GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA República de Colombia	**ACTA DE REUNIÓN**	**Código:** FO-M1-P5-005
		Versión: 02
		Fecha de aprobación: 25/06/2018

Tipo de reunión: Supervisión bodega de almacenamiento paquetes de alimentarios emergencia		**Fecha de reunión:** 14 de octubre de 2026
Organismo, Dependencia o Proceso: Gerencia Unidad de proyectos Sociales - Dirección de Seguridad Alimentaria y Nutricional		**Fecha de elaboración**: 14 de octubre de 2026
Asistentes, Organismo: * Juan Carlos Ocampo Gomez - Profesional transferencias - Gobernación de Antioquia. * Melany Rodríguez Rentería – Profesional transferencias – Gobernación de Antioquia * Natalia Carmona Cano - Profesional transferencias – Gobernación de Antioquia * Andrés Gómez – Encargado de bodega	**Ausentes,** **Organismo: N/A**	

Orden del Día:

1. Visita de supervisión verificación de almacenamiento de alimentos en bodega y demás procesos de evaluación de proveedores.

Desarrollo de la Reunión:

Se realiza visita a la bodega presentada por la contratista Deicy Bravo Jojoa, ubicada en la CR 52 N 57A – 73, en el municipio de Itagüi, siendo las 10:00 am, realizando el proceso de verificación del formato de evaluación de proveedores de acuerdo a las normas sanitarias vigentes.

Conceptos a evaluar:

- Instalaciones y Edificaciones.
- Utensilios y Equipos.
- Personal manipulador de alimentos.
- Saneamiento básico.

Aspectos relevantes encontrados durante la visita:

1. Instalaciones y edificaciones

Se evidenció que el lugar cuenta con acta de inspección sanitaria y concepto sanitario favorable emitido por la Secretaría de Salud el 24 de febrero del 2026. El área destinada para el almacenamiento y ensamble de alimentos cumple con las condiciones mínimas requeridas para el desarrollo de estas actividades, presentando unas dimensiones aproximadas de 700 m2 distribuidos en dos áreas, 180 m2 en área de ensamble y el resto en área de cargue y descargue.

En cuanto a las instalaciones y edificaciones, se evidenció que, aunque estas permiten realizar las operaciones de limpieza y desinfección, presentan grietas y desprendimientos de pintura y material en pisos y paredes, así como ausencia de sistema de drenaje en el área de ensamble. Adicionalmente, se identificó un techo falso con tuberías expuestas en dicha área y tejas de Eternit con aberturas en sus terminaciones en la zona de cargue y descargue, condiciones que pueden favorecer la

acumulación de suciedad y el ingreso de plagas. Asimismo, la malla instalada en las aberturas de la pared destinada a la ventilación se encontraba deteriorada y se observó acumulación de polvo en tres ventiladores de gran tamaño ubicados en el área de ensamble.

2. Equipos y utensilios.

Respecto a Equipos y utensilios se observaron mesas en acero inoxidable, canastillas de plástico, estibas de plástico, grameras y un equipo de embalaje para costura de costales. Estos se encontraron limpios y en buen estado, ubicados en la zona de ensamble. Cabe resaltar que al momento de la visita estaban siendo usados para otros programas de complementación alimentaria.

3. Personal manipulador de alimentos

La visita fue acompañada por el señor Andrés Gómez, encargado de la bodega. Durante el recorrido se evidenció la presencia de personal manipulador de alimentos que se encontraba desarrollando actividades relacionadas con otros programas de complementación alimentaria. Al indagar sobre la presencia del personal manipulador de alimentos vinculado a la contratista Deicy Bravo Jojoa, en el marco del contrato 26CS100A2888, el encargado manifestó que, no se contaba con personal de dicha contratista en las instalaciones.

En consecuencia, no fue posible verificar el cumplimiento de los requisitos asociados al personal manipulador de alimentos de la contratista, correspondientes a certificados médicos de aptitud, higiene personal, uso de la dotación requerida y procedimientos de lavado de manos. Por lo anterior, los ítems relacionados fueron calificados como no cumplidos, al no contar con evidencia que permitiera acreditar su cumplimiento por parte de la contratista.

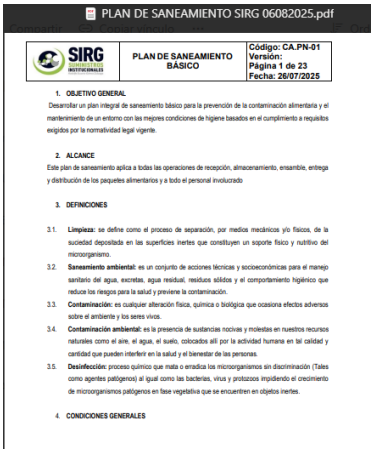
Por otra parte, el encargado de la bodega presentó un plan de capacitación dirigido al personal manipulador de alimentos; sin embargo, se constató que dicho documento no correspondía a la contratista Deicy Bravo Jojoa ni acreditaba la existencia de un plan de capacitación propio para el personal vinculado al contrato 26CS100A2888. En consecuencia, no fue posible validar el cumplimiento de este requisito por parte de la contratista.

4. Requisitos higiénicos de fabricación

Los ítems correspondientes a los requisitos higiénicos de fabricación fueron calificados como “No aplica”, debido a que, al momento de la visita, el contrato no se encontraba en ejecución, por lo que no fue posible verificar las condiciones asociadas a este componente.

5. Saneamiento básico

Los ítems correspondientes al plan de limpieza y desinfección y a los soportes del Plan de Saneamiento Básico (PSB) fueron calificados con 0, debido a que los documentos presentados por el encargado de la bodega durante la visita no coincidían con los remitidos previamente por la contratista mediante correo electrónico al inicio del contrato.


PLAN DE SANEAMIENTO SIRG 06082025.pdf

SIRG | PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO | Código: CA.PN-01 Versión: Página 1 de 23 Fecha: 26/07/2025

1. OBJETIVO GENERAL

Desarrollar un plan integral de saneamiento básico para la prevención de la contaminación alimentaria y el mantenimiento de un entorno con las mejores condiciones de higiene basados en el cumplimiento a requisitos exigidos por la normatividad legal vigente.

2. ALCANCE

Este plan de saneamiento aplica a todas las operaciones de recepción, almacenamiento, ensamble, entrega y distribución de los paquetes alimentarios y a todo el personal involucrado

3. DEFINICIONES

3.1. **Limpieza:** se define como el proceso de separación, por medios mecánicos y/o físicos, de la suciedad depositada en las superficies inertes que constituyen un soporte físico y nutritivo del microorganismo.

3.2. **Saneamiento ambiental:** es un conjunto de acciones técnicas y socioeconómicas para el manejo sanitario del agua, excretas, agua residual, residuos sólidos y el comportamiento higiénico que reduce los riesgos para la salud y previene la contaminación.

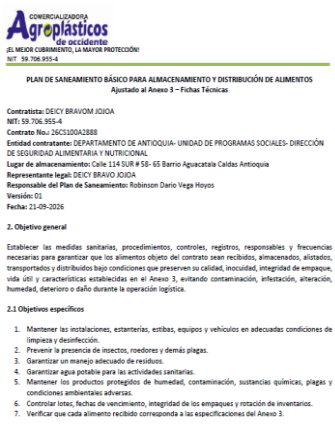
3.3. **Contaminación:** es cualquier alteración física, química o biológica que ocasiona efectos adversos sobre el ambiente y los seres vivos.

3.4. **Contaminación ambiental:** es la presencia de sustancias nocivas y molestas en nuestros recursos naturales como el aire, el agua, el suelo, colocados allí por la actividad humana en tal calidad y cantidad que pueden interferir en la salud y el bienestar de las personas.

3.5. **Desinfección:** proceso químico que mata o erradica los microorganismos sin discriminación (Tales como agentes patógenos) al igual como las bacterias, virus y protozoos impidiendo el crecimiento de microorganismos patógenos en fase vegetativa que se encuentren en objetos inertes.

4. CONDICIONES GENERALES

Documento presentado por el encargado de la bodega.


COMERCIALIZADORA Agroplásticos de occidente

¡EL MEJOR CUBRIMIENTO, LA MAYOR PROTECCIÓN!

