ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÒN SOCIAL DIRRECCIÒN NUTRICIÒN Y ABASTECIMIENTO SUBDIRRECCIÒN DE ABASTECIMIENTO FORMATO DE VISITA A INSTALACIONES DESTINADAS PARA EL DESARROLLO DE LA OPERACIÒN**	FORMATO NO CONTROLADO
		FECHA 30/01/2024
		PÁGINA 1 de 4

Fecha de visita DD MM AAAA Hora inicio Hora fin

Capitulo A. IDENTIFICACIÓN

***Identificación**

Nombre de la operación a la que se presenta: _____

Nombre del Comisionista Vendedor: _____ **Nombre del comitente vendedor:** _____

Nombres y apellidos del Representante del Comitente Vendedor quien atiende la visita: _____

*** Ubicación.**

Ciudad/Localidad- Municipio/Vereda: _____ **Dirección:** _____

Teléfono: _____ **Correo electrónico:** _____

	SI	NO
Las instalaciones destinadas para el desarrollo de la operación son propias del Comitente Vendedor:		

Capitulo B. IDENTIFICACIÓN POR CATEGORÌAS

Categoría 1.CONCEPTO SANITARIO

N°		Nivel de Cumplimiento
1	Cuenta con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, con fecha de expedición no superior a un año emitido por la autoridad sanitaria competente. Si el concepto sanitario es mayor a un año, presenta la solicitud de visita radicada ante la entidad competente. No se aceptarán conceptos emitidos sobre establecimientos de preparación de alimentos o puntos de venta.	C NC NA

Fecha de concepto:	
Número de acta:	
Porcentaje de cumplimiento	
Concepto	
Subred / USS	
Fecha de solicitud:	
Número de radicado:	
Entidad:	

Categoría 2. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES

LOCALIZACION Y ACCESOS

2	La planta o bodega está ubicada en lugar aislado de cualquier foco de insalubridad, con accesos y alrededores limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	C NC NA

DISEÑO Y CONSTRUCIIÓN

3	Las instalaciones están diseñadas y construidas de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.	C NC NA
4	Posee una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones de ensamble susceptibles de ser contaminadas por otras operaciones o medios de contaminación presentes en las áreas adyacentes.	C NC NA
5	Cuenta con el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos. Estos ambientes están ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción de los insumos hasta el despacho de las canastas o paquetes alimentarios, de tal manera que se eviten retrasos indebidos y la contaminación cruzada.	C NC NA
6	La planta o bodega y sus instalaciones están construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas según lo establecido en el plan de saneamiento básico.	C NC NA
7	Las áreas son independientes y separadas físicamente de cualquier tipo de vivienda y no son utilizadas como dormitorio.	C NC NA
8	Cuenta con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en la planta o bodega de ensamble.	C NC NA

		C	NC	NA
ABASTECIMIENTO DE AGUA				
9	Se cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable, en material higiénico-sanitario, hermético (s), debidamente identificado e indica la capacidad de almacenamiento que asegure el suministro por lo menos para un día de operación. Se realiza higienización cada seis (6) meses.			

Numero de tanques:	
Capacidad:	
Fecha ultimo lavado:	
Empresa:	
Concepto sanitario de la empresa:	
Fecha del Concepto sanitario:	

