

 <p>PAE</p>	VERIFICACIÓN TÉCNICA CUARTO FRIO DE LA BODEGA DE ALMACENAMIENTO PARA RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA 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 EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NOCUMPLE), NA (NOAPLICA)			
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS			
1	El cuarto frio cuenta con el volumen mínimo requerido de uso exclusivo para almacenamiento y conservación de alimentos perecederos y cárnicos ____ m ³ y se encuentra ubicado dentro de la bodega en el municipio de_____.	Medida de ancho: Medida de largo: Medida de alto: M ³ total:	
2	Temperatura interna del medio ambiente del cuarto frio deberá cubrir rango desde los -18°C hasta los 4 ± 2°C		
3	El cuarto frio está ubicado dentro de la bodega principal ofertada para cumplir el requisito habilitante.		
II. DOTACIÓN			

