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 ProDesarrollo Comunitario Acción por Colombia	**ETC**	Valle del Cauca
Dirección	Cra. 5ª # 13-55	**Municipio**	Roldanillo
Fecha de Visita	19/06/2025	**Responsable Visita**	Anllely Alcalde Garzón
Fecha de la última inspección Sanitaria	07/02/2025	**Concepto**	Favorable (100%)
No. Acta	04168	**Entidad que expide CHS**	Secretaria Departamental de Salud

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 departamento de Valle del Cauca, en la zona industrial del municipio de Roldanillo. 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 1.748m^2 y capacidad de almacenamiento en estibas del 283,2m^2, para una capacidad de almacenamiento total de **2,031m^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 10 de junio de 2025, por la compañía *Truly Nolen Internacional.*	**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 13 de junio de 2025 por la compañía *Acualimpia* (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 funcionamiento, 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 de la 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, con algunas rugosidades. Los pisos son de material resistente, aunque se evidencian algunas imperfecciones. Los techos son altos, pero se encuentran limpios y no se evidencian grietas que permitan posibles filtraciones. Las ventanas que conectan la bodega con el exterior se encuentran protegidas con malla. La ventilación del establecimiento es 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 percoben olores desagradable que puedan indicar un mal funcionamiento del sistema de desagüe.

VERIFICACIÓN DE VEHICULOS

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	**WHU649**	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
5	**EQR071**	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
6	**EXZ610**	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
7	**WPK303**	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
8	**ZNM473**	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
9	**LXU001**	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
10	**USE116**	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
11	**KUN681**	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
12	**SXJ139**	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
13	**SQF761**	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

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:

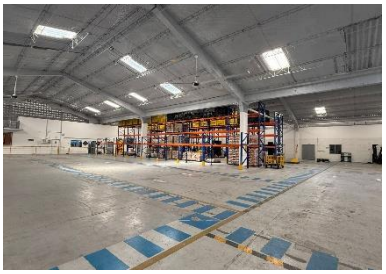
- ✓ Cuarto frio de refrigeración: Funcionando y con capacidad de 72m^3 (No container)
- ✓ Cuarto frio de congelación: Funcionando y con capacidad de 150m^3 (No container)
- ✓ Cámara de alistamiento: 46m^3 (No container)

- ✓ Tanque almacenamiento de H_2O: Capacidad de 4000Lt. Material sanitario y con tapa.
- ✓ Área de inspección y vigilancia: Laboratorio separado de áreas de almacenamiento con elementos tales como grameras, termómetros (calibrados por la ONAC), 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

REGISTRO FOTOGRÁFICO

		
Área Inspección y Vigilancia	**Cuartos Fríos**	**Área Almacenamiento**
		 
Área Almacenamiento	**Almacenamiento Res. Solidos**	**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
- Listado vehículos verificados
- Concepto Higiénico e inscripción Sanitaria de Bodega
- Plano Bodega
- Plano Cuartos Fríos
- Certificado de Fumigación Vigente
- Certificado de Lavado de Tanque Vigente

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA — Alimentos para Aprender — DEPARTAMENTO DEL VALLE DEL CAUCA

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

Operador:	Fund. Prodefendo Comunitario	ETC	Valle			Ciudad/ Municipio	Palmira
Dirección:	Cra 5A # 13-55	Fecha Visita:	18/06/2025				
No Contrato / Convenio	NA.	Hora inicio:	9:30 am			Hora de terminación:	12 m.
No de raciones contratadas	—	Complemento AM/PM PAE Regular —	Complemento AM/PM JU —	Almuerzos PAE Regular —		Almuerzos JU —	
No de visita		1ra Visita —	2da Visita —	3ra Visita —		4ta Visita —	5ta Visita —
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Anllely Alcalde Garzón	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Aneth A. Muriel Muñoz.				
Objeto de la visita:							

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	Techo alto pero limpio.
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	

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	Último Control Realizado: 10/06/25
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	Último Control Realizado: 13/06/25
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		PORCENTAJE %	

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	

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			
ÍTEM	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

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

El contrato en mención, cumple con los requerimientos exigidos por la ETC Valle del Cauca para la implementación del programa de alimentación escolar, por lo tanto se habilita.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Se recomienda realizar adecuaciones locativas en piso y paredes, para garantizar cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente.

Anllely Alcalde Garzón

Atendido por:	Anllely Alcalde Garzón	Cargo:	Coord Proyecto.
Atendido por:	Jenifer Carvajal. Jennyfer Carvajal	Cargo:	Coord Proyecto
Realizada por:	Areth A. Muñoz M.	Cargo:	Ing Alimentos BMC
Realizada por:	—	Cargo:	—

Observaciones

* Se recibe copia plano Bodega → Área Total: 1.749 m² → Área Estibas 293,2 m² → Total 2.031 m²
* Se recibe copia plano cuartos fríos → Congelación → 50 m³
  Refrigeración → 72 m³
  Almacenamiento → 46 m³

* → Fichas técnicas cuartos fríos.
  Almacenamiento → Und. condensadora de 3HP.
  Congelación → Und. Condensadora de 3HP → a 220 V o H.
  Refrigeración → Und. Condensadora de 7HP → a 220 V o H.
* Cert. fumigación → Truly Nolen Internacional → 10/06/2025 (Roedores, Voladores, Rastreros).
* Cert Lavado de Tanque → Aquaimpia → 13/06/2025
  X_{Total} = 4000 Lt (2 a 2000 Lt.).
* CHS → 07/02/2025
  No Acta. 04169
  Favorable (100%)
* Inscripción Sanitaria. No. 900034686

	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	03/8/2024	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	03/08/2024	OK
4	WHU649	2015	2627	10032488467	FABIOLA ANDREA CARDONA GOMEZ	12/09/2025	21/10/2025	13/04/2025	FABIOLA ANDREA CARDONA GOMEZ	1112480792	9/09/2025	4/08/2021	17/12/2024	OK
5	EQR071	2019	2254	10025166607	LUIS ALBERTO RAMIREZ CASTRO	27/05/2026	29/07/2025	3/04/2025	LUIS ALBERTO RAMIREZ CASTRO	16825014	18/12/2025	15/12/2022	3/05/2024	OK
6	EXZ610	2019	2450	10027135131	NICOLAS ALBERTO CASTAÑO OCAMPO	15/11/2025	14/11/2025	17/09/2025	NICOLAS ALBERTO CASTAÑO OCAMPO	1590913 2	13/11/2025	1/12/2022	10/10/2024	OK
7	WPK303	2022	2218	10024877806	LILIANA ESPINOSA MARIN Y OTROS	7/01/2026	14/01/2026	26/03/2025	WILSON ANDRES SALAZAR GALLEGO	75080450	5/05/2026	16/12/2022	NO	OK
8	ZNM473	2017	2350	10024771055	JAIRO ENRIQUE RESTREPO DRUET	21/06/2025	24/07/2025	11/05/2025	EFRAIN SOLIS CAMPO	16830661	3/03/2026	8/01/2021	NO	OK
9	LXU001	2023	3650	10032380535	IVAN BALLESTEROS	29/07/2025	NA	12/05/2025	WILLIAM MOLINA CAMPO	16832430	13/02/2026	13/02/2025	10/03 NO 25	OK
10	USE116	2009	2377	10022194630	JORGE RAMOS	7/01/2026	5/08/2025	13/06/2025	TOMAS IGNACIO POSSO	16552752	13/06/2026	13/06/2025	NO	OK
11	XUN681	2008	5000	10031604076	DAVID ALONSO GRAJALES	19/02/2026	19/02/2026	13/06/2025	JOSE JULIAN CASTAÑEDA	16551125	13/06/2026	13/06/2025	NO	OK
12	SXJ139	2013	4290	10004951194	JOSE MANUEL ALARCON	12/07/2025	15/07/2024	13/06/2025	JOSE LUIS RODRIGUEZ	16553736	13/06/2026	13/06/2025	NO	OK
13	SQF761	2017	4450	10012538116	MARIA EMILIA SANTIAGO	15/02/2025	15/02/2025	13/06/2025	OSCAR ANTONIO CASTAÑEDA	16554419	13/06/2026	13/06/2025	NO	OK

Banco Davivienda

Wilson felipe Orozco. 1053826342

Invima	**ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**	GOBERNACIÓN VALLE DEL CAUCA Secretaría Departamental de Salud	uesvalle Unidad Ejecutora de Saneamiento del Valle del Cauca	CÓDIGO: F-AM-A-05 Ext. VERSIÓN: 3.0 FECHA: Oct. 30 de 2020 PÁGINA: 1 DE 3

CIUDAD: Roldanillo FECHA: día / mes /año 25 ACTA N°: 04168

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE [X] DADOR DE FRÍO [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria de Fundamental de Salud.

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Fundacion Roldanillo Comunitario Accion por Colombia.

*CÉDULA / NIT: 900034686 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 76-2-900034686.

*NOMBRE COMERCIAL: Fundacion Accion por Colombia

*DIRECCIÓN: Cra 4a # 13-55 MATRÍCULA MERCANTIL: 2551-50.

*DEPARTAMENTO: Valle *MUNICIPIO: Roldanillo

Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cuál: San Nicolas

TELÉFONOS: 2293341 FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: fundacionroldanillocomunitario@hotmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Fundacion Roldanillo Comunitario accion por Colombia.

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [ ] C.E [ ] NIT [X] Número de documento: 900034686.

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Alex Mauricio Tirado Lamos

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X] C.E [ ] NIT [ ] *Número de documento: 14.564.563.

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cra 4a # 13-55.

*DEPARTAMENTO: Valle *MUNICIPIO: Roldanillo

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 5 Mañana 5 PM *NÚMERO DE TRABAJADORES: 57

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes /año	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		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	X	SOLICITUD DE PRÁCTICA 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 EDIFICACION 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
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.)	5	2,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			17	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	
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			7	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		22		La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta	

4	REQUISITOS HIGIENICOS	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
4.3	Conservación de los productos. (Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3 Artículo 27, literales a y c, Artículo 28, numerales 2, 3.)	8	4	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		23		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		31		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%	FAVORABLE	90-100%	En caso 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 REQUERIMIENTO	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	0
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

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:

Se realiza visita por atencion solicitud telefonica por parte de la fundacion por cambio de direccion del establecimiento.

Por parte del establecimiento:

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 7 del mes de Febrero del año 2023 en la Ciudad de Buenaventura.

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:	Oscar Pino	NOMBRE:	Leidy Stella Cuicedo
ÉDULA:	94245626	CÉDULA:	38793.616.
CARGO:	TEC Operativo	CARGO:	Tecnico Operativo
INSTITUCIÓN:	UESVALLE	INSTITUCIÓN:	UESVALLE.
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:	Katherine Posada A.	FIRMA:	
NOMBRE:	Katherine Posada Aguilar	NOMBRE:	
CÉDULA:	1.006.294.603	CÉDULA:	
CARGO:	Supervisora Calidad	CARGO:	

invima	FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN SANITARIA PARA SUJETOS O ESTABLECIMIENTOS CON ACTIVIDADES DE ALMACENAMIENTO, EXPENDIO, PREPARACIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Gobernación del Valle del Cauca	uesvalle Unidad Ejecutora de Saneamiento del Valle del Cauca	CÓDIGO:	F-AM-A-25 Exl.
			VERSIÓN:	3.0
			FECHA:	Oct. 30 de 2020
			PÁGINA:	1 DE 1

DEPARTAMENTO: VALLE DEL CAUCA | MUNICIPIO: Roldanillo | FECHA: 1-02-2025

CÓDIGO DIVIPOLA DEPARTAMENTO: 76 | CÓDIGO DIVIPOLA MUNICIPIO: 622 | NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 900034686

IDENTIFICACIÓN DEL SUJETO
(Este espacio debe ser diligenciado por la persona responsable del establecimiento)

PERSONA JURÍDICA

RAZÓN SOCIAL: Fundacion Roldanillo Comunitario Accion por Colombia

NOMBRE COMERCIAL: Bodega Accion por Colombia

*TIPO DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: NIT [X] | Número de Identificación Tributaria: 900034686

PERSONA NATURAL

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO:

NOMBRE DEL PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO:

*TIPO DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [ ] C.E [ ] | Número de documento:

IDENTIFICACIÓN DEL SUJETO
(Este espacio debe ser diligenciado por la persona natural propietaria del establecimiento o su representante legal)

*DIRECCIÓN /UBICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO: Cra 4a # 13-35

Rural [ ] | Urbano [X] | Barrio: San Nicolas | Vereda [ ]

Comuna [ ] | Localidad [ ] | Sector [ ] | Corregimiento [ ] | Caserío [ ] | UPZ [ ]

Otro [ ] | Cuál:

TELÉFONO: 2298341 | FAX: | CELULAR:

CORREO ELECTRÓNICO: fundacionroldanillocomunitario@hotmail.com

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN FÍSICA: Cra 4a # 13-35

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: fundacionroldanillocomunitario@hotmail.com

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

*MUNICIPIO DE DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Roldanillo

*DEPARTAMENTO DE DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Valle

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

Preparación Alimentos	Restaurante	[ ]	Expendio Alimentos	Expendio	[ ]	Venta Vía Publica	Puesto fijo o estacionario [ ]
	Cafetería	[ ]		Productos de la pesca	[ ]		Puesto móvil o ambulante [ ]
	Panadería y/o Repostería	[ ]	Grandes Superficies	Hipermercado / Supermercado	[ ]		Estacionario con preparación de alimentos [ ]
	Jugos, Fruteria y/o Heladería	[ ]	Ensamble Alimentos	Ensamble Seco	[ ]		Ambulante con preparación de alimentos [ ]
				Ensamble Refrigerio	[ ]	Expendio Bebidas Alcohólicas	[ ]
Comedores	Programas Sociales del Estado	[ ]	Almacenamiento	Almacenamiento a temperatura ambiente	[X]	Plazas de Mercado	Plaza de Mercado [ ]
	Comedores Empresarios o Escolares (UAPEC)	[ ]		Bodega de frio	[ ]		Central de Abasto [ ]

Nota: este formulario no aplica para Almacenamiento y Expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles y comercializadores de leche cruda para consumo humano, estos deben inscribirse con los formularios de su normatividad especifica o demás que los modifique o sustituya (Resolución 3763 de 2013 y Decreto 1880 de 2011)

EXCLUSIVO PARA LA ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD
(Espacio de uso exclusivo de la autoridad sanitaria de la Entidad Territorial de Salud)

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

Fecha de última inspección: día 18 mes 12 año 2024 | Último concepto sanitario emitido: Favorable

Funcionario que realiza inscripción: Oscar Rios - Tecnico Operativo

OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria durante el proceso de inscripción:

Por parte del responsable de la inscripción del sujeto o establecimiento:

