Cacondo y Floricopol

FIV 07-REV 01	INSPECCIÓN DE VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS	Visión Ganadora

Fecha: 5-12-2024	**Hora inicio:** 6:40	**Placa del vehículo:** LYS 830	
Nombre: Adonis Castro Ruiz	**Hora fin:** 8:07		

BODEGA / **ÍTEM**		**PUNTOS A REVISAR**	**CUMPLE**			**OBSERVACIONES**
			SI	**NO**	**N/A**	
1	Los recipientes en los cuales se transportan los alimentos y productos de aseo, están fabricados con materiales que permita la limpieza y desinfección		✓			
2	Existe separación o aislamiento entre el piso y los alimentos, para lo cual se hace uso de canastillas o implementos del material adecuado.		✓			
3	El vehículo cuenta con la identificación exterior clara y visible como "Transporte de alimentos"		✓			
4	Los alimentos están separados espacialmente de los productos de aseo, para evitar contaminación cruzada		✓			
5	El vehículo cuenta con constancia del concepto sanitario expedido por las autoridades sanitarias competentes		✓			
6	El conductor y/o acompañante porta la certificación de manipulación de alimentos vigente		✓			
7	El vehículo cuenta con el certificado de control de plagas		✓			
8	El vehiculo esta en condiciones limpias, sin presencia de suciedad o residuos		✓			

Elaboró: Stephany Posada Moncada y Luis Fernando Ramírez	**Aprobó:** Maria Fernanda Mejía Sabogal

FIV 07-REV 01	INSPECCIÓN DE VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS	Visión Ganadora

Fecha: 05-12-24	**Hora inicio:** 5.50	**Placa del vehículo:** ZHN 053	
Nombre: WILSON OLAYA	**Hora fin:** 9-05		

BODEGA / **ÍTEM**	**PUNTOS A REVISAR**	**CUMPLE**			**OBSERVACIONES**
		SI	**NO**	**N/A**	
1	Los recipientes en los cuales se transportan los alimentos y productos de aseo, están fabricados con materiales que permita la limpieza y desinfección	✓			
2	Existe separación o aislamiento entre el piso y los alimentos, para lo cual se hace uso de canastillas o implementos del material adecuado.	✓			
3	El vehículo cuenta con la identificación exterior clara y visible como "Transporte de alimentos"	✓			
4	Los alimentos están separados espacialmente de los productos de aseo, para evitar contaminación cruzada	✓			
5	El vehículo cuenta con constancia del concepto sanitario expedido por las autoridades sanitarias competentes	✓			
6	El conductor y/o acompañante porta la certificación de manipulación de alimentos vigente	✓			
7	El vehículo cuenta con el certificado de control de plagas	✓			
8	El vehiculo esta en condiciones limpias, sin presencia de suciedad o residuos	✓			

Elaboró: Stephany Posada Moncada y Luis Fernando Ramírez	**Aprobó:** Maria Fernanda Mejía Sabogal

FIV 07-REV 01	INSPECCIÓN DE VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS					Visión Ganadora
Fecha: DICIEMBRE 5 2024		**Hora inicio:**	06:05 AM	**Placa del vehículo:**	TJV 478 GUACARÍ	
Nombre: ROBERTO CARLOS URIBE M		**Hora fin:**	7:08 AM			
BODEGA						
ÍTEM	**PUNTOS A REVISAR**	**CUMPLE**			**OBSERVACIONES**	
		SI	**NO**	**N/A**		
1	Los recipientes en los cuales se transportan los alimentos y productos de aseo, están fabricados con materiales que permita la limpieza y desinfección	√				
2	Existe separación o aislamiento entre el piso y los alimentos, para lo cual se hace uso de canastillas o implementos del material adecuado.	√				
3	El vehículo cuenta con la identificación exterior clara y visible como "Transporte de alimentos"	√				
4	Los alimentos están separados espacialmente de los productos de aseo, para evitar contaminación cruzada	√				
5	El vehículo cuenta con constancia del concepto sanitario expedido por las autoridades sanitarias competentes	√				
6	El conductor y/o acompañante porta la certificación de manipulación de alimentos vigente	√				
7	El vehículo cuenta con el certificado de control de plagas	√				
8	El vehiculo esta en condiciones limpias, sin presencia de suciedad o residuos	√				
Elaboró: Stephany Posada Moncada y Luis Fernando Ramírez		**Aprobó:** Maria Fernanda Mejía Sabogal				

FIV 07-REV 01	INSPECCIÓN DE VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS	Visión Ganadora

Fecha: 05 - 12 - 2024	**Hora inicio:** 6:00 am	**Placa del vehículo:** SXJ 966	
Nombre: LUZ KARIME REYES	**Hora fin:** 6:45 am		

