ANEXO 7
LISTA DE CHEQUEO
PERFIL HIGIENICO SANITARIO PARA
BODEGA

LISTA DE CHEQUEO PERFIL HIGIENICO SANITARIO
Resolución 2674 del 2013
BODEGA DE ALMACENAMIENTO
CODIGO: PAE- BODEGA-F01 VERSION: 02

LISTA DE CHEQUEO

VERIFICACION

REQUISITOS MINIMOS HABILITANTES

BODEGA

FECHA:

OFERENTE:

BODEGA PROPIA: (presentar el certificado de tradición no superior a 30 días de la entrega de la propuesta) N° de bodegas

BODEGA EN ALQUILER O LEASING: (presentar contrato de arrendamiento 3 meses antes de la publicación de los pliegos) N° de bodegas

BODEGA EN FUNCIONAMIENTO: SI ____ NO____

DIRECCIÓN BODEGA 1:

DIRECCIÓN BODEGA 2:

DIRECCIÓN BODEGA 3:

Cumple : 1 No cumple: 0 N/A: No aplica

1	REQUISITOS CAPITULO I EDIFICACIONES E INSTALACIONES	Cumplimiento Bodega 1	Cumplimiento Bodega 2	Cumplimiento Bodega 3	Cumplimiento Total
I.1.1	La bodega está ubicada en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad que represente riesgo de contaminación.	1	1	1	100%
I.1.2	El funcionamiento de la bodega no pone en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.	1	1	1	100%
I.1.3	La edificación está diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades y otros componentes, así como el ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.	1	1	1	100%
I.1.4	El tamaño de la bodega es proporcional a los volumenes de insumos manejados por el establecimiento disponiendo además de espacios libres para la circulación del personal, el traslado de materiales o productos y para realizar la limpieza y el mantenimiento de las áreas respectivas. 700 m2. que incluye cuartos de congelación, refrigeración, con destinación exclusiva para almacenamiento y distribución excluyendo oficinas, unidades sanitarias y cocinetas.	1	1	1	100%
I.1.5	Sus áreas internas deberán estar separadas de cualquier tipo de vivienda y no podrán ser utilizadas como dormitorio.	1	1	1	100%
I.1.6	No se permite la presencia de animales en los establecimientos objeto del presente decreto.	1	1	1	100%
I.1.7	El agua es potable y cumple normas vigentes establecidas	1	1	1	100%
I.1.8	Se dispone de agua potable a la temperatura y presión requeridas para efectuar una limpieza y desinfección efectiva.	1	1	1	100%
I.1.9	Dispone de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, tratamiento y disposición de aguas residuales.	1	1	1	100%
I.1.10	El manejo de los residuos líquidos dentro del establecimiento se realiza de manera que impide la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con éste.	1	1	1	100%
I.1.11	Posee instalaciones sanitarias suficientes como servicios sanitarios para facilitar la higiene del personal.	1	1	1	100%
I.1.12	Los servicios sanitarios están limpios y se proveen de los recursos requeridos para la higiene personal tales como papel higiénico, dispensador de jabón, implementos desechables o equipos automaticos para el secado de manos y papeleras.	1	1	1	100%
I.1.13	Se encuentran instalados lavamanos en las áreas de elaboración o próximos a éstas para la higiene del personal que participa en la manipulación de alimentos para facilitar la supervisión de éstas prácticas.	1	1	1	100%
I.1.14	En las proximidades de los lavamanos se colocan avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar labores de producción.	1	1	1	100%
I.1.15	Cuando lo requieran, deben disponerse en las áreas de elaboración de instalaciones adecuadas para la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios de trabajo.	1	1	1	100%

LISTA DE CHEQUEO PERFIL HIGIENICO SANITARIO
Resolución 2674 del 2013
BODEGA DE ALMACENAMIENTO
CODIGO: PAE- BODEGA-F01 VERSION: 02

I.1.16	*Pisos y Paredes:* Sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad que facilite la acumulación de suciedad y/o afecte su limpieza, las uniones entre paredes, entre estas y con el piso son redondeadas. Las superficies son de color claro, impermeables, lavables y no absorbentes, esto es, que no permita el paso de ningún tipo de líquido y de fácil eliminación de residuos. Los pisos cuentan con la pendiente necesaria para efectos de drenaje. *Drenajes:* Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales; en caso de que se cuente con drenajes al interior de cavas o cuartos fríos, estos deben contar con mecanismo de sellado, que puedan ser removidos para facilitar las labores de limpieza y desinfección.	1	1	1	100%
I.1.17	*Techos:* Sin cortes ni grietas que acumulen polvo o suciedad y favorezcan el crecimiento de hongos que puedan caer sobre los alimentos o las superficies de trabajo, o que favorezcan el ingreso de plagas al establecimiento. En caso de contar con falsos techos, estos de deben ser construidos en material impermeable, resistente, liso, con acceso a la cámara superior para labores de limpieza, desinfección y desinsectación. *Ventilación:* Ventanas y aberturas sin deterioro tales como grietas que produzcan acumulación de suciedad. Aquellas que lo requieran deberán contar con una malla que evite el ingreso plagas y que sea de fácil limpieza. El flujo de aire debe ser unidireccional (de una zona limpia a una sucia). Esta debe ser capaz de prevenir la condensación del vapor, acúmulo de polvo y facilitar la remoción del calor. Las estructuras elevadas como sistemas de extracción y/o extractores de aire, deben encontrarse en buen estado de mantenimiento que evite la caída de materias extrañas, además de ser de fácil limpieza y eliminación de la condensación que produzca goteo sobre los alimentos. *Puertas:* Ser resistentes, de superficie lisa y no absorbente, su diseño debe impedir el ingreso de plagas al establecimiento. Iluminación: La iluminación puede ser natural o artificial, las lámparas deben encontrarse en buen estado de mantenimiento, ser de fácil limpieza y estar protegidas para evitar la caída de partículas extrañas sobre las superficies que entran en contacto con el alimento, sobre el alimento y sobre los manipuladores. (Basado en acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimiento de ensamble de alimentos y bebidas).	1	1	1	100%
I.1.18	Cava de congelación: Una (1) o varias que sumen un volumen mínimo de 36 m^3.	1	1	1	100%
I.1.19	Cava de refrigeración: Una (1) o varias que sumen un volumen mínimo de 36 m^3.	1	1	1	100%

NOTA: DOCUMENTO UTILIZADO COMO SOPORTE DE VERIFICACION DE BODEGA DE LOS OFERENTES. PROCESO No. 4143.010.32.084-2020 PARA GARANTIZAR LA EJECUCION DEL PROGRAMA. EL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO SE SOLICITARA EN LA FASE DE ALISTAMIENTO TAL COMO SE REFIERE EN EL ANEXO 7 "ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR" PERO SE DEBE CUMPLIR CON LO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCIONES 29452 DE 2017 Y 2674 DE 2013 , para aproximadamente 30.000 cupos

ITEM				Si la calificacion es igual o Superior a 90% Cumple.
TOTAL	100%	100%	100%	100%
Observaciones: Si la calificacion es igual o Superior a 90 puntos Cumple.				

Elaboró: Maria Eugenia Arias Cuellar

Nombre de la persona que recibe la visita

Firma:

Cargo:

Cédula:

Nombre de la persona realiza la visita

Firma:

Cargo:

Cédula: