UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO CALI
2020-2

DOCUMENTACION DE BODEGA

Dirección: Km 1,5 Vía Cali-Candelaria Condominio Industrial La Nubia Bodega II
Bodegas 50-51-52-53-54
Teléfono: (57) (2) 4350505 Candelaria – Colombia
gerencia@fomento.com.co
coor.admva@fomento.com.co

UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO CALI
2020-2

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD
BODEGA DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

La suscrita a saber **ÁNGELA MARÍA LOPEZ OSORIO**, identificada con cédula de ciudadanía N° 66.999.022 expedida en la ciudad de Santiago de Cali (Valle), quien obra en representación legal de la **UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO CALI 2020-2**, conformada por la **FUNDACIÓN FOMENTO SOCIAL 50%** y **FUNCOL - FUNDACIÓN PARA LA CAPACITACIÓN DESARROLLO Y BIENESTAR HUMANO 50%**, certifica total disponibilidad de la(s) bodega(s) de almacenamiento de alimentos para la recepción, selección, control de calidad, alistamiento y despacho de los insumos para la preparación de las raciones alimentarias, único y exclusivo para el Programa de Alimentación Escolar PAE.

INFRESTRUCTURA

La UNION TEMPORAL NUTRIENDO CALI 2020-2 cuenta actualmente con las siguientes infraestructuras:

*Bodegas 50,51,52,53 y 54 con un área total de 1700 metros cuadrados, destinadas para el almacenamiento y distribución de los alimentos.

Las áreas que integran las bodegas son: área de almacenamiento de materia prima (granos y abarrotes, frutas y verduras, panadería), cuartos fríos (congelación de 40 metros cúbicos, refrigeración de 40 metros cúbicos), área de aseo, zona de cargue y descargue, vías de acceso; además, se dispone de un área de bodegaje o planta.

Dichas bodegas están ubicadas en: Condominio Industrial La Nubia 2 bodegas 50,51,52,53 y 54, km 1.5 vía Cali- Candelaria municipio de Candelaria (Valle del Cauca).

Las anteriores áreas se ciñen a las siguientes características:

- La bodega de almacenamiento de alimentos esta acondicionada y dotada con base en los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente.
- Cuenta con acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la autoridad sanitaria competente del ente territorial donde se encuentra ubicada la bodega de almacenamiento de alimentos, con concepto favorable, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013.
- La bodega de almacenamiento de alimentos está dotada con los equipos y utensilios necesarios para llevar a cabo adecuadamente los procesos de recepción, selección, control de calidad y distribución,
- Cuenta con equipos de refrigeración y congelación, balanzas, grameras, termómetros, carretillas trasportadoras, canastillas, estibas, entre otros.
- La bodega tiene su respectivo Plan de Saneamiento Básico, acorde con lo establecido en la Resolución 2674 del 2013 del MSPS y las demás normas complementarias
- Así las cosas, esta infraestructura cumple con todos los elementos, y todos los requerimientos mínimos establecidos en los pliegos de condiciones.

En constancia de lo anterior, se firma el mismo en la ciudad de Candelaria (Valle del Cauca) a los dieciséis (16) días del mes de octubre de 2020.

Cordialmente,

Ángela María López Osorio
Cédula No. 66.999.022 de Cali (V)
Representante Legal
Unión Temporal Nutriendo Cali 2020-2

	MUNICIPIO DE CANDELARIA **ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**	Código: 54-PDS-FT-481 Fecha: 04-Mayo-2017 Versión: 1 Página 1 de 1

CIUDAD: Candelaria. FECHA: 19-10-2020 ACTA N°: 19102001

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIEN: ✓
DADOR DE FRÍ: Y

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria de Salud. municipal.

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

*CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Fundacion Fomento Social

*CÉDULA / NIT: 805010587-4 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 76130805010587 4

*NOMBRE COMERCIAL: Fundacion Fomento social

*DIRECCIÓN: Km 1.5 Via cal. candelaria MATRICULA MERCANTIL: 50002839

*DEPARTAMENTO: Valle *MUNICIPIO: candelaria

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

Otro [ ] Cuál: juanchito

TELÉFONOS: 4350505 FAX: — 0 —

CORREO ELECTRÓNICO: Gerencia@fomento.com.co

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Angela Maria lopez osorio

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [✓] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 66999 022

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Angela Maria lopez osorio

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [✓] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 66999 022

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Km 1.5 Via cali candelaria bodega 49-54

*DEPARTAMENTO: Valle cauca *MUNICIPIO: candelaria

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 24/7 lunes - lunes *NÚMERO DE TRABAJADORES: 70.

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	23-06-2020 día / mes /año	FAVORABLE	✓	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	100 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	✓	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO		Especifique:			

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	C
	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%	X	FAVORABLE	90-100%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
		DESFAVORABLE	< 59,9%

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.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

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:
	X	— 0 —

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Ninguna.

Por parte del establecimiento:

Ninguna

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 19 del mes de Octubre del año 2020 en la Ciudad de Candelaria.

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: Diego Fdo Mejia Nunez	FIRMA:
NOMBRE: Diego Fernando mejia Nunez	NOMBRE: Gabriel Caicedo Sánchez
CÉDULA: 14762330	CÉDULA: 14.888.564
CARGO: Tecnologo en alimentos	CARGO: Profe. de Apoyo
INSTITUCIÓN: S. Salud candelaria	INSTITUCIÓN: Secretaria de Salud Municipal

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA: Humberto Salazar C.	FIRMA:
NOMBRE: Humberto Salazar C.	NOMBRE:
CÉDULA: 1130606803	CÉDULA:
CARGO: Coord. Calidad	CARGO: