INFORME VERIFICACIÓN ADMINISTRATIVA Y TÉCNICA DE BODEGA DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Con el fin de verificar el cumplimiento de los Lineamientos Técnico – Administrativos, los estándares y las condiciones mínimas para ejecutar el Programa de Alimentación Escolar – PAE en el Departamento del Valle del Cauca, se realizó visita de revisión por parte de la profesional adscrita a la Bolsa Mercantil de Colombia, para constatar el cumplimiento de los requisitos higiénico sanitarios de la bodega de almacenamiento disponible por el operador, establecidos en la normatividad vigente y en la Ficha Técnica de Negociación definitiva., los cuales se detallan a continuación:

Operador	Fundación Pro-desarrollo Comunitario Acción por Colombia	ETC	Valle del Cauca
Dirección	Calle 18 # 2-31	**Municipio**	Jamundí
Fecha de Visita	27/03/2025	**Responsable Visita**	Nelcy Ramirez
Fecha de la última inspección Sanitaria	04/12/2024	**Concepto**	Favorable (100%)
No. Acta		**Entidad que expide CHS**	Secretaria de Salud - Jamundí

INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS			
ÍTEM	**ASPECTO**	**OBSERVACIÓN**	**ESTADO**
1	Se localiza en sitio seco, no inundable, aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento, como botaderos de basura, pantanos, charcos, etc.	El establecimiento está ubicado dentro del área territorial del Valle del Cauca, en la zona industrial del municipio de Jamundí. Está alejado de focos de insalubridad tales como basuras, agua estancada, materiales en desuso, o malezas que puedan servir como sitio de anidamiento de plagas.	**CUMPLE**
2	La edificación está diseñada y construida de manera que protege e impide la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes.	La construcción es resistente al medio ambiente e impide la entrada de lluvia, polvo, suciedad, plagas y animales domésticos.	**CUMPLE**
3	Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, aguas estancadas y otras fuentes de contaminación para el alimento.	El acceso y alrededores se encuentran limpios y libres de polvo u otros contaminantes, garantizando condiciones ambientales adecuadas para los alimentos destinados para el programa.	**CUMPLE**

4	La bodega tiene mecanismos de protección a prueba de vectores (roedores, insectos, entre otros), en las diferentes entradas y/o aberturas que existan.	El establecimiento cuenta con medidas de control integral de tipo preventivo, para evitar el ingreso, anidamiento o infestación por plagas tales como distancias adecuadas entre puertas y pisos que impiden su acceso.	**CUMPLE**
5	Las diferentes áreas de la bodega se encuentran debidamente separadas e identificadas.	Se identifican las diferentes áreas de establecidas dentro del proceso, las cuales se encuentran identificadas y demarcadas.	**CUMPLE**
6	La edificación y sus instalaciones están construidas para facilitar las operaciones de limpieza, desinfección y desinfestación. (Pisos, paredes y techos)	El establecimiento se evidencia en adecuadas condiciones de limpieza lo que garantiza actividades periódicas de limpieza y desinfección.	**CUMPLE**
7	El tamaño del almacén o depósito es proporcional a los volúmenes de insumos y productos terminados manejados por el operador disponiendo además de espacios libres para la circulación del personal, el traslado de materiales o productos.	Las instalaciones tienen un área total aproximado y disponible para almacenamiento de **1.785,8m^2,** las cuales garantizan un adecuado flujo de proceso.	**CUMPLE**
8	Los servicios sanitarios son los adecuados, están limpios y cuentan con los elementos requeridos para la higiene personal tales como papel higiénico, jabón líquido antibacterial, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos y papeleras.	Se identifican unidades sanitarias separadas por género, debidamente dotadas garantizando adecuadas prácticas de higiene para el personal manipulador.	**CUMPLE**
9	Para la higiene del personal que participa en la manipulación de alimentos se encuentran instalados lavamanos en las áreas de elaboración o próximos a éstas, se ubican avisos o advertencias al personal sobre ésta práctica con su respectiva frecuencia e indicaciones.	En áreas cercanas a procesos de almacenamiento y ensamble se evidencian puntos de lavado de manos de accionamiento no manual, para realizar higienización de manos en cada cambio de actividad.	**CUMPLE**

VERIFICACIÓN DOCUMENTAL			
ÍTEM	**ASPECTO**	**OBSERVACIÓN**	**ESTADO**
17	Existe y se cumple el programa de control de plagas de acuerdo a la periodicidad exigida, cuenta con el manual y soportes respectivos de las medidas preventivas y correctivas.	Se evidencia soporte para MIP realizado el 15 de febrero de 2025, por la compañía *Promoción, Prevención y Saneamiento SAS.*	**CUMPLE**
18	Existe el documento que soporte el programa de manejo del agua, con soportes que certifiquen potabilidad, PH y cloro, soportes de calidad y certificación de lavado de tanques.	Cuentan con certificado de lavado de los tanques realizado el 07 de febrero de 2025 por la compañía *Ecolimpiezas del Valle SAS* (Volumen Total de tanques 4000Lt.)	**CUMPLE**