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

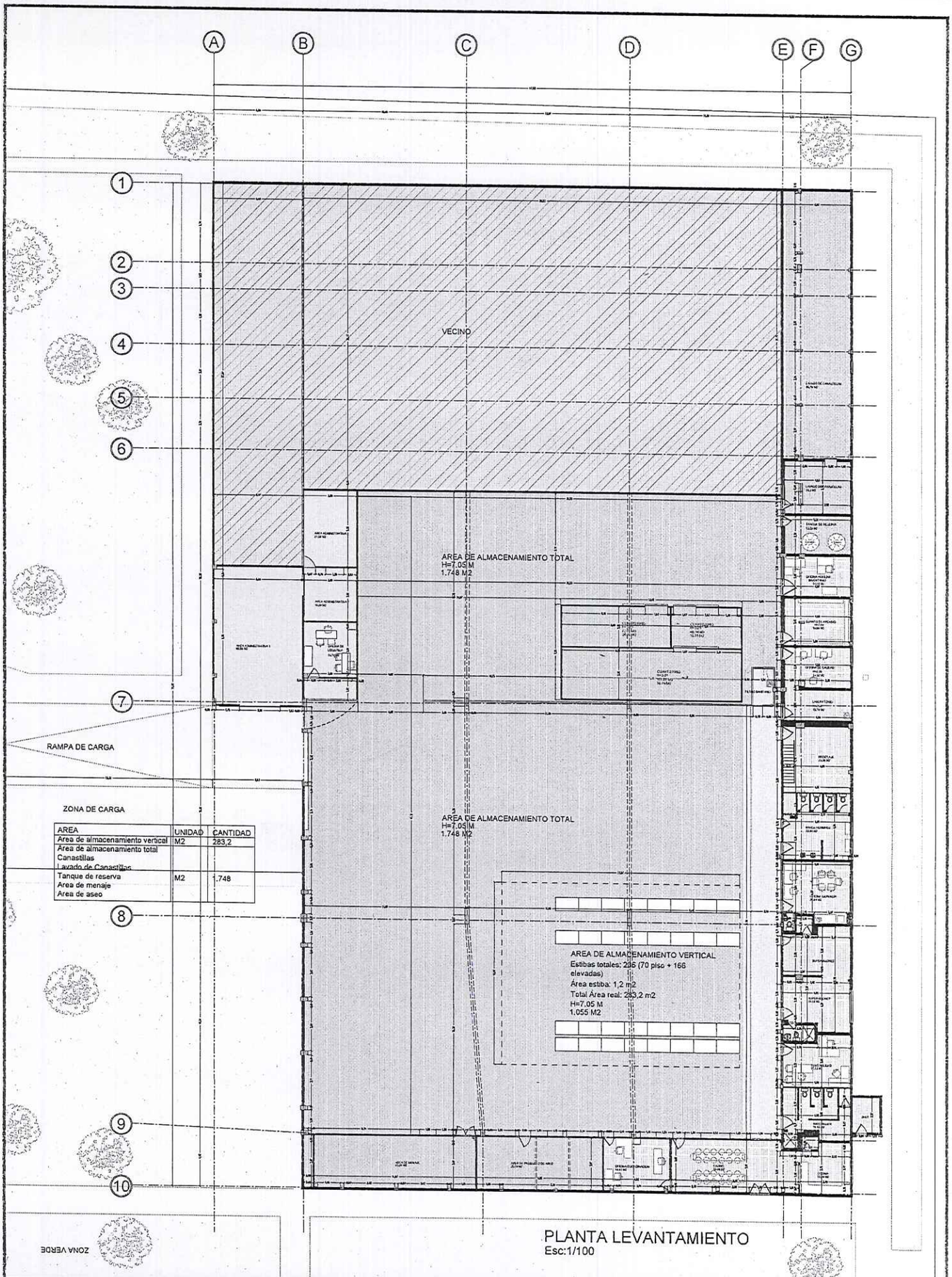
NOMBRE COMPLETO: Khaterine Rosada Aguilar | FIRMA: Khaterine Rosada A.

CÉDULA: 1.006.289.603 | EN CALIDAD DE: Supervisora Calidad

RECIBIDO POR: (Funcionario Entidad Territorial de Salud (ETS))

NOMBRE COMPLETO: Leidy Stella Calcedo | FIRMA:

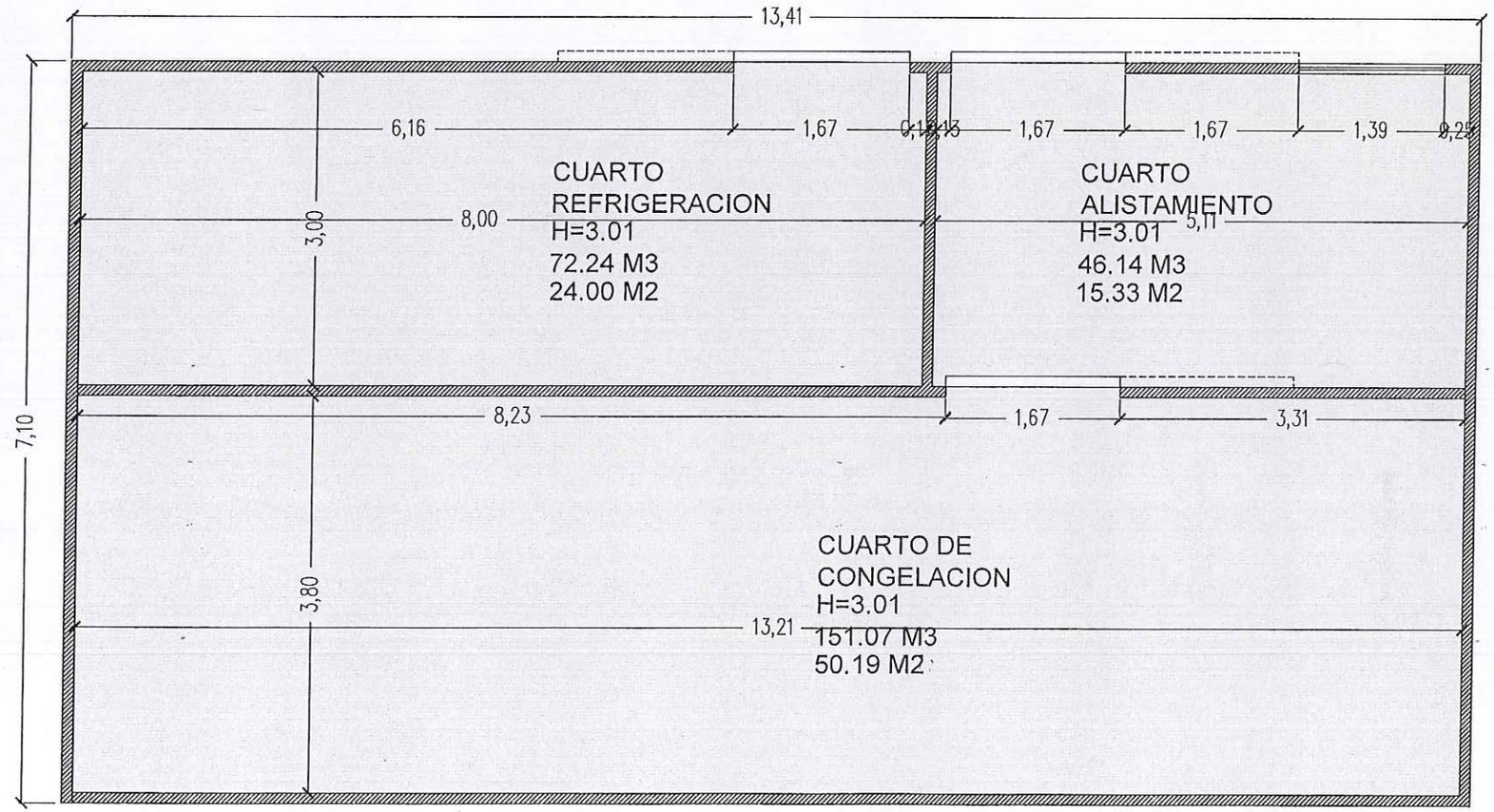
CÉDULA: 38.793.616 | EN CALIDAD DE: Tecnico Operativo



AREA	UNIDAD	CANTIDAD
Area de almacenamiento vertical	M2	283,2
Area de almacenamiento total		
Canastillas		
Lavado de Canastillas		
Tanque de reserva	M2	1.748
Area de menaje		
Area de aseo		

PLANTA LEVANTAMIENTO
Esc:1/100

DISEÑO ACCION POR COLOMBIA ROLDANILLO	LOCALIZACION: ROLDANILLO - VALLE	REVISO: ING. VALERY VELEZ	ARQ. VALENTINA C. SERNA No. A13912021-1107007827	ESCALA: 1/100	CONTIENE: PLANTA LEVANTAMIENTO AREAS	FECHA: MAYO 2025
PROYECTO: ACCION POR COLOMBIA			DIBUJO: ANA MARIA PARDO	PLANO: A1/2		NUMERO: VA-7



PLANTA CUARTOS FRIOS

Esc:1/50

OBRA: DISEÑO ACCION POR COLOMBIA ROLDANILLO	LOCALIZACION: ROLDANILLO - VALLE	REVISO: ING. VALERY VELEZ	DISEÑO: ARQ. VALENTINA C. SERNA No. A13912021-1107097827	ESCALA: 1/50	CONTIENE: PLANTA CUARTOS FRIOS AREAS	FECHA: MAYO 2025
PROPIETARIO: ACCION POR COLOMBIA			DIBUJO: ANA MARIA PARDO	PLANO: A2/2		ARCHIVO: V-7

CERTIFICADO DE SERVICIO N° 230250600579

Truly Nolen Valle S.A

Empresa Profesional de Control de Plagas y Desinfección



Información del Cliente		
Razón Social: Fundacion Prodesarrollo Comunitario Accion Por Colombia	Sucursal:	NIT: 900034686
Dirección: Carrera 5a # 13-55 / Roldanillo, Valle Del Cauca		

Información del Servicio		
Nombre del Servicio:	Frecuencia del Servicio: Mensual	Fecha: 10/06/2025
Tipo del Servicio: Roedores, Insectos Voladores, Insectos Rastreros		
Técnico(s): Edwin Posso Nieto		Referencia O.S: 230250600579

