Fecha:	AA	MM	DD	Hora	Inicio	Terminación
	2026	06	18		10:45 a.m.	11:00 a.m.
Convoca:	Gloria Clemencia González Carmona			Modera:	Valentina Bermejo Pabon	
Asunto:	Documentación y cumplimiento de alcances técnicos					
Lugar:	Oficina de Coordinación del Centro Vida del Adulto Mayor Comuna Oriente					

Tipo de reunión:	Junta		Comité		Inducción		Capacitación		Otro	X
Se autoriza Grabación de:	Audio		Video		Fotografías	X	Ninguno			

PARTICIPANTES		
Nombres y Apellidos	Cargo	Firma
Gloria Clemencia González Carmona	Directora Administrativa	
Valentina Bermejo Pabon	Nutricionista Dietista	

ORDEN DEL DÍA

1. Objeto del acta.
2. Elementos entregados.
3. Compromiso de los colaboradores.
4. Responsable y seguimiento.
5. Proposiciones y varios.
6. Cierre de la reunión.
7. Anexo: Registro fotográfico, registro de entrega de elementos de bioseguridad.

DESARROLLO DE LOS TEMAS

Siendo las 10:45 a.m. se procede a documentar el cumplimiento de las especificaciones técnicas y requisitos legales del vehículo y personal encargado del transporte de alimentos, garantizando la trazabilidad de la cadena de frío y las condiciones de inocuidad.

1. RELACIÓN DE ALCANCES Y EVIDENCIAS DE CUMPLIMIENTO

ALCANCES TÉCNICOS (SEGÚN REQUERIMIENTO)	EVIDENCIA Y SOPORTE DE CUMPLIMIENTO
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 final.	Uso de Isotérmicos para el transporte. Supervisión de la Nutricionista y manipuladores para asegurar la cadena de frío.

Fecha:	AA	MM	DD	Hora	Inicio	Terminación
	2026	06	18		10:45 a.m.	11:00 a.m.
Convoca:	Gloria Clemencia González Carmona			Modera:	Valentina Bermejo Pabon	
Asunto:	Documentación y cumplimiento de alcances técnicos					

2. El vehículo debe ser adecuado para el fin perseguido y fabricado con materiales tales que permitan una limpieza fácil y completa.	Registro fotográfico mensual del interior del furgón y reporte de materiales de fabricación.
3. Los vehículos de transporte de alimentos deberán llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: “Transporte de Alimentos”.	Registro fotográfico de los laterales y parte posterior del vehículo.
4. Cabina de conducción limpia y libre de corrosión.	Lista de chequeo de inspección mensual con evidencia fotográfica de la cabina.
5. Tapicería limpia y en buen estado.	Registro fotográfico de los asientos y componentes internos de la cabina.
6. En cabina, no se deben evidenciar sustancias toxicas, contaminantes o peligrosas.	Lista de verificación de seguridad firmada por el inspector durante la revisión mensual.
7. Techos limpios, piso seco y limpio, paredes limpias.	Registro fotográfico mensual del área de carga (piso, techo y paredes).
8. Ausencia de animales al interior del vehículo y zona de carga.	Concepto de Control de Plagas de la planta.
9. Ausencia de olores desagradables o fuertes.	Lista de chequeo de verificación sensorial realizada durante la inspección mensual del vehículo.
10. Cinturones de seguridad limpio y en buen estado.	Registro fotográfico de los elementos de seguridad pasiva del vehículo.
11. Utilización de Estibas, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación.	Registro fotográfico del sistema de estibado y uso de canastillas plásticas adecuadas.

Fecha:	AA	MM	DD	Hora	Inicio	Terminación
	2026	06	18		10:45 a.m.	11:00 a.m.
Convoca:	Gloria Clemencia González Carmona			Modera:	Valentina Bermejo Pabon	
Asunto:	Documentación y cumplimiento de alcances técnicos					

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 ejecución del contrato.	Acta de compromiso del tercero.
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.	Copia del cronograma de limpieza y certificación de la empresa de control de plagas.
14. Contar con certificado de manipulación de alimentos del conductor y su ayudante, expedido por establecimiento o institución autorizada por la Secretaría de Salud competente.	Carpeta de personal: Copia de los carnets o certificados de manipulación vigentes.
15. Contar con certificado que autoriza al vehículo a transportar los alimentos expedido por autoridad sanitaria autorizada (Secretaría de Salud competente), vigente durante toda la ejecución del contrato.	Copia del Concepto Sanitario del vehículo emitido por la autoridad competente.
16. Copia de la Licencia de Conducción del Conductor del vehículo propuesto como transporte de alimentos.	Soporte documental: Copia legible de la licencia en la categoría correspondiente.
17. Tarjeta de propiedad, en caso de no tener la propiedad deberá allegar copia del contrato de arrendamiento del vehículo, leasing, o carta de compromiso así mismo dichos documentos deberán relacionar que la disponibilidad es por el plazo del contrato.	Soporte documental: Copia de Tarjeta de Propiedad.
18. Certificado de Revisión Técnico Mecánica vigente, si aplica.	Soporte documental: Certificado RTM vigente cargado en el sistema.
19. SOAT vigente.	Soporte documental: Póliza de Seguro Obligatorio vigente.

DESARROLLO DE LOS TEMAS (CONTINUACIÓN)

Fecha:	AA	MM	DD	Hora	Inicio	Terminación
	2026	06	18		10:45 a.m.	11:00 a.m.
Convoca:	Gloria Clemencia González Carmona			Modera:	Valentina Bermejo Pabon	
Asunto:	Documentación y cumplimiento de alcances técnicos					

2. COMPROMISO

Se mantendrá un control continuo para reforzar el cumplimiento de estas medidas, garantizando la seguridad sanitaria del Centro de Vida del Adulto Mayor y el cumplimiento del Plan de Saneamiento Básico y Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.

3. CIERRE

Para constancia de que se ha verificado y documentado cada uno de los alcances citados anteriormente, mediante inspección física mensual, revisión de archivos y supervisión en sitio por parte del equipo de nutrición.

COMPROMISOS		
Asunto	Responsable	Plazo

Cláusula de Protección de Datos Personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los participantes y Cooperativa MULTISER no divulgar información alguna o usarla en propósitos diferentes al objetivo por la cual es diligenciado este registro, so pena de las sanciones legales a que haya lugar. Lo anterior en cumplimiento de Ley 1581 de 2012. La firma de los Listados de Asistencia se considera como evidencia de la firma de los responsables de los compromisos adquiridos por los asistentes en la presente acta.

Fecha:	AA	MM	DD	Hora	Inicio	Terminación
	2026	06	18		10:45 a.m.	11:00 a.m.
Convoca:	Gloria Clemencia González Carmona			Modera:	Valentina Bermejo Pabon	
Asunto:	Documentación y cumplimiento de alcances técnicos					

ANEXOS









Fecha:	AA	MM	DD	Hora	Inicio	Terminación
	2026	06	18		10:45 a.m.	11:00 a.m.
Convoca:	Gloria Clemencia González Carmona			Modera:	Valentina Bermejo Pabon	
Asunto:	Documentación y cumplimiento de alcances técnicos					





