



Versión: 03

Código: GIL-F-073

PROCESO

GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA

NOMBRE DEL FORMATO

FORMATO CONSULTA DE EXISTENCIA DE BIENES EN KARDEX

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública:

☒

Pública Clasificada:

☐

Pública Reservada:

☐

FECHA:

13/10/2026

CIUDAD/MUNICIPIO:

SANTA MARTA

COD REGIONAL:

47

REGIONAL

MAGDALENA

CENTRO DE COSTO:

CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA

COD CENTRO DE COSTO:

911810

Una vez consultados y validados los saldos del kárdex del sistema de administración y control de bienes (SACB) del CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA de los bienes solicitados por el área o dependencia de CONTRATACION se infoma las siguientes existencias en almacén:

CONSECUTIVO SACB	NOMBRE	DESCRIPCION U OBSERVACIONES	TIPO DE ELEMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD DE BIENES EN KARDEX
281092	Cuarto frío	Cuarto frío o cámara frigorífica de 2.00 x 2.00 x 2.50 mts para almacenamiento carnes, pescado, pollo, mariscos, frutas, verduras, etc. para preservación o congelamiento, temperaturas: 0~-10°/-20~-10°C diseñada para mantener la cadena de frío de los alimentos	CONSUMO	Unidad	0
281092	Cuarto de Congelación	Cuarto de Congelación: Cámara aislada diseñada para almacenar productos perecederos como carnes, pescados y lácteos a temperaturas muy bajas, típicamente entre -15y -18 °C. Su función principal es mantener una cadena de frío continua para conservar la calidad y prolongar la vida útil de los alimentos mediante sistemas de Congelación controlada	CONSUMO	Unidad	0
281092	Cuarto de maduración	Cuartos o cámaras de maduración de carnes: Espacios refrigerados diseñados para envejecer la carne de forma controlada, mejorando su sabor, ternura y textura. Temperatura entre 0 °C y 4 °C, la humedad entre 65% y 85%.	CONSUMO	Unidad	0

Información generada del aplicativo SACB de fecha:

13/10/2026

Relacione los elementos de los cuales no se tiene existencias en Kardex de acuerdo a la solicitud .

Cuarto frío	Cuarto frío o cámara frigorífica de 2.00 x 2.00 x 2.50 mts para almacenamiento carnes, pescado, pollo, mariscos, frutas, verduras, etc. para preservación o congelamiento, temperaturas: 0~-10°/-20~-10°C diseñada para mantener la cadena de frío de los alimentos
Cuarto de Congelación	Cuarto de Congelación: Cámara aislada diseñada para almacenar productos perecederos como carnes, pescados y lácteos a temperaturas muy bajas, típicamente entre -15y -18 °C. Su función principal es mantener una cadena de frío continua para conservar la calidad y prolongar la vida útil de los alimentos mediante sistemas de Congelación controlada
Cuarto de maduración	Cuartos o cámaras de maduración de carnes: Espacios refrigerados diseñados para envejecer la carne de forma controlada, mejorando su sabor, ternura y textura. Temperatura entre 0 °C y 4 °C, la humedad entre 65% y 85%.

FIRMA ALMACENISTA

NOMBRE COMPLETO

N° DE IDENTIFICACIÓN

CORREO INSTITUCIONAL

Meitly de Jesus Tache Troncoso

1.082.952.858

mjtache@sena.edu.co