NIT 59.706.955-4

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO PARA ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

Ajustado al Anexo 3 – Fichas Técnicas

Contratista: DEICY BRAVOM JOJOA
NIT: 59.706.955-4
Contrato No.: 26CS100A2888
Entidad contratante: DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA- UNIDAD DE PROGRAMAS SOCIALES- DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL
Lugar de almacenamiento: Calle 114 SUR # 58- 65 Barrio Aguacatala Caldas Antioquia
Representante legal: DEICY BRAVO JOJOA
Responsable del Plan de Saneamiento: Robinson Dario Vega Hoyos
Versión: 01
Fecha: 21-09-2026

2. Objetivo general

Establecer las medidas sanitarias, procedimientos, controles, registros, responsables y frecuencias necesarias para garantizar que los alimentos objeto del contrato sean recibidos, almacenados, alistados, transportados y distribuidos bajo condiciones que preserven su calidad, inocuidad, integridad de empaque, vida útil y características establecidas en el Anexo 3, evitando contaminación, infestación, alteración, humedad, deterioro o daño durante la operación logística.

2.1 Objetivos específicos

1. Mantener las instalaciones, estanterías, estibas, equipos y vehículos en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.
2. Prevenir la presencia de insectos, roedores y demás plagas.
3. Garantizar un manejo adecuado de residuos.
4. Garantizar agua potable para las actividades sanitarias.
5. Mantener los productos protegidos de humedad, contaminación, sustancias químicas, plagas y condiciones ambientales adversas.
6. Controlar lotes, fechas de vencimiento, integridad de los empaques y rotación de inventarios.
7. Verificar que cada alimento recibido corresponda a las especificaciones del Anexo 3.

Documento presentado por la contratista.

Adicionalmente, se evidenció que el PSB enviado por la contratista registra la dirección de una bodega presentada anteriormente y no se encuentra adaptado a las condiciones del establecimiento visitado. En particular, el programa de limpieza y desinfección no contempla los equipos y utensilios presentes en la bodega inspeccionada, lo que impide establecer que los procedimientos documentados correspondan a las condiciones reales de las instalaciones.

En consecuencia, no fue posible verificar la existencia de un plan de saneamiento debidamente ajustado a la bodega presentada para la ejecución del contrato 26CS100A2888.

6. Transporte y distribución

Al momento de la visita no se evidenciaron vehículos destinados al transporte de los paquetes alimentarios.

CONCLUSIONES DE LA VISITA TÉCNICA A LA BODEGA

La bodega objeto de la visita, presentada por la contratista Deicy Bravo Jojoa con posterioridad al requerimiento efectuado durante la verificación inicial, cuenta con un área aproximada de 700 m², distribuida en un espacio de 180 m² destinado al ensamble y un área restante para actividades de cargue y descargue. Desde el punto de vista dimensional, el inmueble cuenta con el metraje mínimo requerido para el desarrollo de las actividades previstas. No obstante, la verificación de las condiciones físicas del espacio no constituye, por sí sola, evidencia del cumplimiento integral de los requisitos técnicos, sanitarios, operativos y documentales asociados a la ejecución del contrato No. 26CS100A2888.

Durante el recorrido se identificaron situaciones que requieren especial atención frente a la capacidad operativa acreditada por la contratista y la correspondencia entre los soportes presentados y el responsable de la operación. En primer lugar, no se evidenció la presencia de personal vinculado o identificado como parte del equipo de trabajo de la contratista Deicy Bravo Jojoa. La visita fue atendida y guiada por personal perteneciente al establecimiento que, según la información suministrada durante el recorrido, sería utilizado como un tercero para el desarrollo de actividades relacionadas con la operación. Esta circunstancia se deja consignada como un hallazgo de la visita, dado que no fue posible verificar directamente, durante el recorrido, la disponibilidad ni los requisitos asociados del personal propio de la contratista para el desarrollo de las actividades objeto del contrato.

En cuanto a los soportes documentales, se evidenció que la documentación correspondiente al plan de limpieza y desinfección no identifica como responsable de su elaboración, adopción o implementación a la contratista Deicy Bravo Jojoa, sino que corresponde a documentación asociada a un tercero y suscrita por Rodolfo Eucario Gómez. En consecuencia, con los documentos observados durante la visita no fue posible establecer que dicho plan corresponda específicamente a la operación bajo responsabilidad de la contratista ni verificar su aplicación en las actividades objeto del contrato. Esta situación constituye una observación técnica relevante, teniendo en cuenta la necesidad de contar con procedimientos documentados y aplicables al establecimiento y a las actividades efectivamente desarrolladas**.**

Adicionalmente, durante la revisión no se evidenció un plan de capacitación continua del personal relacionado con la operación, ni se aportó una relación de las personas dispuestas para la ejecución de las actividades objeto del contrato. Por lo anterior, no fue posible verificar documentalmente la identificación del equipo de trabajo, su disponibilidad para la operación ni la existencia de una programación de capacitación continua en los aspectos pertinentes al manejo, almacenamiento, ensamble y distribución de los paquetes alimentarios.

Así mismo, se observó la presencia de paquetes alimentarios e insumos correspondientes a otros programas y operaciones contractuales, dentro de los espacios inspeccionados. Esta situación impide constatar, a partir de las condiciones observadas durante la visita, que el área presentada se encuentre destinada de manera exclusiva a la operación objeto del contrato No. 26CS100A2888, condición que deberá contrastarse con los requerimientos técnicos y operativos establecidos para la ejecución contractual. La coexistencia de productos de diferentes operaciones hace necesario verificar las condiciones de

separación, identificación, almacenamiento y control, así como la disponibilidad efectiva del espacio requerido para las actividades contratadas.

De acuerdo con los criterios e ítems establecidos en el instrumento de evaluación aplicado, algunos aspectos obtuvieron una calificación de cero (0), al no evidenciarse el cumplimiento de las condiciones evaluadas o no disponerse de los soportes necesarios para acreditarlo durante la visita. Estas calificaciones deberán interpretarse conforme a los criterios específicos de evaluación y a las evidencias registradas, sin que la sola disponibilidad de área física suficiente permita dar por acreditados los demás componentes evaluados.

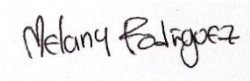
En consecuencia, aunque la bodega presentada cumple con el metraje mínimo requerido, durante la visita persistieron hallazgos relacionados con la identificación y disponibilidad del personal, la correspondencia de la documentación sanitaria con la operación de la contratista, la ausencia de soportes sobre capacitación continua y la presencia de paquetes alimentarios de otros programas en el espacio inspeccionado. En conjunto, estas situaciones no permiten tener por acreditado, exclusivamente con base en la visita y los soportes verificados, el cumplimiento integral de las condiciones técnicas y operativas evaluadas para la ejecución del contrato.

Por lo anterior, se dejan consignados los hallazgos y las evidencias identificadas para que sean puestos en conocimiento de la supervisión contractual, a fin de que, en el marco de sus competencias y con fundamento en las obligaciones, requisitos y documentos que rigen el contrato, se determine la procedencia de las verificaciones o actuaciones correspondientes. La presente conclusión se circunscribe a los aspectos técnicos observados y documentados durante la visita, sin emitir pronunciamiento sobre la configuración de incumplimientos jurídicos o contractuales ni sobre la existencia de una eventual subcontratación no autorizada.

Realizado por:

Juan Carlos Ocampo Gomez

JUAN CARLOS OCAMPO GOMEZ
Profesional transferencias SAN - Gobernación de Antioquia



MELANY RODRIGUEZ RENTERIA
Profesional transferencias SAN - Gobernación de Antioquia

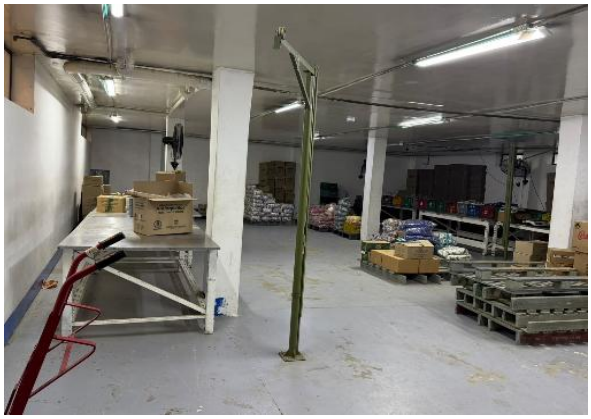


NATALIA CARMONA CANO
Profesional transferencias SAN - Gobernación de Antioquia

Se anexa fotos y formato de Evaluación a proveedores.

