

		VERIFICACIÓN TÉCNICA BODEGA DE ALMACENAMIENTO PARA COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO Y COMPLEMENTO INDUSTRIALIZADO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE-		
Nombre del proponente:		ETC		Ciudad/ Municipio
Dirección:		Fecha Visita:		
Hora inicio:		Hora de terminación:		
Nombre y cargo de quien atiende la visita		Nombre y cargo de quien realiza la visita		
Objeto de la visita:				
CONCEPTO FINAL				
CRITERIOS DE EVALUACION: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA)				
I. DOCUMENTACIÓN				
1	La bodega cuenta en físico con el certificado de libertad y tradición si es propietario, expedido por la Oficina de Instrumentos Públicos con fecha de expedición 30 días hábiles anteriores a la fecha de cierre del proceso.			
2	La bodega cuenta en físico con el contrato de arrendamiento en caso de ser arrendatario o carta de autorización del uso de la bodega por un tiempo no inferior al plazo de ejecución del contrato derivado del proceso de selección suscrita por el propietario del inmueble o persona autorizada para disponer del inmueble.			
3	La bodega cuenta en físico con el acta de Inspección Sanitaria expedida por el ente municipal, departamental o nacional (INVIMA) según sea el caso, con concepto favorable, cuya fecha de expedición no sea mayor a seis (6) meses previa radicación de documentos. De igual manera, deberá mantenerse durante todo el plazo de la ejecución del contrato derivado del presente proceso de selección.		Fecha de acta de inspección sanitaria: Concepto sanitario:	
4	La bodega cuenta en físico con el Certificado de libertad y tradición del inmueble tomado en arriendo con fecha de expedición no superior a treinta (30) días hábiles anteriores al cierre del presente proceso. (En caso de tener la calidad de arrendatario)			
5	La bodega cuenta en físico con el documento firmado por el representante legal donde certifique y acredite la extensión de la bodega.			
II. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS				
6	La bodega cuenta con el área mínima de 1.000 m ² con capacidad de almacenamientos y distribución de alimentos, ubicación de los alimentos, equipos, estibas, estanterías, mesas para ensamble, canastillas, pasillos para el tránsito del personal, oficinas, cuarto de refrigeración y congelación (cuarto frío) y espacios para separación de las canastillas con paredes y suelo, y se encuentra ubicada en el municipio de Pasto. La bodega requerida será de uso exclusivo del Programa de Alimentación Escolar.		Medida de ancho: Medida de largo: M ² total:	
7	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.			
8	La edificación está diseñada y construida de manera que protege e impide la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes.			
9	Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, aguas estancadas y otras fuentes de contaminación para el alimento.			
10	La bodega tiene mecanismos de protección a prueba de vectores (roedores, insectos, entre otros), en las diferentes entradas y/o aberturas que existan,			
11	La bodega cuenta con áreas para la recepción, selección, clasificación, almacenamiento, ensamble y embalaje para los alimentos debidamente demarcadas.			
12	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, insumos desechables y papeleras.			
13	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 esta práctica con su respectiva frecuencia e indicaciones.			
14	Los drenajes de piso tienen la debida protección con rejillas diseñadas de forma que permitan su limpieza.			
II. SERVICIOS PÚBLICOS				
15	Cuenta con servicio de agua potable			
16	Cuenta con servicio de energía permanente			
17	Cuenta con servicio de alcantarillado			
18	Cuenta con tanque de almacenamiento de agua que garantice el suministro mínimo para un día de operación.			
III. EQUIPOS Y UTENSILIOS MÍNIMOS				
19	Equipo de refrigeración (nevera)		Cantidad: Descripción:	
20	Equipo de congelación (congelador industrial)			
21	Báscula industrial			
22	Gramera			
23	Termómetro de punzón análogo o digital para temperaturas frío			
24	Termómetro de punzón análogo o digital para temperaturas caliente			
25	Carretilla transportadora			

26	Canastillas en material higiénico sanitario		
27	Estibas en material higiénico sanitario		
IV. ESTADO DE EQUIPOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	Los equipos están fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión y cuenta con adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.		
29	Los equipos cuentan con certificados de calibración y funcionamiento según aplique.		
30	Los equipos, son de acabado liso, no poroso, no absorbente, libre de defectos y grietas.		
CRITERIOS DE EVALUACION			
ITEMS EVALUADOS			
ITEMS CON: NO APLICA			
ITEMS CON CALIFICACION 1: CUMPLE			
ITEMS CON CALIFICACION 0: NO CUMPLE			
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %	
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES			
Atendido por:		Cargo:	
CC:		Teléfono:	
Atendido por:		Cargo:	
CC:		Teléfono:	
Realizada por:		Cargo:	
CC:		Teléfono:	
Realizada por:		Cargo:	
CC:		Teléfono:	
<p>NOTA: LOS DEMÁS ASPECTOS A EVALUAR Y QUE INCLUYAN LA VERIFICACIÓN DOCUMENTAL, IMPLEMENTACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, PLAN DE CAPACITACIONES, PSB, PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD Y PERSONAL SERÁN EVALUADOS POR LA ETC NARIÑO DURANTE LA FASE DE ALISTAMIENTO.</p>			
<p>_____</p>			