**FORMATO DE VISITA DE SUBSANACIÓN INSTALACIONES DESTINADAS PARA EL DESARROLLO DE LA OPERACIÓN PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE ETC CUNDINAMARCA**

Nombre del Comisionista Vendedor**: M. QUIJANO**
Nombre del Comitente vendedor**: UT DESARROLLO CUNDINAMARCA**
Nombres y Apellidos del Representante del Comitente Vendedor quien atiende la visita**: LEIDY KATERINE TORRES**
Ubicación Ciudad/Localidad- Municipio/Vereda: **FUNZA - CUNDINAMARCA**
Dirección: **BORINQUEN LOTE Y BODEGA 01 – MAS MEZANINE** Teléfono: **3042453163**

**VISITA DE SUBSANACIÓN**

Comitente vendedor realiza solicitud de visita de subsanación a la bodega presentada, la cual, fue adelantada por la BMC el día 24 de diciembre de 2025, para evidenciar el cierre de los hallazgos identificados durante la primera visita de verificación técnica, donde se evaluaron los requisitos higiénico-sanitarios establecidos en la normatividad sanitaria vigente en el marco de la Resolución 2674 de 2013, la resolución 0335 de 2021 y la Ficha Técnica de Negociación (FTN) del proceso, establecidos para el Programa de Alimentación Escolar - PAE de la ETC CUNDINAMARCA.

| No. | DESCRIPCION | HALLAZGO | SUBSANACION | ESTADO |
|---|---|---|---|---|
| **10** | El área de producto no conforme cuenta con la señalización requerida, separada de tal forma que no genera riesgo hacia los productos y cumple con las condiciones de infraestructura requeridas. (Res.2674/13) | Área de PNC no cumple con las especificaciones establecidas con el propósito de prevenir la contaminación cruzada ya que no cuenta con hermeticidad. | Se adecua cuarto independiente y hermético destinado para almacenar el PNC, evitando riesgos de contaminación cruzada. | **CUMPLE** |
| **36** | Se deben instalar lavamanos con grifos de accionamiento no manual dotados con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de almacenamiento-ensamble o próximas a estas para la higiene del personal que participe en la manipulación de los alimentos y para facilitar la supervisión de estas prácticas. Estas áreas deben ser de uso exclusivo para este propósito. (Res.2674/13) | No se evidencian lavamanos cercanos a las áreas de proceso. | Se evidencia instalación de lavamanos con accionamiento indirecto en áreas de cercanas a áreas de almacenamiento. | **CUMPLE** |
| **50** | Cuenta con área independiente, exclusiva, separada, delimitada, señalizada, demarcada y suficiente para el A**lmacenamiento de cárnicos - Cuarto frío (E)** y cuentan con los dispositivos de verificación de temperatura y humedad. | Se evidencia cuarto frio para el almacenamiento de alimentos cárnicos, sin embargo, no se puede verificar su funcionamiento. | Presentan cuarto frío para almacenamiento de cárnicos, encendido, evidenciando el adecuado funcionamiento del sistema de refrigeración. | **CUMPLE** |
| **51** | Cuenta con área independiente, exclusiva, separada, delimitada, señalizada, demarcada y suficiente para el A**lmacenamiento de productos lácteos y derivados - Cuarto frío (F)** y cuentan con los dispositivos de verificación de temperatura y humedad**.** | Se evidencia cuarto frio para el almacenamiento de productos lácteos y derivados sin embargo, no se puede verificar su funcionamiento.. | Presentan cuarto frío para almacenamiento de lácteos, encendido, evidenciando el adecuado funcionamiento del sistema de refrigeración. | **CUMPLE** |

**REGISTRO FOTOGRAFICO**



**Area Producto No Conforme**



**Punto Lavado de Manos**



**Cuartso Fríos**

**CONCEPTO**

Cómo resultado de la visita de subsanación realizada a la bodega presentada por el comité de vendedor, se evidencia acciones correctivas frente a los hallazgos identificados durante la visita inicial y estas permiten dar cierre a la totalidad de las no conformidades evidenciadas. Por lo anterior y de acuerdo con los criterios técnicos y operativos definidos para el proceso, se determina que el comitente vendedor **UT Desarrollo Cundinamarca CUMPLE** con los requerimientos establecidos por parte de la ETC Cundinamarca para ejecutar el Programa de Alimentación Escolar – PAE y puede continuar dentro del proceso de negociación **(HABILITADO).**

**ELABORO:**

**ARLETH A. MURIEL MUÑOZ**
INGENIERA DE ALIMENTOS - BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA