| | | |
|---|---|---|
| Alcaldía de PEREIRA | **MUNICIPIO DE PEREIRA**<br>**SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL Y POLITICO**<br>**COOPERATIVA MULTISER**<br>**NIT. 816004711-7** | |
| **LISTA DE CHEQUEO PARA INSPECCIÓN SANITARIA DE VEHICULO DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS** | | **Version: 1**<br>**Codigo: 1.1**<br>**Vigencia: 04 - 2026** |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Vehículo Corponor** | **X** | **Vehículo Contratado** | | | | **Contrato Nro.** |
| **PLACA:** | **IPV 361 CALI** | **CATEG** | **Serv. Publico** | **MODELO** | **FIAT** | **TIPO:FIORINOFIRE** |
| **Nombre Contratista: SIRPAZ** | | | | | **NIT** | **800015260** |
| **Nombre conductor: FRANCISCO JAVIER GONZALES** | | | | | **CC** | **1088012977** |
| **Licencia conducción:** | | **Categ** | **C1** | **Vence** | **20/09/28** | |

| ITEM | DATOS VEHICULO | SI | NO | Fecha de Vencimiento | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación (cadena de frío) hasta su destino | x | | | |
| 2 | El vehículo debe ser adecuado para el fin perseguido y fabricado con materiales tales que permitan una limpieza fácil y completa. | x | | | |
| 3 | Los vehículos de transporte de alimentos deberán llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: “Transporte de | x | | | |
| 4 | Cabina de conducción limpia y libre de | x | | | |
| 5 | Tapicería limpia y en buen estado | x | | | |
| 6 | En cabina, no se deben evidenciar sustancias tóxicas, contaminantes o peligrosas. | x | | | |
| 7 | Techos limpios, piso seco y limpio, paredes limpias. | x | | | |
| 8 | Ausencia de animales al interior del vehículo y zona de carga. | x | | | |
| 9 | Ausencia de olores desagradables o fuertes. | x | | | |
| 10 | Cinturones de seguridad limpios y en buen estado. | x | | | |
| 11 | Utilización de estibas, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. | x | | | |
| 12 | En caso de tercerizar el servicio de transporte de alimentos, el contratista se asegurará que el transporte garantice las previsiones y normatividad exigida para el transporte de alimentos puntualmente Resolución 2674 de 2013 durante toda la | x | | | |
| 13 | Contar con acta de limpieza y desinfección del vehículo o Concepto de Control de Plagas del proponente, como evidencia del proceso de saneamiento durante toda la ejecución del contrato. | x | | | |
| 14 | Contar con certificado de manipulación de alimentos del conductor y su ayudante, expedido por establecimiento o institución autorizada por la Secretaría de Salud | x | | | |
| 15 | Contar con certificado que autoriza al vehículo a transportar los alimentos expedido por autoridad sanitaria autorizada. (secretaria de Salud competente), vigente durante toda la ejecución del contrato. | x | | | |
| 16 | Copia de la Licencia de Conducción del Conductor del vehículo propuesto como transporte de alimentos. | x | | | |
| 17 | Certificado de Revisión Técnico Mecánica vigente, si aplica. | x | | | |
| 18 | SOAT vigente. | x | | | |
| 19 | Copia Tarjeta Propiedad del vehículo. | x | | | |
| OBSERVACIONES: Durante la inspección no se identificaron fallas o no conformidades en el vehículo evaluado. | | | | | |
| Fecha de verificación (18/06/2026): | | | | | |

VB

Nutricionista Dietista

Conductor