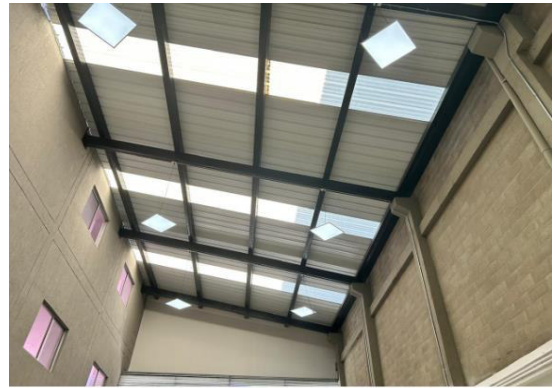
LUGAR:

CARRERA 34 W No. 71 -LOTE 53 PROVINCIA SOTO 1

INFRAESTRUCTURA



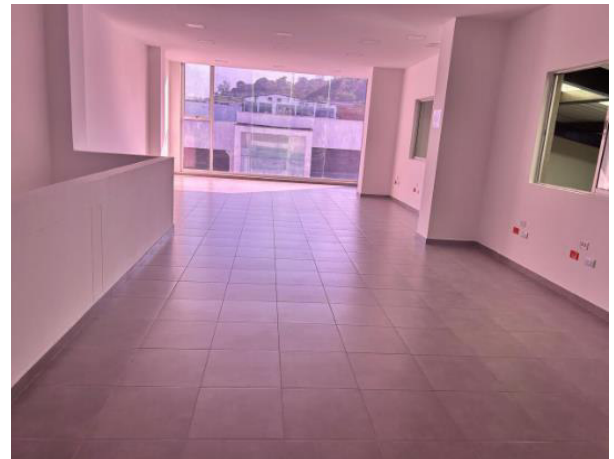
FACHADA ENTRADA BODEGA



ILUMINACIÓN



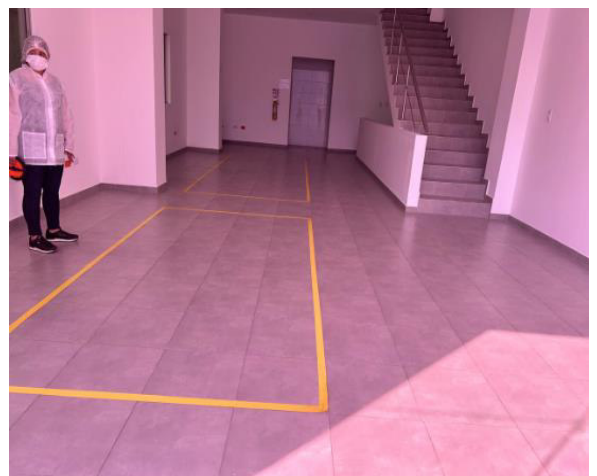
AREA DE RECEPCIÓN - PASILLO



AREA ADMNISTRATIVA



AREA DE INSUMOS ASEO Y SUSTANCIAS PELIGROSAS



AREA DE INSUMOS ASEO Y SUSTANCIAS PELIGROSAS



FORMATO VERIFICACIÓN TÉCNICA – BODEGA ALMACENAMIENTO Y DE ENSAMBLE



AREA BOTIQUIN



AREA DE RESIDUOS SOLIDOS - ADMINISTRATIVO



AREA BODEGA: CUARTO FRIO - CONTENEDOR



AREA DE BODEGA



MEDICION CUARTO FRIO



INTERIOR CUARTO FRIO



FORMATO VERIFICACIÓN TÉCNICA – BODEGA ALMACENAMIENTO Y DE ENSAMBLE



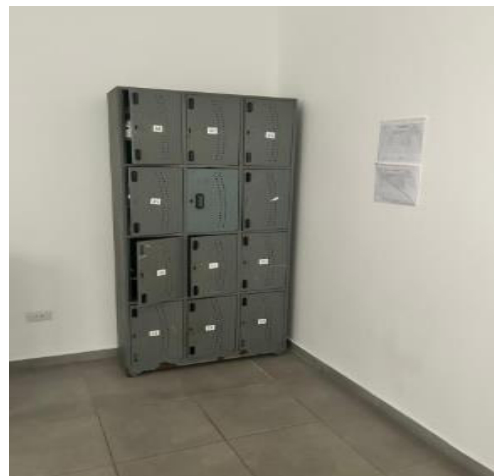
AREA GESTIÓN DE RESIDUOS



AREA NO CONFORME – ESTACIÓN EXTINTOR



AREA DE VESTIR – AREA CALIDAD



LOCKERS PERSONAL



AREA BODEGA DE ALMACENAMIENTO



AFREA ALAMCENAMIENTO DE CANASTILLAS



FORMATO VERIFICACIÓN TÉCNICA – BODEGA ALMACENAMIENTO Y DE ENSAMBLE



AREA DE ALMACENAMIENTO



AREA DE RESIDUOS SOLIDOS - BODEGA



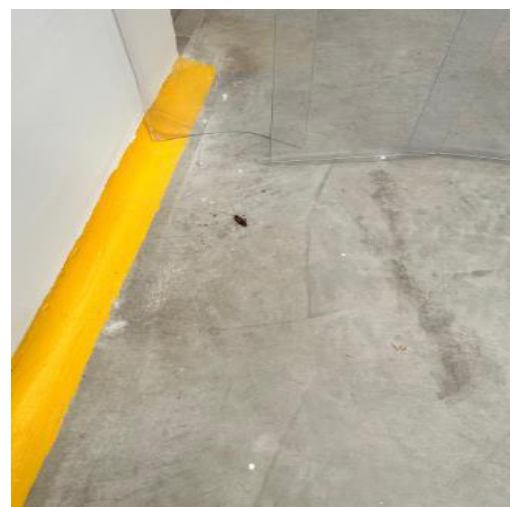
AREA LAVADO DE CANASTILLAS



MEDICION AREA DE BODEGAS



MEDICION AREA DE INSUMOS DE ASEO



NO CONFORMIDAD: HALLAZGO DE VECTORES

MUNICIPIO DE BUCARAMANGA	FORMATO VERIFICACION DEL CONCEPTO HIGIÉNICO-SANITARIO PARA VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS	Código:
		Versión:
		Página 1 de 3

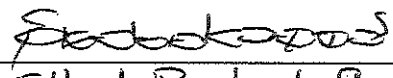