Productos Químicos Utilizados			
Marca / Registro n° / Grupo Químico / Ingrediente Activo	Categoría Toxicológica	Método de Aplicación	Cantidad
Borax / Registro De Venta Ica 514 Del 27/07/1991 Fv Indefinida / Biopesticidas / Octoborato De Sodio / Colinagro	II	Aplicación Directa	112 Gramos
Carton Monitoreo Truly / Catchmaster			3 Unidad
Demand Sc / 0101 - 99 / Piretroides / Lambdacihalotrina / Syngenta	III	Aspersion, Nebulizacion.	40 Mililitros
Trampa Engomada 72r / Rodenticidas	NO TÓXICO		26 Unidad

Firma Técnico(s)	Carlos Octavio Montoya Nombre Cliente y Firma

Truly Nolen Valle S.A
Carrera 25 # 5 oeste - 167
602- 4851218 / 3167419018 / 3176484571

Si tiene algún tipo de inquietud o solicitud adicional, favor contactarse al correo electrónico servicioalcliente@trulyvalle.com.co

AQUALIMPIA

Limpieza y Desinfección de Tanques

PROTOCOLO DE LAVADO BAJO NORMA TÈCNICA COLOMBIAN NTC 4576 Y RESOLUCIÒN 2115 DE 20017 DE LA PROTECCIÓN SOCIAL Y DE AMBIENTE, VIVIENDA Y DESARROLLO TERRITORIAL

DD MM AA
FECHA 13 06 2025

ACTA DE ENTREGA

No13-06-2025-03

Datos de Cliente	Lugar Ejecuciòn
Nombre Fundaciòn Accion por Colombia	**Dirección:** Calle 5A #13-55
NIT 900 034 686-3	**Ciudad:** (Trujillo) Roldanillo.
Dirección C11 18 231 - Cond. La Unión Ks3	**Departamento:** Valle.
Ciudad Jamondí	**Requiere permiso:** Alturas ☐ E. Confinado ☐
TELEFONO 312 715 72 53.	
FECHA Y HORA INICIO 2:40 pm	**FECHA Y HORA FINALIZACION** 4:00 pm

Producto Aplicado y Dosificación: Hipoclorito 15% (200ppm) ☐ Dryquat-Amonio C. (225 ppm) ☐ Pursue-Amonio C. (770 ppm) ☒

Modo de Aplicación Desinfectante: **Aspersión** ☒ **Otro:** | Volumen de tanque: 2 X 2000 Lts.

CHECK LIST ANTES

ITEM	CONFORME	NO CONFORME	OBSERVACIONES
TAPA	✓		Polvo.
CUERPO EXTERNO	✓		Polvo.
CUERPO INTERNO	✓		Sedimento en fondo.
TUBERÍA	✓		
LLAVE O VALVULA INGRESO AGUA	✓		
LLAVE O VALVULA SALIDA AGUA	✓		
MANOMETRO	✓		Apagado al momento.
CHEQUES	✓		
FLOTADOR	✓		
BOMBA SUMERGIBLE	✓		
PURGA			N/A.

CHECK LIST DESPUÉS

ITEM	CONFORME	NO CONFORME	OBSERVACIONES
TAPA	✓		Limpio y desinfectado.
CUERPO EXTERNO	✓		" "
CUERPO INTERNO	✓		" "
TUBERÍA	✓		" "
LLAVE O VALVULA INGRESO AGUA	✓		" "
LLAVE O VALVULA SALIDA AGUA	✓		" "
MANOMETRO	✓		—
CHEQUES	✓		Limpio y desinfectado
FLOTADOR	✓		" "
BOMBA SUMERGIBLE	✓		" "

FECHA PRÓXIMO SERVICIO: -2025 | **Lavado Realizado: Manual** ☒ **Mecánico** ☐

RECOMENDACIONES Continuar con lavados periodicamente, circular agua Cons tanto cloro. Se toman muestras de agua de antes y despues para analisis

FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO COMUNITARIO ACCIÓN POR COLOMBIA
Kluiverme Tosada A
Supervisor de Calidad
FECHA: 13/06/25

RECIBE

Calificación B R M

Felipe R.

TÉCNICO