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS



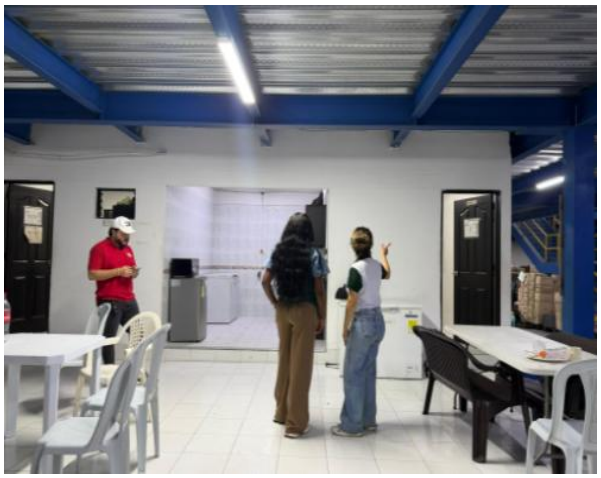








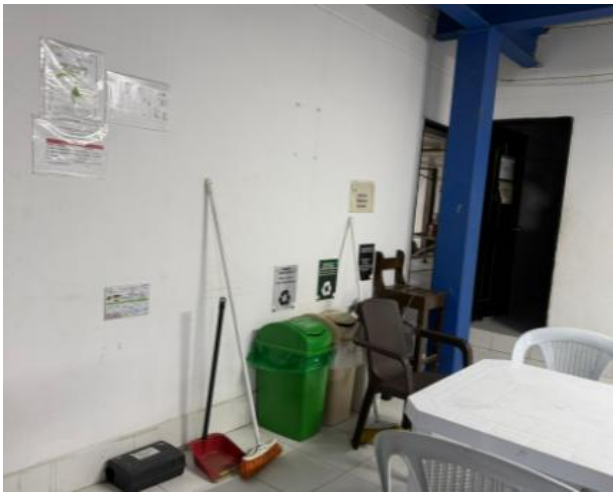














EVALUACIÓN A PROVEEDORES	Plantilla Versión: 00 Pagina: __de __	

FECHA DE LA VISITA:14/10/2026

1. DATOS GENERALES

Razón Social: Comercializadora Agroplasticos de Occidente	NIT: 59 706 955 - 4
Representante Legal: Deicy Bravo Jojoa	Licencia Sanitaria Vigente: Si
Tipo de Productos que ofrece:	Productos empacados- ensamble producto terminado
Municipio: Itagui	Direccion: CR 52 N 57A – 73
Telefono	

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE ULTIMA INSPECCION			% DE CUMPLIMIENTO DE LA ULTIMA INSPECCION	
	FAVORABLE	x		**92,50%**
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO			
24-feb-26	DESFAVORABLE			

2. ASPECTOS A VERIFICAR

Calificar en la respectiva columna según cumplimiento con 1 si cumple o con 0 si no cumple.