BODEGA / ÍTEM		PUNTOS A REVISAR	CUMPLE			OBSERVACIONES
			SI	NO	N/A	
1	Los recipientes en los cuales se transportan los alimentos y productos de aseo, están fabricados con materiales que permita la limpieza y desinfección		X			
2	Existe separación o aislamiento entre el piso y los alimentos, para lo cual se hace uso de canastillas o implementos del material adecuado.		X			
3	El vehículo cuenta con la identificación exterior clara y visible como "Transporte de alimentos"		X			
4	Los alimentos están separados espacialmente de los productos de aseo, para evitar contaminación cruzada		X			
5	El vehículo cuenta con constancia del concepto sanitario expedido por las autoridades sanitarias competentes		X			
6	El conductor y/o acompañante porta la certificación de manipulación de alimentos vigente		X			
7	El vehículo cuenta con el certificado de control de plagas		~		X	
8	El vehiculo esta en condiciones limpias, sin presencia de suciedad o residuos		X			

Elaboró: Stephany Posada Moncada y Luis Fernando Ramírez	**Aprobó:** Maria Fernanda Mejía Sabogal

FIV 07-REV 01	INSPECCIÓN DE VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS	Visión Ganadora

Fecha: 05-12-2024	**Hora inicio:**	6:00 am	**Placa del vehículo:** SXJ 965
Nombre: LUZ KARIME REYES	**Hora fin:**	7:07 am	

BODEGA / ÍTEM		PUNTOS A REVISAR	CUMPLE SI	CUMPLE NO	CUMPLE N/A	OBSERVACIONES
1		Los recipientes en los cuales se transportan los alimentos y productos de aseo, están fabricados con materiales que permita la limpieza y desinfección	X			
2		Existe separación o aislamiento entre el piso y los alimentos, para lo cual se hace uso de canastillas o implementos del material adecuado.	X			
3		El vehículo cuenta con la identificación exterior clara y visible como "Transporte de alimentos"	X			
4		Los alimentos están separados espacialmente de los productos de aseo, para evitar contaminación cruzada	X			
5		El vehículo cuenta con constancia del concepto sanitario expedido por las autoridades sanitarias competentes	X			
6		El conductor y/o acompañante porta la certificación de manipulación de alimentos vigente	X			
7		El vehículo cuenta con el certificado de control de plagas			X	
8		El vehiculo esta en condiciones limpias, sin presencia de suciedad o residuos	X			

Elaboró: Stephany Posada Moncada y Luis Fernando Ramírez	**Aprobó:** Maria Fernanda Mejía Sabogal

Transporte Buenos Aires y Nuevo horizonte

FIV 07-REV 01	INSPECCIÓN DE VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS	Visión Ganadora

Fecha: 06/Dic/2024.	Hora inicio:	06:00	Placa del vehículo:	TJV 478	
Nombre: Ademir. Castro	Hora fin:	06:30			

BODEGA / ÍTEM		PUNTOS A REVISAR	CUMPLE SI	CUMPLE NO	CUMPLE N/A	OBSERVACIONES
1		Los recipientes en los cuales se transportan los alimentos y productos de aseo, están fabricados con materiales que permita la limpieza y desinfección	✓			
2		Existe separación o aislamiento entre el piso y los alimentos, para lo cual se hace uso de canastillas o implementos del material adecuado.	✓			
3		El vehículo cuenta con la identificación exterior clara y visible como "Transporte de alimentos"	✓			
4		Los alimentos están separados espacialmente de los productos de aseo, para evitar contaminación cruzada	✓			
5		El vehículo cuenta con constancia del concepto sanitario expedido por las autoridades sanitarias competentes	✓			
6		El conductor y/o acompañante porta la certificación de manipulación de alimentos vigente	✓			
7		El vehículo cuenta con el certificado de control de plagas	✓			
8		El vehiculo esta en condiciones limpias, sin presencia de suciedad o residuos	✓			

Elaboró: Stephany Posada Moncada y Luis Fernando Ramírez	**Aprobó:** Maria Fernanda Mejía Sabogal

FIV 07-REV 01	INSPECCIÓN DE VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS					Visión Ganadora
Fecha: Diciembre 6 2024		**Hora inicio:**	06:05 AM	**Placa del vehículo:**	VCU 277 Cali	
Nombre: Roberto Carlos Uribe		**Hora fin:**	06:35			
BODEGA						
ÍTEM	**PUNTOS A REVISAR**	**CUMPLE**			**OBSERVACIONES**	
		SI	**NO**	**N/A**		
1	Los recipientes en los cuales se transportan los alimentos y productos de aseo, están fabricados con materiales que permita la limpieza y desinfección	√				
2	Existe separación o aislamiento entre el piso y los alimentos, para lo cual se hace uso de canastillas o implementos del material adecuado.	√				
3	El vehículo cuenta con la identificación exterior clara y visible como "Transporte de alimentos"	√				
4	Los alimentos están separados espacialmente de los productos de aseo, para evitar contaminación cruzada	√				
5	El vehículo cuenta con constancia del concepto sanitario expedido por las autoridades sanitarias competentes	√				
6	El conductor y/o acompañante porta la certificación de manipulación de alimentos vigente	√				
7	El vehículo cuenta con el certificado de control de plagas	√				
8	El vehiculo esta en condiciones limpias, sin presencia de suciedad o residuos	√				
Elaboró: Stephany Posada Moncada y Luis Fernando Ramírez		**Aprobó:** Maria Fernanda Mejía Sabogal				

