Alcaldía de PEREIRA	**MUNICIPIO DE PEREIRA** **SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL Y POLITICO** **COOPERATIVA MULTISER** **NIT. 816004711-7**	
LISTA DE CHEQUEO PARA INSPECCIÓN SANITARIA DE VEHICULO DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS		**Version: 1** **Codigo: 1.1** **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 (22/09/2026):					

VB

Nutricionista Dietista

Conductor