FORMATO VERIFICACION DEL CONCEPTO HIGIENICO-SANITARIO PARA VEHICULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS			
HORA DE LLEGADA:	8:00 am	HORA DE SALIDA:	9:44 am
FECHA DE LA VISITA:	11 de Diciembre 2024		
PLACAS DE VEHICULOS:	NOY191 - NOX159 - NOY195 - LUM852		
PERSONA QUIEN ATIENDE LA VISITA:	Ethel Piedad Camillo		
FUNCIONARIOS QUIENES REALIZAN LA VISITA:	Kloman Fernando Matallana		
	Leyner Ortiz Garcia		
Cumple = 1 No Cumple = 0 No Aplica = NA			
	VEHICULOS	CALIFICACION	OBSERVACIONES
1	INFRAESTRUCTURA		
1.1	El transporte se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños del envase.	1	
1.2	Los vehículos son adecuados para el fin perseguido y fabricados con materiales tales que permitan una limpieza fácil y completa. Igualmente se mantienen limpios y en caso necesario se someterán a procesos de desinfección y cumplen con la resolución 2505 de 2004.	1	
1.3	Los vehículos cuentan con estibas evitando que los alimentos estén directamente sobre el piso de los vehículos.	1	
1.4	Los vehículos transportadores de alimentos llevan en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.	1	
1.5	Los vehículos ofertados para la ejecución del contrato son de refrigeración o congelación y se encuentran en funcionamiento el Thermoking	1	Cuenta con los dos vehículos para refrigeración y congelación según pliego.
2	DOCUMENTOS DEL VEHICULO		
2.1	El vehículo cuenta con el concepto sanitario favorable vigente	1	
2.2	Se cuenta con la copia de la tarjeta de propiedad, seguro obligatorio contra accidente de tránsito (SOAT)	1	

2.3	Se cuenta con registro de fumigación vigente.	0	No cuenta con certificación de fumigación
2.4	Se cuenta con Contrato y/o promesa de arrendamiento del vehículo (en caso de no ser de su propiedad), con vigencia mínima igual o superior al período de ejecución del contrato.	1	
2.5	Los vehículos presentados corresponder a modelos 2016 en adelante para este proceso	1	
2.6	El vehículo cuenta con su respectivo botiquín según lo exigido por la norma vigente para el caso	1	

(1) ITEMS EVALUADOS:	
(2) ITEMS CON CALIFICACION 1:	
(3) ITEMS CON CALIFICACION 0:	
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	

OBSERVACIONES GENERALES:

MUNICIPIO DE BUCARAMANGA	FORMATO VERIFICACION DEL CONCEPTO HIGIÉNICO-SANITARIO PARA VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS	Código:
		Versión:
		Página 3 de 3

QUIEN REALIZA LA VISITA	QUIEN REALIZA LA VISITA
FIRMA 	FIRMA 
NOMBRE: Lanyra Otho Garcia	NOMBRE: Alsimon Fernandez
C.C. 1102716669	C.C. 1053803439
TELEFONO 3124421089	TELEFONO 3214615539
QUIEN ATIENDE LA VISITA	QUIEN ATIENDE LA VISITA
FIRMA 	FIRMA
NOMBRE: Ethel Piedad Carrillo	NOMBRE:
C.C. 52 029 699	C.C.
TELEFONO 3107243005	TELEFONO



FORMATO VERIFICACION DEL CONCEPTO HIGIENICO-SANITARIO PARA VEHICULOS
DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

REGISTRO FOTOGRÁFICO

FECHA: (dd-mm-aaaa)

11

12

2024

LUGAR:

CARRERA 34 W No. 71 -LOTE 53 PROVINCIA SOTO 1

VEHICULOS TRANSPORTADORES



VEHICULO TRANSPORTADOR PLACA NOY-191 – REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN



VEHICULO TRANSPORTADOR PLACA NOY-191 – REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN



CORTINAS THERMOFILM DEL VEHICULO TRANSPORTADOR PLACA NOY-191 – REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN



INTERIOR VEHICULO TRANSPORTADOR PLACA NOY-191 – REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN



LEYENDA: "TRANSPORTE DE ALIMENTOS"



VEHICULO TRANSPORTADOR PLACA NOY-195 – REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN



FORMATO VERIFICACION DEL CONCEPTO HIGIENICO-SANITARIO PARA VEHICULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS



CORTINAS THERMOFILM DEL VEHICULO TRANSPORTADOR PLACA NOY-195
- REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN



INTERIOR VEHICULO TRANSPORTADOR PLACA NOY-191 -
REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN



LEYENDA: "TRANSPORTE DE ALIMENTOS"



VEHICULO TRANSPORTADOR PLACA NUX - 159 - CARGA SECA



INTERIOR VEHICULO TRANSPORTADOR PLACA NUX - 159 - CARGA SECA



LEYENDA: "TRANSPORTE DE ALIMENTOS"



**FORMATO VERIFICACION DEL CONCEPTO HIGIENICO-SANITARIO PARA VEHICULOS
DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS**



VEHICULO TRANSPORTADOR PLACA LUM - 852- CARGA SECA



INTERIOR VEHICULO TRANSPORTADOR PLACA LUM - 852- CARGA SECA