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO			
ÍTEM	**ASPECTO**	**OBSERVACIÓN**	**ESTADO**
29	El almacenamiento de los productos y materias primas que requieren refrigeración o congelación, se realiza teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiere cada alimento.	Se evidencian cuartos fríos en buen estado de mantenimiento, para almacenar adecuadamente los alimentos a suministrar dentro del programa, teniendo en cuenta los rangos de temperatura requeridos	**CUMPLE**
31	Los alimentos se encuentran almacenados en canastillas o recipientes de material sanitario sobre estibas.	Se evidencian canastillas sobre estibas dentro dela bodega en material sanitario, limpias y en buen estado de mantenimiento.	**CUMPLE**
33	Las estibas se encuentran limpias y en buen estado.	Se identifican estibas en material sanitario y resistente, para las labores de separación entre canastillas y el piso.	**CUMPLE**
35	Los alimentos se encuentran separados entre sí, según sus características.	Se evidencia separación física y funcional de alimentos según su naturaleza, evitando riesgos de contaminación cruzada.	**CUMPLE**
36	Los productos como detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas están etiquetadas adecuadamente, con rótulo que indique su toxicidad y están almacenados en áreas o estantes aislados para estos productos. Se cuenta con fichas de seguridad de estos productos.	El almacenamiento de detergentes y desinfectantes se realiza en un cuarto cerrado e independiente de áreas de almacenamiento de alimentos.	**CUMPLE**
40	Existen espacios que permiten la adecuada limpieza y desinfección de áreas de almacenamiento. Existe rotación de los alimentos almacenados: primero en entrar, primero en salir.	Se evidencian áreas de circulación en toda la bodega para garantizar las labores de limpieza y desinfección.	**CUMPLE**
43	El área de almacenamiento de materia prima y producto terminado, se encuentra debidamente identificada	Todas las áreas de la bodega se evidencian señalizados y demarcadas según la secuencia lógica del proceso.	**CUMPLE**
CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ÍTEM	**ASPECTO**	**OBSERVACIÓN**	**ESTADO**
50	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), tarjeta de propiedad, revisión técnico - mecánica cuando aplique)	Se revisaron los documentos solicitados para cada uno de los vehículos presentados para la negociación, evidenciándose cumplimento total en estos.	**CUMPLE**
51	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "*Transporte de Alimentos"*	Los vehículos se encontraban físicamente en la bodega para su verificación, evidenciándose el respectivo rotulo	**CUMPLE**

52	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente por acta que hace constar las condiciones sanitarias del mismo.	Se evidencio el concepto Sanitario Favorable para cada uno de los vehículos, así como los soportes de Inscripción sanitaria, dando aval para transportar alimentos.	**CUMPLE**
53	Los vehículos transportadores que posean sistema de refrigeración o congelación, cuentan con un adecuado funcionamiento que garantiza el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas y cuenta con indicadores y sistemas de registro.	Se verificó el certificado que avala el adecuado funcionamiento de las unidades de refrigeración de los vehículos que poseen termo King.	**CUMPLE**
55	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	Se evidenciaron estibas en cada uno de los vehículos que fueron verificados, garantizando que los alimentos no serán transportados directamente sobre el piso.	**CUMPLE**
ESTADO Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS			
ÍTEM	**ASPECTO**	**OBSERVACIÓN**	**ESTADO**
56	Los equipos están fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión y cuenta con adecuadas condiciones de limpieza.	Los equipos evidenciados están construidos con materiales sanitarios, resistentes al uso, a la corrosión y son de fácil limpieza y desinfección.	**CUMPLE**
57	Los equipos, son de acabado liso, no poroso, no absorbente, libre de defectos y grietas.	Las superficies de los equipos evidenciados están fabricadas con materiales no tóxicos, resistentes al uso, a la corrosión y a los agentes de limpieza. Están en buen estado de conservación y son de acabado liso, no poroso y no presentan grietas o espacios donde puedan acumularse partículas de alimentos o suciedad. No están recubiertos con pinturas y no desprenden residuos que puedan adherirse al alimento y afectar su inocuidad.	**CUMPLE**

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Las paredes son de color claro, lisas, sin grietas o rugosidades. Los pisos se encuentran adecuadas condiciones de mantenimiento. Los techos se encuentran limpios y no se evidencian grietas que permitan posibles filtraciones. No se evidencian ventanas que conecten la bodega con el exterior. Se evidencian aberturas que permiten la ventilación del establecimiento de manera adecuada y facilita la remoción del calor. Las puertas son resistentes, de superficie lisa y no absorbente. Su diseño impide el ingreso de plagas al establecimiento, ya que su abertura es inferior a un centímetro. La iluminación (natural y artificial) proporciona la intensidad requerida. Las lámparas se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento. Cuentan con adecuada protección en caso de ruptura. Tienen estantes que permiten aumentar la capacidad de almacenamiento en material sanitario y resistente al uso.

La bodega de almacenamiento dispone de suministro de agua potable de la red de acueducto municipal. Adicionalmente se evidencia que cuentan con un tanque con capacidad de almacenamiento total de 4000Lt. Cumpliendo con la capacidad solicitada por la Gobernación en la FTN. Los tanques están elaborados con material sanitario, protegidos con tapa y su ubicación permite el acceso para las labores de limpieza y desinfección periódicamente. El establecimiento dispone de sifones suficientes conectados al alcantarillado que permite la evacuación rápida y eficiente de los residuos líquidos evitando la acumulación de éstos y una adecuada disposición. No se perciben olores desagradables que puedan indicar un mal funcionamiento del sistema de desagüe.

VERIFICACIÓN DOCUMENTAL DE VEHICULOS									
#	PLACA	*TARJETA PROPIEDAD*	*CHS*	*SOAT*	*TECNO MECANICA*	INSPECCION SANITARIA	*FUMIGA.*	*CC Y LIC. CONDUCTOR*	*CERT. MANIP.*
1	ZNN716	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2	WHV001	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
3	WHV214	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
4	WHW278	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
5	WDC229	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
6	WHU649	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
7	TMO820	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
8	EQR071	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
9	EXZ610	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
10	VKK662	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
11	WPK303	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
12	SXJ855	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
13	ZNM473	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

INVENTARIO DE EQUIPOS

Dentro de la ficha técnica de negociación se estableció que la bodega destinada para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar – PAE, debía tener como mínimo varios elementos necesarios para la adecuada ejecución del programa, evidenciando:

- ✓ Cuarto frio de refrigeración: Funcionando y con capacidad de 115m^3 (No container)
- ✓ Cuarto frio de congelación: Funcionando y con capacidad de 166m^3 (No container)

- ✓ Tanque almacenamiento de H_2O: Con capacidad de 4000Lt.
- ✓ Área de inspección y vigilancia: Laboratorio separado de áreas de almacenamiento con elementos tales como grameras, termómetros (calibrados por la ONAC), 1 lactodensímetro, probetas, vasos de precipitado y estufa, entre otros.
- ✓ Planos de la bodega y cuartos fríos: Entregados y adjuntos al presente informe.
- ✓ Fotocopia de la copia original del CHS.

De igual manera se evidencian los siguientes elementos, los cuales fueron verificados y se encuentran en adecuadas condiciones de calidad y uso:

- Canastillas
- Portaestibas
- Estibas
- Balanzas y Basculas (calibrados por la ONAC)
- Termómetros
- Probetas, buretas, cajas de Petri y tubos de ensayo.

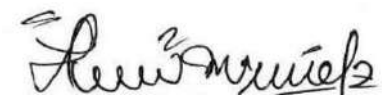
REGISTRO FOTOGRÁFICO

		
Localización y Acceso	**Cuartos Fríos**	**Área Almacenamiento**
		
Área Almacenamiento	**Almacenamiento Elem. Aseo**	**Vehículos**

CONCLUSIONES

De acuerdo con los resultados obtenidos en la visita técnica realizada, se puede concluir que la bodega de almacenamiento de alimentos presentada por el operador "**FUNDACIÓN PRODESARROLLO COMUNITARIO ACCIÓN POR COLOMBIA"** *cumple* con las especificaciones solicitadas por la Entidad Territorial Valle del Cauca, para la adecuada ejecución del Programa de Alimentación Escolar- PAE, por tal motivo se concluye que el comitente vendedor se encuentra **HABILITADO** para continuar dentro del proceso de negociación.

ELABORÓ:



ARLETH ALICIA MURIEL MUÑOZ
INGENIERA DE ALIMENTOS - AUDITOR INTERNO
BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA-BMC

DOCUMENTOS ADJUNTOS:

- Formato de Visita
- Concepto Higiénico Sanitario Bodega
- Plano Bodega
- Plano Cuartos Fríos

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Alimentos Aprender | DEPARTAMENTO DEL VALLE DEL CAUCA

VERIFICACIÓN ADMINISTRATIVA Y BODEGA DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Operador:	Fund. Prodesarrollo Comunitario	ETC	Valle del Cauca	Ciudad/ Municipio	Jamundí.		
Dirección:	Calle 18 #2-31	Fecha Visita:					
No Contrato / Convenio	NA	Hora inicio:	8:35 am			Hora de terminación:	12 M.
No de raciones contratadas	NA	Complemento AM/PM PAE Regular	—	Complemento AM/PM JU	—	Almuerzos PAE Regular	—
No de visita		1ra Visita	—	2da Visita	—	3ra Visita	—
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Nelcy Ramirez R.	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Arleth A. Muriel				
Objeto de la visita:	Negociación Adquisición PAE - BM.C.						
PUNTAJE ESPERADO	—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—		

CONCEPTO FINAL

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

1	Se localiza en sitio seco, no inundable, aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento, como botaderos de basura, pantanos, charcos, etc.	1
2	La edificación está diseñada y construida de manera que protege e impide la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes.	1
3	Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, aguas estancadas y otras fuentes de contaminación para el alimento.	1
4	La bodega tiene mecanismos de protección a prueba de vectores (roedores, insectos, entre otros), en las diferentes entradas y/o aberturas que existan.	1
5	Las diferentes áreas de la bodega se encuentran debidamente separadas e identificadas.	1
6	La edificación y sus instalaciones están construidas para facilitar las operaciones de limpieza, desinfección y desinfestación. (Pisos, paredes y techos)	1
7	El tamaño del almacén o depósito es proporcional a los volúmenes de insumos y productos terminados manejados por el operador disponiendo además de espacios libres para la circulación del personal, el traslado de materiales o productos.	1
8	Los servicios sanitarios son los adecuados, están limpios y cuentan con los elementos requeridos para la higiene personal tales como papel higiénico, jabón líquido antibacterial, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos y papeleras.	1
9	Para la higiene del personal que participa en la manipulación de alimentos se encuentran instalados lavamanos en las áreas de elaboración o próximos a éstas, se ubican avisos o advertencias al personal sobre ésta práctica con su respectiva frecuencia e indicaciones.	1

TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

II. PERSONAL MANIPULADOR

10	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	NA
11	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	NA
12	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	NA
13	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación	NA
14	El personal ajeno a la bodega ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	NA

TOTAL CUMPLIMIENTO DE PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	0	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	

III. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
15	Existe un plan de saneamiento de acuerdo con la normatividad vigente	NA.	—

Scanned with CamScanner

16	Existe el documento que soporte el programa de limpieza y desinfección con registros que indique la periodicidad de los mismos (áreas, equipos, superficies, personal manipulador y alimentos)	NA	
17	Existe y se cumple el programa de control de plagas de acuerdo a la periodicidad exigida, cuenta con el manual y soportes respectivos de las medidas preventivas y correctivas.	1	Romocida : Prevención y Saneamiento SAS Feb 15/2025
18	Existe el documento que soporte el programa de manejo del agua, con soportes que certifiquen potabilidad, PH y cloro, soportes de calidad y certificación de lavado de tanques.	1	Ecolimpiezas del Valle SAS. Feb 7/2025
19	Existe el documento que soporte el programa de manejo de residuos líquidos y sólidos, contiene: plano de rutas de recolección y evacuación de los residuos del servicio de alimentación adaptado al establecimiento educativo.	NA	
20	Existen manuales y registros referentes a salud ocupacional	NA	
21	Cuenta con registros de entrega de la dotación al personal manipulador de alimentos	NA.	
22	La carpeta de los manipuladores de alimentos incluyen el personal transportador cuenta con toda la documentación (vinculación, pagos, entrega de dotación, certificación médica de aptitud para manipular alimentos, formación en educación sanitaria)	NA	
23	Se cuenta con un programa de mantenimiento preventivo y correctivo documentado en físico, con registros de las actividades de mantenimiento realizado a los equipos. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas, responsables de actividades de mantenimiento)	NA	
TOTAL VERIFICACIÓN DOCUMENTAL			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %

IV. CAPACITACIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	Cuenta con plan de capacitación del personal manipulador de alimentos	NA	
25	El plan cuenta con metodología, duración, cronograma, responsables, temas, formatos de control y seguimiento, materiales y ayudas a utilizar.	NA	
26	Se desarrollan las capacitaciones acorde con el cronograma, verificación mediante soportes (listados de asistencia, actas).	NA	
27	Incluyen los temas de prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos, conservación, preparación, empaque.	NA	
TOTAL CAPACITACIÓN			
PUNTAJE ESPERADO	—	PUNTAJE OBTENIDO	—

V. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	Los productos se encuentran dentro de su vida útil aptos para el consumo (fecha de vencimiento vigente).	NA	
29	El almacenamiento de los productos y materias primas que requieren refrigeración o congelación, se realiza teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiere cada alimento.	1	
30	Se cuenta con registros diarios de verificación de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación.	NA	
31	Los alimentos se encuentran almacenados en canastillas o recipientes de material sanitario sobre estibas.	1	
32	El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales y se dispone sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	NA	
33	Las estibas se encuentran limpias y en buen estado.	1	
34	Los empaques de los productos almacenados, se encuentran libres de humedad y no se encuentran rotos.	NA	
35	Los alimentos se encuentran separados entre sí, según sus características.	1	
36	Los productos como detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas están etiquetadas adecuadamente, con rótulo que indique su toxicidad y están almacenados en áreas o estantes aislados para estos productos. Se cuenta con fichas de seguridad de estos productos.	1	
37	El almacenamiento y apilación de las cajas cumple en la altura con el número máximo indicado en el exterior de la caja, evitando el deterioro o daño del envase y embalaje.	NA	
38	Las cajas de los productos se almacenan en forma cruzada o de traba para evitar deslizamiento de las cajas.	NA	
39	Las cajas no sobrepasan el nivel del borde de la estiba, del anaquel o estantería donde se encuentren almacenadas.	NA	

Scanned with CamScanner

40	Existen espacios que permiten la adecuada limpieza y desinfección del área de almacenamiento. Existe rotación de los alimentos almacenados: primero en entrar, primero en salir.	1	
41	Los alimentos están almacenados en su empaque secundario original.	NA	
42	Se llevan los registros con fecha de las cantidades de productos no conformes o devueltos, las salidas parciales y su destino final.	NA	
43	El área de almacenamiento de materias primas y producto terminado se encuentra debidamente identificada.	1	
44	Se cuenta con las fichas técnicas en medio físico de cada producto.	NA	
45	El rotulado del empaque de los alimentos cumple con las especificaciones exigidas en la normatividad vigente (Resolución 5109/2005).	NA	
46	Los alimentos perecederos de alto riesgo en salud pública y aquellos que por sus características, de acuerdo con la información contenida en su rotulado, requieran condiciones especiales de almacenamiento y manejo, se transportan en refrigeración o congelación.	NA	
47	Los alimentos perecederos de alto riesgo en salud pública son almacenados bajo las condiciones exigidas y se encuentran debidamente rotulados.	NA	
48	Las frutas y verduras almacenadas se encuentran sin daño físico o deterioro.	NA	
49	Los alimentos enlatados se encuentran sin abolladuras (Si aplica)	NA	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	—	PUNTAJE OBTENIDO —	PORCENTAJE % —

VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
50	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), tarjeta de propiedad, revisión técnico mecánica cuando aplique)	1	
51	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos"	1	
52	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente por acta que hace constar las condiciones sanitarias del mismo.	1	
53	Los vehículos transportadores que posean sistema de refrigeración o congelación, cuentan con un adecuado funcionamiento que garantiza el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas y cuenta con indicadores y sistemas de registro.	1.	
54	Los vehículos que transportan conjuntamente alimentos y/o materia prima de diferente naturaleza y conservación se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada.	NA.	
55	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES DE TRANSPORTE			
PUNTAJE ESPERADO	0	PUNTAJE OBTENIDO 0	PORCENTAJE %
VII. ESTADO Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
56	Los equipos están fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión y cuenta con adecuadas condiciones de limpieza.	1	
57	Los equipos, son de acabado liso, no poroso, no absorbente, libre de defectos y grietas.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE ESTADO Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS			
PUNTAJE ESPERADO	0	PUNTAJE OBTENIDO 0	PORCENTAJE %
VIII. COMPRA DE ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
58	Los alimentos almacenados corresponden con el ciclo de menús.	NA	
59	La compra de alimentos perecederos se hace máximo para cinco (5) días.	NA	
60	Se evidencia que remisiones y facturas corresponden a los proveedores presentados en la propuesta	NA	
61	Se evidencia que remisiones y facturas corresponden a los proveedores presentados en la propuesta	NA	
62	Se realiza compra local a través de proveedores regionales o cooperativas (mínimo 20%)	NA	
TOTAL COMPRA DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	—	PUNTAJE OBTENIDO —	PORCENTAJE % —
IX. GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES

Scanned with CamScanner

63	Existe un mecanismo para atender las SPQR de la comunidad. Indique cuál	NA	
64	Ha participado de los Comités de Alimentación Escolar a los cuales fue convocado (soportes)	NA	
65	Ha participado en la (s) Mesa (s) Pública (s) a la (s) cual (es) fue convocado (soportes)	NA	
66	Si existen grupos étnicos, cuenta con ciclos de menús diferenciales concertados con las autoridades de los grupos étnicos acorde a con los lineamientos Técnicos - Administrativos del Programa	NA -	

TOTAL GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Habilitado para contratar dentro del Proceso de Negociación

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

CHS → 4/12/2024 favorable (100%) Sec Salud Jamundí.
Acta Inscripción Sanit. → fecha: 13/05/19 No. 76364900034-8863.
Se recibe Copia de Planos de la Bodega. Area Total: 1.785.88m²

Atendido por:	Nelly Ramirez	Cargo:	Coord. Calidad
Atendido por:	—	Cargo:	—
Realizada por:	Arelis Nunez	Cargo:	Ing. Alim. B.M.C.
Realizada por:	—	Cargo:	—

Cuartos fríos: Refrigeración: $V_1 = 55m^3$ (conservación) $V_2 = 60m^3$ → .5 HP und Cond.
$V_2 = 47m^3$ (almacenamiento)

Congelación: $V_1 = 57m^3$ $V_2 = 59m^3$ → Motor 3HP - 230 Voltios - 3HP - 60HZ
Motor 3HP - 5HP und. Cond.

Motor 3.0HP - 220 Vol. - 3HP. - 60 Hz.

Scanned with CamScanner

	VEHICULO	MODELO	CAPACIDAD	T. PROPIEDAD	PROPIETARIO	SOAT	TECNO (D/M/A)	FUMIGACION	CONDUCTOR	LIC. COND	VENCE CONCEPTO SANITARIO	INSCRIP. SANITARIA	TERMO	CONTRATO
1	ZNN716	2022	2360	10024221096	ANDRES MAURICIO MONDRAGON POLANCO	12/10/2025	8/10/2025	13/04/2025	ANDRES MAURICIO MONDRAGON POLANCO	1112219872	9/09/2025	7/09/2023	NO	OK
2	WHV001	2016	2550	10011258520	JULIO CESAR ROMERO HURTADO	23/02/2026	6/03/2026	27/04/2025	JESUS EMILIO RIVAS SANCHEZ	16778817	2/01/2026	8/01/2021	NO Si	OK
3	WHV214	2016	2300	10011258619	JULIO CESAR ROMERO HURTADO	26/02/2026	11/03/2026	27/04/2025	EDINSON DANIEL SEPULVEDA CHAVERRIA	1130951478	2/01/2026	8/01/2021	NO	OK
4	WHW278	2017	4800	10013125692	BRIGGETTE LOPEZ REYES	27/01/2026	3/02/2026	18/06/2025	CARLOS EMILIO RODAS CASTAÑEDA	1112478486	14/06/2025	14/06/2024	NO	OK
5	WDC229	2016	1700	10012036976	DIANA PAOLA VALENCIA SANABRIA	28/08/2025	11/10/2025	4/04/2025	OSCAR GUSTAVO MARTIN MARTIN	80015350	5/10/2025	19/12/2022	25/07/2024	OK
6	WHU649	2015	2627	10032488467	FABIOLA ANDREA CARDONA GOMEZ	12/09/2025	21/10/2025	10/04/2025	FABIOLA ANDREA CARDONA GOMEZ	1112480792	9/09/2025	4/08/2021	17/12/2024	OK
7	TMQ820	2010	3300	10027739757	CARLINA BURBANO ALEGRIA	12/11/2025	2/11/2025	17/06/2025	WILLIAM MOLINA CAMPO	16832430	18/11/2025	4/11/2022	6/05/2024	OK
8	EQR071	2019	2264	10025166607	LUIS ALBERTO RAMIREZ CASTRO	27/05/2025	29/07/2025	3/08/2025	LUIS ALBERTO RAMIREZ CASTRO	16825014	18/12/2025	15/12/2022	3/05/2024	OK
9	EXZ610	2019	2450	10027135131	NICOLAS ALBERTO CASTAÑO OCAMPO	15/11/2025	14/11/2025	17/09/2025	NICOLAS ALBERTO CASTAÑO OCAMPO*	15909132	13/11/2025	1/12/2022	10/10/2024	OK
10	VKK662	2015	2790	10020727038	ROBINSON SALAZAR GIRALDO	5/01/2025	30/12/2025	24/03/2025	CAMILO ORLANDO MANTILLA ORTIZ	91432786	5/01/2025	30/12/2025	NO	OK
11	WPK303	2022	2218	10024877806	LILIANA ESPINOSA MARIN Y OTROS	7/01/2026	14/01/2026	24/03/2025	WILSON ANDRES SALAZAR GALLEGO	75080450	2/05/2025	16/12/2022	NO	OK
12	SXJ855	2023	2130	10026189279	ANDRES FELIPE VARGAS CAICEDO	25/05/2025	18/06/2025	19/06/2025	JOSE HEVER VARGAS CUELLAR	1628624	19/07/2025	2025/2021	NO	OK
13	ZNM473	2017	2350	10024771055	JAIRO ENRIQUE RESTREPO DRUET	21/06/2025	24/07/2025	3/06/2025	EFRAIN SOLIS CAMPO	16830661	3/03/2026	8/01/2021	NO	OK

Scanned with CamScanner

ALCALDÍA DE JAMUNDÍ	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Código: GSS-SAA-F-86 Fecha actualización: 15/09/2023 Versión: 1

CIUDAD: Jamundí | FECHA: 4/12/2024 | ACTA N°: RMH - AC - 0078

TIPO DE ESTABLECIMIENTO | ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE: ✓ | DADOR DE FRÍO: ✓

DIRECCIÓN LOCAL DE SALUD: Secretaría de Salud Pública Jamundí

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

*RAZON SOCIAL	Fundación acción por Colombia.
*CÉDULA / NIT	900034863
*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	7636490003486063
*NOMBRE COMERCIAL	Acción Por Colombia
*DIRECCIÓN	Calle 18 # 2-31
MATRÍCULA MERCANTIL	SD.
*DEPARTAMENTO	Valle del Cauca
*MUNICIPIO	Jamundí

Barrio: ✓ | Vereda | Comuna | Localidad | Sector | Corregimiento | Caserío | UPZ

Otro | Cúal: La unión.

TELÉFONOS	3166202407
FAX	SD.
CORREO ELECTRÓNICO	Fundacionprodesarrollocomunitario@hotmail.com
NOMBRE DEL PROPIETARIO	Fundación Acción por Colombia
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	C.C. ✓ C.E. NIT ✓ *Número de documento: 900034863
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Alex Mauricio Tirado.
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	C.C. ✓ C.E. NIT *Número de documento: 14465563
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	Calle 18 # 2-31
*DEPARTAMENTO	Valle del Cauca
*MUNICIPIO	Jamundí
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	4:00 A.M. – 5:00 P.M.
NÚMERO DE TRABAJADORES	100

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	14/12/2023	FAVORABLE ✓ / FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS / DESFAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	100%

MOTIVO DE LA VISITA

Programación | Solicitud del interesado ✓ | Asociada a peticiones, quejas y reclamos

Solicitud oficial | Evento de interés de Salud Pública | Solicitud de prácticas de pruebas / procesos sancionatorios admin.

Otro | Especifique:

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
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	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localización y diseño (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.)	(4)	2	0	C
1.2	Condiciones de pisos y paredes (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.)	(4)	2	0	C

Este documento es propiedad de la Administración Central del Municipio de Jamundí. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio.

1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.)	4	2	0	C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)	2	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					La calificación del bloque corresponde al 17% del total del acta
2	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)	7	3,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					La calificación del bloque corresponde al 7% del total del acta
3	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
3.1	Estado de salud (signos/lesiones) (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	8	4	0	C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	3	1,5	0	C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	8	4	0	C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	3	1,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta
4	**REQUISITOS HIGIÉNICOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
4.1	Recepción y requisitos legales. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3. Artículo 37. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011.)	7	3,5	0	C
4.2	Condiciones de almacenamiento. (Resolución 2674/2013, Artículo 28, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)	8	4	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta
5	**SANEAMIENTO**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
5.1	Suministro y calidad de agua potable. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	5	2,5	0	C
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	5	2,5	0	C
5.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)	4	2	0	C
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9		0	C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2. Resolución 2674/2013, Artículo 26 Numeral 1.)	6	3	0	C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
100	X FAVORABLE	90% - 100%	En caso de que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico 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.
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60% - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	SD
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	SD

Este documento es propiedad de la Administración Central del Municipio de Jamundí. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio.

