CIUDAD Y FECHA:			
IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO			
RAZÓN SOCIAL:			
UBICACIÓN:			
DEPARTAMENTO:			
EMAIL:			
REPRESENTANTE LEGAL:			
OBJETO DE LA VISITA			
Visita de verificación y cumplimiento a bodega de almacenamiento como proceso de evaluación técnica proceso de Licitación Pública Número: **Objeto Contractual:**			
El instrumento de visita técnica de la Secretaría de Educación departamental consta de 10 ítems evaluables asignando calificación por ítem de la siguiente manera: **Cumple** y **No cumple**.			
AREA DE LA BODEGA (m2)			
CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE VIGENTE		SI_____ NO____	
ASPECTOS A VERIFICAR		**CALIFICACIÓN**	**OBSERVACIONES**
1	La bodega está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad qué representen riesgos potenciales para la contaminación del alimento.		
2	La bodega debe estar diseñada y construida de manera que proteja los ambientes e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.		
3	La edificación (bodega) y sus instalaciones deben de estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas según lo establecido en el plan de saneamiento del establecimiento.		
4	El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por el Ministerio de salud y protección social.		
5	El establecimiento de debe disponer de un tanque de almacenamiento de agua con capacidad suficiente para un día de trabajo garantizando la posibilidad de la misma.		
6	Deben disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicio sanitarios y vestidores, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de elaboración.		
7	Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como,		

	pero sin limitarse a: papel higiénico, dispensador de jabón, desinfectante, implementos desechables.		
8	Los pisos deben de estar construidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.		
9	La iluminación debe ser de la calidad e intensidad adecuada para la ejecución higiénica y efectiva de todas las actividades.		
10	Abastecimiento o suministro de agua potable. Cuenta con los procedimientos de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección y tanque de almacenamiento.		
CONCEPTO FINAL			
OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE			

FUNCIONARIOS QUE PRACTICARON LA VISITA - NOMBRE, CARGO Y GRUPO O DEPENDENCIA			
NOMBRE	**CARGO**	**DEPENDENCIA**	**FIRMA**
ATENDIÓ LA VISITA POR PARTE DE LA EMPRESA - NOMBRE Y CARGO			
NOMBRE	**CARGO**	**FIRMA**	