



Sociedad Portuaria
Buenaventura
EL ALIADO DE LA COMPETITIVIDAD

Buenaventura 12 julio del 2018

COMUNICADO

Para: Clientes y Usuarios del Terminal Marítimo de Buenaventura

De: Gerente General

Asunto: Plataforma de inspecciones y operaciones de crossdocking de cargas refrigeradas.

Las distintas autoridades del orden nacional, Ministerio de Comercio Exterior, DIAN, Policía Antinarcóticos, ICA e Invima, amparadas en distintas normas y específicamente en la Ley 962 de 2005 y el Decreto 1520 de 2008 en su Artículo 4, han exigido a la Sociedad Portuaria Regional de Buenaventura S.A. construir una Plataforma Especializada para realizar las inspecciones de productos refrigerados, congelados y/o realizar actividades de crossdocking a mercancías que requieran mantener la cadena de frío.

Por tal motivo en adelante todos los servicios prestados a las cargas refrigeradas se realizarán en la Plataforma Especializada, dando cumplimiento a la normatividad establecida. A partir de la puesta en marcha de la plataforma especializada en el mes de agosto de 2018, la SPB no volverá a programar inspecciones a cargas refrigeradas en módulos y todos los contenedores deberán ser trasladados a la plataforma para realizar allí las inspecciones o tomas de muestra, de acuerdo a la norma.

Para la construcción de dicho proyecto se tuvieron en cuenta todos los requisitos que se deben cumplir para el almacenamiento y manipulación de mercancías en los Terminales Marítimos y demás disposiciones legales emanadas por las diferentes autoridades (DIAN, Antinarcóticos, ICA e Invima).

La plataforma tendrá las siguientes características:

- La zona contará con corredores de circulación para la carga, perfectamente definidos para los diferentes procesos, demarcados para no presentar contraflujos.



**Sociedad Portuaria
Buenaventura**
EL ALIADO DE LA COMPETITIVIDAD

- Tres unidades de operación totalmente independientes con sistema de control de temperaturas que van desde -10°C a 6°C, con certificación de la norma de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control HACCP.
- Las paredes y toda la estructura de las unidades fueron construidas con materiales que garantizarán los estándares de asepsia e inocuidad y facilitarían una futura ampliación, desarme o traslado de las unidades.
- Tres laboratorios con adecuada infraestructura física para el análisis de las muestras tomadas por las diferentes autoridades.
- Sistema de CCTV integrado al Sistema de Seguridad Electrónica del Terminal Marítimo que permitirá la trazabilidad y verificación de la calidad de las operaciones prestadas en la unidad de inspecciones.
- Sistema de rampas hidráulicas y sellos inflables en cada unidad de operación que facilitarán y agilizarán las diferentes actividades en la transición bodega – camión o camión – bodega garantizando la cadena de frío de las cargas bien sea en las inspecciones de autoridades o en el llenado/vaciado de contenedores.

Atentamente,

Víctor Julio Gonzalez Riascos
Gerente General

Copia: Ingeniero Hugo Leandro Niño, Gerente Planeación y Operación
Ingeniero Jorge Andres Gallegos, Gerente Comercial
Ingeniero Gustavo Florez Dulcey, Gerente Estrategia e Innovación