		Cumple	
		Si (1)	**No(0)**
1	**Instalaciones y Edificaciones**		
1.1	La edificación y sus instalaciones están construidas para facilitar las operaciones de limpieza, desinfección y desinfectación. Con Pisos y Paredes sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad que facilite la acumulación de suciedad y/o afecte su limpieza. Los pisos cuentan con la pendiente necesaria para efectos de drenaje.		0
1.2	Instalaciones sanitarias: El establecimiento dispone de servicios sanitarios en material higiénico sanitario, vestidores y casilleros en cantidad suficiente con respecto a la cantidad de personal que labora en él, independientes para cada sexo. Existen avisos que indiquen al personal manipulador la necesidad del lavado de manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores diarias.	1	
1.3	Techos: Sin cortes ni grietas que acumulen polvo o suciedad y favorezcan el crecimiento de hongos o que favorezcan el ingreso de plagas al establecimiento. En caso de contar con falsos techos, estos de deben ser construidos en material impermeable, resistente, liso, con acceso a la cámara superior para labores de limpieza, desinfección y desinsectación. -Ventilación: Ventanas y aberturas sin deterioro tales como grietas que produzcan acumulación de suciedad. con una malla que evite el ingreso plagas y que sea de fácil limpieza. El flujo de aire debe ser unidireccional (de una zona limpia a una sucia). Esta debe ser capaz de prevenir la condensación del vapor, acúmulo de polvo y facilitar la remoción del calor.		0
1.4	El manejo de los residuos líquidos dentro del establecimiento se realiza de manera que impide la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con éste.	1	
1.5	Los drenajes tienen las rejillas apropiadas; en caso de que se cuente con drenajes al interior de cavas o cuartos fríos, estos deben contar con mecanismo de sellado, que puedan ser removidos para facilitar las labores de limpieza y desinfección.	1	
1.6	La planta esta alejada de focos de contaminación	1	
1.7	En el área de elaboración, las ventanas y otras aberturas evitan la acumulación de polvo, suciedades y facilita la limpieza. Si comunica con el exterior, tienen malla anti-insecto de fácil limpieza.	1	
1.8	El establecimiento no es usado como dormitorio, en caso que el servicio se preste en una edificación que es también vivienda, está separado físicamente de ésta.	1	
1.9	Las diferentes areas del establecimiento permiten un flujo adecuado de materia prima, productos y personas.	1	
2	**Utensilios y Equipos**		
2.1	Cuenta con los equipos y utensilios necesarios para desarrollar las actividades propias del establecimiento, están diseñados, construidos, instalados y son mantenidos de forma que se evita la contaminación del alimento, y son de fácil limpieza y desinfección. Los materiales en que están construidos los equipos y utensilios son resistentes al uso y a la corrosión, así como al contacto con productos empleados de limpieza y desinfección.	1	

2. ASPECTOS A VERIFICAR

Calificar en la respectiva columna según cumplimiento con 1 si cumple o con 0 si no cumple.

		Cumple	
		Si (1)	**No(0)**
3	**Personal manipulador de alimentos**		
3.1	El establecimiento cuenta con los certificados médicos de los manipuladores, en los cuales consta la aptitud de éstos para manipular alimentos, estos certificados deben tener una vigencia máxima de un año a partir de su realización.		0

EVALUACIÓN A PROVEEDORES		Plantilla Versión: 00 Pagina: __de __	
FECHA DE LA VISITA:14/10/2026			
3.2	Higiene personal: Todos los manipuladores de alimentos cumplen con las prácticas higiénicas necesarias en sus lugares de trabajo, evitando la contaminación de los alimentos. Mantienen las uñas cortas, limpias y sin esmalte, no consumen alimentos o bebidas, no fuman o escupen en las áreas donde se almacenan y se empacan los alimentos.		0
3.3	Dotación: El establecimiento provee la dotación y vestimenta de trabajo al personal manipulador acorde con la actividad que realice. La vestimenta es de color claro, con cierre, cremallera o broche (no botones). El calzado es cerrado, de material resistente e impermeable. Cuando es necesario, el manipulador mantiene el cabello cubierto totalmente y usa tapabocas dependiendo del riesgo de contaminación del alimento, según la actividad que realiza.		0
3.4	Lavado de manos: Los manipuladores de alimentos se lavan con agua y jabón desinfectante las manos, antes de iniciar sus labores, después de retirarse del área de trabajo y en cualquier ocasión donde las manos se puedan ensuciar o contaminar.		0
3.5	El establecimiento cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos acorde con la actividad que realiza. El plan tiene una duración de por lo menos 10 horas anuales y contiene temas relacionados con buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas (Manipulación higiénica de los alimentos, Higiene personal, Higiene de las instalaciones, Control de plagas, prevención de la contaminación cruzada, control de proveedores, control de temperatura, Almacenamiento y transporte de alimentos, entre otras). Contiene al menos los siguientes aspectos: Metodología, duración, responsables, cronograma, temas a tratar y evaluación del impacto. Como evidencia del cumplimiento del plan cuenta con registros de asistencia y evaluación de cada uno de los participantes.		0
3. ASPECTOS A VERIFICAR			
4	**Requisitos higiénicos de fabricación**		
4.1	Durante la recepción de las materias primas e insumos (incluido el hielo) se evita su contaminación, alteración o daños físicos y de requerirse se encuentran debidamente rotuladas según la normatividad sanitaria vigente. El establecimiento cuenta con los documentos que soporten el origen de las materias primas.		NA
4.2	Los depósitos de materia prima ocupan espacios independientes		NA
4.3	Los envases están fabricados con materiales apropiados para estar en contacto con el alimento y cumplir con las reglamentaciones del Ministerio de Salud.		NA
4.4	Todos los procesos de fabricación de los alimentos, incluyendo las operaciones de envasado y almacenamiento se realizan en óptimas condiciones sanitarias, de limpieza y conservación y con los controles necesarios para reducir el crecimiento potencial de microorganismos y evitar la contaminación del alimento.		NA