FIV 07-REV 01	INSPECCIÓN DE VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS	Visión Ganadora

Fecha: 06-12-2024	**Hora inicio:**	6:00 am	**Placa del vehículo:**	TJV 477
Nombre: LUZ KARIME REYES	**Hora fin:**	6:58 am		

BODEGA / **ÍTEM**	**PUNTOS A REVISAR**	**CUMPLE** SI	NO	N/A	**OBSERVACIONES**
1	Los recipientes en los cuales se transportan los alimentos y productos de aseo, están fabricados con materiales que permita la limpieza y desinfección	X			
2	Existe separación o aislamiento entre el piso y los alimentos, para lo cual se hace uso de canastillas o implementos del material adecuado.	X			
3	El vehículo cuenta con la identificación exterior clara y visible como "Transporte de alimentos"	X			
4	Los alimentos están separados espacialmente de los productos de aseo, para evitar contaminación cruzada	X			
5	El vehículo cuenta con constancia del concepto sanitario expedido por las autoridades sanitarias competentes	X			
6	El conductor y/o acompañante porta la certificación de manipulación de alimentos vigente	X			
7	El vehículo cuenta con el certificado de control de plagas	X			
8	El vehiculo esta en condiciones limpias, sin presencia de suciedad o residuos	X			

Elaboró: Stephany Posada Moncada y Luis Fernando Ramírez	**Aprobó:** Maria Fernanda Mejía Sabogal

FIV 07-REV 01	INSPECCIÓN DE VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS	Visión Ganadora

Fecha: 07-12-2024	**Hora inicio:**	6:10 am	**Placa del vehículo:** TJV 477	
Nombre: LUZ KARIME REYES	**Hora fin:**	1:15 PM		

BODEGA / **ÍTEM**	**PUNTOS A REVISAR**	**CUMPLE**			**OBSERVACIONES**
		SI	**NO**	**N/A**	
1	Los recipientes en los cuales se transportan los alimentos y productos de aseo, están fabricados con materiales que permita la limpieza y desinfección	X			
2	Existe separación o aislamiento entre el piso y los alimentos, para lo cual se hace uso de canastillas o implementos del material adecuado.	X			
3	El vehículo cuenta con la identificación exterior clara y visible como "Transporte de alimentos"	X			
4	Los alimentos están separados espacialmente de los productos de aseo, para evitar contaminación cruzada	X			
5	El vehículo cuenta con constancia del concepto sanitario expedido por las autoridades sanitarias competentes	X			
6	El conductor y/o acompañante porta la certificación de manipulación de alimentos vigente	X			
7	El vehículo cuenta con el certificado de control de plagas	X			
8	El vehiculo esta en condiciones limpias, sin presencia de suciedad o residuos	X			

Elaboró: Stephany Posada Moncada y Luis Fernando Ramírez	**Aprobó:** Maria Fernanda Mejía Sabogal

FIV 07-REV 01	INSPECCIÓN DE VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS	Visión Ganadora

Fecha: 07-12-24	**Hora inicio:** 5:45	**Placa del vehículo:** TJV 478		
Nombre: Wilson Olaya	**Hora fin:** 9:45			

BODEGA / **ÍTEM**	**PUNTOS A REVISAR**	**CUMPLE**			**OBSERVACIONES**
		SI	**NO**	**N/A**	
1	Los recipientes en los cuales se transportan los alimentos y productos de aseo, están fabricados con materiales que permita la limpieza y desinfección	/			
2	Existe separación o aislamiento entre el piso y los alimentos, para lo cual se hace uso de canastillas o implementos del material adecuado.	/			
3	El vehículo cuenta con la identificación exterior clara y visible como "Transporte de alimentos"	/			
4	Los alimentos están separados espacialmente de los productos de aseo, para evitar contaminación cruzada	/			
5	El vehículo cuenta con constancia del concepto sanitario expedido por las autoridades sanitarias competentes	/			
6	El conductor y/o acompañante porta la certificación de manipulación de alimentos vigente	/			
7	El vehículo cuenta con el certificado de control de plagas	/			
8	El vehiculo esta en condiciones limpias, sin presencia de suciedad o residuos	/			

Elaboró: Stephany Posada Moncada y Luis Fernando Ramírez	**Aprobó:** Maria Fernanda Mejía Sabogal