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 | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

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 4 del mes de Diciembre del año 2024 en la ciudad de Jamundí.

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 Y CONTRATISTAS QUE REALIZAN LA VISITA

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE COMPLETO: Ronald J. Marin H.	NOMBRE COMPLETO: Fabian Carmona A.
CÉDULA: 1062337766	CÉDULA: 76048507
CARGO: Insp. San.	CARGO: Contratista.
INSTITUCIÓN: Sec. Salud.	INSTITUCIÓN: Sec. Salud.

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE COMPLETO: Nelcy Ramirez.	NOMBRE COMPLETO: Valeria Navia C. / Leonardo Cobo M.
CÉDULA: 66760065	CÉDULA: 1144110000 / 1.149.101.806.
INSTITUCIÓN: Acción por Colombia	INSTITUCIÓN: Acción por Colombia
CARGO: Coordinadora de Calidad	CARGO: Supervisora Calidad / Coord. Inocuidad.

Este documento es propiedad de la Administración Central del Municipio de Jamundí. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio.

MUNICIPIO DE JAMUNDÍ

55052509100001

INSCRIPCIÓN SANITARIA PARA SUJETOS O ESTABLECIMIENTOS CON ACTIVIDADES DE ALMACENAMIENTO, EXPENDIO, PREPARACIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Código: SA-F-55
Fecha:
Versión: 1
Página 1 de 1

Departamento	VALLE DEL CAUCA	Municipio	JAMUNDI	Fecha	13/05/19
Código divipola Departamento	76	Código Divipola	364	No. de Inscripción	763649000346863

55052509100001

IDENTIFICACIÓN DEL SUJETO

PERSONA JURÍDICA

Razón social: FUNDACCION ACCION POR COLOMBIA

Nombre comercial: ACCION POR COLOMBIA

Tipo de documento de identificación: NIT [X] Número de identificación tributaria: 9000346863

PERSONA NATURAL

Nombre del establecimiento de comercio: ACCION POR COLOMBIA

Nombre del propietario del establecimiento: ALEX MAURICIO TIRADO

Tipo de documento de identificación: C.C. [ ] C.E. [ ] Número de documento: 9000346863

IDENTIFICACIÓN DEL SUJETO

(Esta información debe ser diligenciada con la información aportada por el responsable de inscripción del sujeto o establecimiento)

Dirección del establecimiento: Cll18#2-31 kilómetro 15 vía Panamericana

Rural [X] Urbano [ ] Barrio [ ] Vereda [ ] Corregto. [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cuál:

Teléfono: FAX: Celular: 3147230230

Correo electrónico: fundacionprodesarrollocomunitario@hotmail.com

Dirección de notificación física:

Dirección de notificación electrónica:

Autoriza la notificación electrónica? SI [X] NO [ ]

Municipio de dirección de notificación: JAMUNDÍ

Departamento de dirección de notificación: VALLE DEL CAUCA

Seleccione con (X) las actividades que se desarrollan en el establecimiento o sujeto

Preparación de alimentos	Restaurante		Expendio de alimentos	Expendio		Venta en vía pública	Puesto fijo o estacionario	
	Cafetería			Productos de la pesca			Puesto móvil o ambulante	
	Panadería-pastelería		Grandes superficies	Hipermercados-Supermercados			Estacionario con preparación de alimentos	
	Jugos-frutería-heladería						Ambulante con preparación de alimentos	
Comedores	Programas sociales del estado	X	Ensamble de alimentos	Ensamble menú		Expendio de bebidas alcohólicas		
				Ensamble refrigerio				
	Comedores carcelarios penitenciarios		Almacenamiento	A temperatura ambiente		Plaza de mercado	Plaza de mercado	
				Dador de frío			Central de abasto	

Nota: Este formulario no aplica para almacenamiento y expendio de carne y/o productos cárnicos comestibles ni comercializadores de leche cruda para consumo humano. Estos debe ser inscritos en los formularios de su normatividad específica, o demás que los modifiquen o sustituyan (Res. 3757 de 2003, Dec.1880 de 2011)

EXCLUSIVO PARA LA ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD

(Esta información debe ser diligenciada por la entidad territorial de salud)

El establecimiento ha sido inspeccionado por la entidad territorial de salud? SI [ ] NO [ ]

Fecha de última inspección: / /

Último concepto sanitario emitido:

Funcionario que realiza la inscripción: EVERGISTO TORRES PORTOCARRERO

OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria cuando se recibe el formulario

Por parte del responsable de la inscripción del sujeto o establecimiento

Es de aclarar que el operador realiza suministro de alimentación escolar, la unidad de servicio hace parte del Ente Territorial. Ver Anexo

ENTREGADO POR: (Responsable de la inscripción del sujeto o establecimiento)

Nombre completo:	EVERGISTO TOREES
Cédula:	94297532
En calidad de:	

Firma:

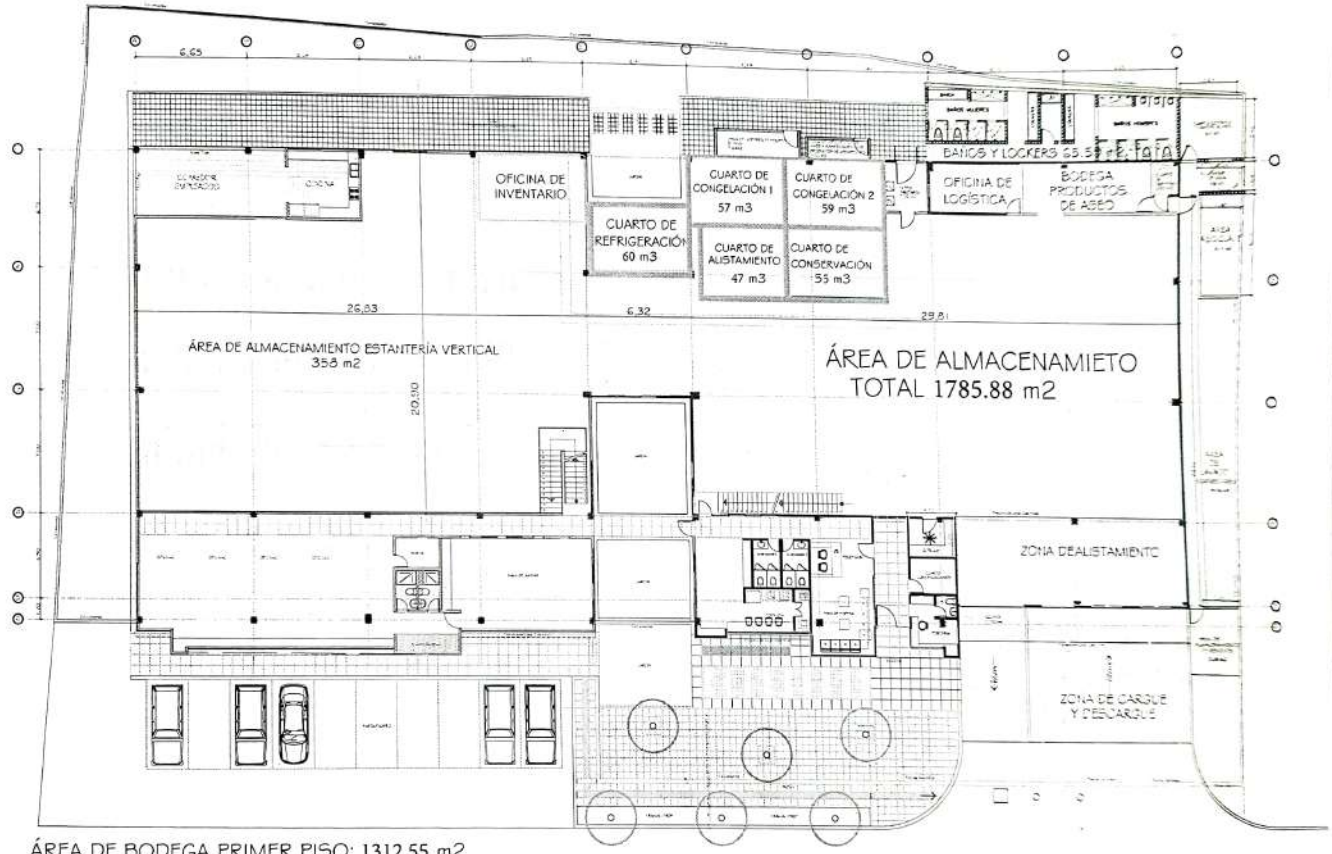
RECIBIDO POR: (Funcionario de la entidad territorial de salud - ETS)

Nombre completo:	EVERGISTO TORRES PORTOCARRERO
Cédula:	94297532
En calidad de:	INSPECTOR SANITARKO

Firma:

OK

PLANO DE INFRAESTRUCTURA BODEGA FUNDACIÓN ACCIÓN POR COLOMBIA



ÁREA DE BODEGA PRIMER PISO: 1312.55 m2

ÁREA ALMACENAMIENTO ESTANTERÍA VERTICAL: 358 m2

VOLUMEN CUARTO DE CONGELACIÓN 1: 57 m3

VOLUMEN CUARTO DE CONGELACIÓN 2: 59 m3

* ÁREA DE INSPECCION Y VERIFICACIÓN DE ALIMENTOS 6.75 m2

FILTRO SANITARIO: 7.26 m2

VOLUMEN CUARTO DE CONSERVACIÓN: 55 m3

VOLUMEN CUARTO DE ALISTAMIENTO: 47 m3

CUARTO DE MUESTRAS: 2.52 m2

PROYECTO: BODEGA DE ALIMENTOS

PROPIETARIO: FUNDACIÓN ACCIÓN POR COLOMBIA

UBICACION: CALLE 18 No. 20 31 CONDOMINIO LA UNIÓN

CONTENIDO: Plano Cali

ESCALA: Sin escala

PLANTA CUARTO DE CONGELACIÓN, CONSERVACIÓN, ALISTAMIENTO Y REFRIGERACIÓN