EVALUACIÓN A PROVEEDORES	Plantilla Versión: 00 Pagina: __de __	

FECHA DE LA VISITA:14/10/2026

2. ASPECTOS A VERIFICAR			
Calificar en la respectiva columna según cumplimiento con 1 si cumple o con 0 si no cumple.			
		Cumple	
		Si (1)	**No(0)**
5	**Saneamiento básico**		
5.1	**Suministro de agua potable** El establecimiento dispone de suministro de agua potable en cantidad suficiente para las actividades que se realicen, así como para las operaciones de limpieza y desinfección.	1	
5.2	**limpieza y desinfección.** Tienen un manual de limpieza y desinfección establecido y documentado de acuerdo a las necesidades particulares del proceso realizado y cuenta con sus respectivas fichas tecnicas de los productos de aseo.		0
5.3	**Residuos desechos sólidos.** El establecimiento cuenta con los recipientes para la disposición temporal de los residuos sólidos, de material sanitario debidamente tapados y se encuentran alejados del lugar donde se preparan, almacenan los alimentos impidiendo el acceso y proliferación de plagas.	1	
5.4	**Residuos liquidos.** El establecimiento cuenta con los sistemas de desagüe que permiten la evacuación rápida y eficiente de los residuos líquidos, evitando el acúmulo de éstos, la contaminación de los alimentos y las superficies que entran en contacto con éstos últimos. El sistema debe garantizar que no exista devolución de las aguas servidas. Olores desagradables pueden indicar un mal funcionamiento del sistema de desagüe.	1	
5.5	**Control de plagas.** En el establecimiento no se evidencia la presencia de plagas o daños ocasionados por éstas y se cuenta con medidas de control integral de tipo preventivo (programa de control de plagas, para evitar su aparición.	1	
5.6	**Soportes documentales de saneamiento** El establecimiento cuenta con un plan de saneamiento escrito, acorde con su actividad, el cual debe contener como mínimo los siguientes programas: a. Limpieza y desinfección: Incluye las sustancias empleadas, concentración y forma de uso; b. Desechos sólidos: Incluye el procedimiento de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación y disposición final; c. Control de plagas: Incluye las diferentes medidas de control preventivo necesarias para el establecimiento; d. Abastecimiento o suministro de agua potable: Incluye las fuentes de captación y los tratamientos realizados para garantizar la potabilidad del agua.		0
6	**Transporte y distribución**		
6.1	No transportan conjuntamente en un mismo vehículo alimentos y materias primas con sustancias peligrosas y otras que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.		NA
	TOTAL (Columna positiva)	12	9
			57,10

3.OBSERVACIONES

Instalaciones y edificaciones
1.1. Se evidenció que las instalaciones permiten realizar las operaciones de limpieza y desinfección. Sin embargo, se observaron grietas y desprendimientos de pintura y material en paredes y pisos, condiciones que pueden propiciar la acumulación de suciedad y dificultar la adecuada limpieza y desinfección de las superficies. Adicionalmente, se identificó que el área de ensamble no cuenta con un sistema de drenaje.

1.3. En el área de ensamble se evidenció la presencia de un techo falso con tuberías expuestas. Por su parte, en el área de cargue y descargue, el techo está conformado por tejas de Eternit que presentan aberturas en sus terminaciones, condiciones que pueden favorecer la acumulación de polvo y suciedad, así como facilitar el ingreso de plagas al establecimiento.
En cuanto a la ventilación del área de cargue y descargue, se observó una pared con aberturas en bloques de cemento, protegidas con una malla que se encontraba deteriorada, lo que compromete su función como barrera física para evitar el ingreso de plagas y otros agentes contaminantes al establecimiento y dentro de la zona de ensamble se observaron 3 ventiladores grandes con acumulación de polvo.

Personal manipulador de alimentos
3.1 - 3.5. La visita fue acompañada por el señor Andrés Gómez, encargado de la bodega, quien manifestó que no se encontraba personal manipulador de alimentos de la contratista Deicy Bravo Jojoa, correspondiente al contrato 26CS100A2888. Por lo anterior, no fue posible verificar los certificados médicos, la higiene personal, las prácticas higiénicas, la dotación ni el lavado de manos, por lo que estos ítems fueron calificados como no cumplidos. Asimismo, el plan de capacitación presentado correspondía a otro programa y no a la contratista, por lo cual tampoco se pudo validar el cumplimiento de este requisito.

Saneamiento básico
5.2 y 5.6. Los documentos presentados durante la visita no coincidían con los remitidos previamente por la contratista. Adicionalmente, el PSB registra la dirección de una bodega anterior y no contempla los equipos y utensilios presentes en las instalaciones visitadas, por lo que no se encuentra adaptado a las condiciones actuales del establecimiento ni permite verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el instrumento de evaluación.

EVALUACIÓN A PROVEEDORES	Plantilla
	Versión: 00
	Pagina: __de __

FECHA DE LA VISITA:14/10/2026

GENERALES

De manera general, la bodega cuenta con un área de 200 m², correspondiente al metraje mínimo requerido para el desarrollo de las actividades de ensamble, almacenamiento y distribución de paquetes alimentarios, y presenta condiciones que permiten considerar su posible utilización para estos fines, sin perjuicio de las novedades identificadas durante la visita frente a los requisitos sanitarios establecidos en la Resolución 2674 de 2013.

Durante la visita se evidenció que en el espacio destinado para el ensamble, almacenamiento y distribución de los paquetes alimentarios correspondientes al contrato No. 26CS100A2888 se encontraban insumos pertenecientes a otros programas de complementación alimentaria. Asimismo, no se evidenció la presencia de personal de la contratista durante el recorrido. La visita fue atendida y guiada por personal de la bodega, establecimiento que, según lo informado, sería subcontratado para el desarrollo de las actividades relacionadas con el contrato.

CALIFICACIÓN VISITA

Se evaluaron 21 ítems de los 26 establecidos, debido a que los 5 ítems restantes no pudieron ser observados durante la visita. De los 21 ítems evaluados, 12 cumplieron con los criterios establecidos, obteniéndose un porcentaje de cumplimiento del 57,1 %.

4.EVALUADOR

Nombre: Juan Carlos Ocampo	Firma:_____ Juan Carlos Ocampo Gomez _____	Cargo: Nutricionista
Melany Rodriguez Renteria	Firma:_____ Melany Rodriguez _____	Cargo: Nutricionista
Natalia Carmona Cano	Firma:_____ Natalia Carmona C. _____	Cargo: Nutricionista

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Excelente: Se dará esta calificación al proveedor que cumpla con el 81 al 100% de los requisitos establecidos en la resolucion 2674 de 2013 y el decreto 539 de 2014 y/o el que los reemplazare.

Deficiente: Se dará esta calificación al proveedor que cumpla con una calificación inferior a 51,9 %. Queda descartado para trabajar en el Servicio de Alimentación.

PUNTAJE OBTENIDO

Concepto	Puntaje	Adherencia
Excelente	X=17 a 21	81%-100%
Bueno	X= 11 a 16	52%-80,9%
Deficiente	X=-10	Menos de 51,9%
Total aspectos a verificar	21	

NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 14 del mes de octubre del año 2026 en el municipo de Itagüi.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

POR PARTE DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA	
FIRMA: Juan Carlos Ocampo Gomez	FIRMA Natalia Carmona C.
NOMBRE:Juan Carlos Ocampo Gomez	NOMBRE: Natalia Carmona Cano
CÉDULA:70953912	CEDULA: 1152683964
CARGO: Profesional	CARGO: Profesional Nutrición
INSTITUCIÓN:Gobernacion de Antioquia	INSTITUCION: Gobernacion de Antioquia
FIRMA: Melany Rodriguez	
NOMBRE: Melany Rodriguez Renteria	
CEDULA: 1007597490	
CARGO: Profesional Nutricion	
INSTITUCIÓN:Gobernacion de Antioquia	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	
NOMBRE:	Andrés Gómez Castaño
CÉDULA:	1037647806
CARGO:	Encargado de la bodega