		C	NC	NA
DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS				
10	Cuenta con cuarto de residuos, que cumpla con la normatividad ambiental vigente, para el almacenamiento temporal de los residuos que se generen durante la ejecución del contrato.			
11	Se dispone de recipientes de material higiénico sanitario para el almacenamiento de los residuos solidos, en buen estado, de capacidad suficiente, debidamente identificado, con bolsa plástica y tapa, conforme lo establece la Resolución 2184 de 2019 de Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible.			
INSTALACIONES SANITARIAS				
12	La planta dispone de un área exclusiva para almacenamiento, limpieza y desinfección de utensilios de aseo; ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación. Así como un área para almacenamiento de productos químicos.			
13	La planta dispone de servicios sanitarios independientes para hombres y mujeres, en buen estado y funcionamiento, separados de las áreas de ensamble, recepción y almacenamiento. Se mantienen en adecuado estado de limpieza, se proveen de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como pero sin limitarse a: papel higiénico, dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras de accionamiento indirecto o no manual.			
14	Disponen de un área exclusiva para el alistamiento del personal manipulador, separado de los servicios sanitarios, contando con casilleros o lockers para la ubicación de los elementos personales.			
15	Se dispone de lavamanos con grifos de accionamiento no manual dotados con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de ensamble o próximos a éstas para la higiene del personal que participe en la manipulación de los alimentos y para facilitar la supervisión de estas prácticas. Estas áreas deben ser de uso exclusivo para este propósito.			
16	En las proximidades de los lavamanos se ubican avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores de producción.			
CONDICIONES ESPECIFICAS DE LAS AREAS DE LA BODEGA O PLANTA DE ENSAMBLE				
Pisos y drenajes				
17	Los pisos están construidos con material que no genere sustancias o contaminantes tóxicos resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes, con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.			
18	Las uniones entre las paredes y pisos están selladas y son de forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza.			
19	Posee sistemas de drenaje que permitan la evacuación rápida y eficiente de los residuos líquidos, suficientes sistemas hidráulicos y en los lugares requeridos para las operaciones propias de manejo de alimentos, y las actividades de higienización. Se encuentra protegidos con rejillas.			
Paredes				
20	Las paredes son de color claro, con materiales resistentes, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección, con acabado liso y sin grietas, cuenta con uniones pared-pared redondeadas, pueden recubrirse con material cerámico o similar, o con pinturas epóxicas.			
Techos				
21	Los techos se encuentran diseñados y construidos evitando la acumulación de suciedad, condensación, formación y proliferación de hongos u otros microorganismos, facilitan la limpieza y el mantenimiento. En caso de usarse techos en material de cemento, lamina galvanizadas y/o cerchas, se deben proteger con pintura epóxica de color claro.			
22	En caso de techos falsos o dobles techos, las láminas utilizadas, se fijan de tal manera que evite su fácil remoción por acción de corrientes de aire u otro factor externo ajeno a las labores de limpieza, desinfección, cuenta con accesibilidad a la cámara superior para realizar la limpieza y desinfección.			

		C	NC	NA
Ventanas y otras aberturas				
23	Las ventanas y otras aberturas están construidas de manera tal que se evite la entrada y acumulación de polvo, suciedades, al igual que el ingreso de plagas y facilitan la limpieza y desinfección.			
24	Las ventanas que se comunican con el ambiente exterior, están diseñadas de tal manera que se evite el ingreso de plagas y otros contaminantes, provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación que sean resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicadas en áreas de proceso deben tener protección para evitar contaminación en caso de ruptura.			
Puertas				
25	Las puertas son en material resistente, no generan sustancias tóxicas, no poroso, con acabados libres de grietas o defectos que dificulten su limpieza y desinfección.			
26	Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre éstas y las paredes deben ser de tal manera que se evite el ingreso de plagas, no deben ser mayores a un centímetro.			
Escaleras, elevadores y estructuras complementarias (rampas y/o plataformas)				
27	Se ubican y construyen de manera que no causen contaminación al alimento o dificulten el flujo regular del proceso y la limpieza de la planta. Se encuentran diseñadas y con un acabado para prevenir la acumulación de suciedad, minimizar la condensación, el desarrollo de hongos y desprendimiento superficial.			
Iluminación				
28	La planta dispone de iluminación adecuada y suficiente, cuenta con la calidad e intensidad adecuada para la ejecución higiénica y efectiva de todas las actividades.			
29	Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación de la planta o bodega son del tipo de seguridad y están protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura y, en general, cuenta con iluminación uniforme que no altere los colores naturales.			
Ventilación				
30	Posee sistemas ventilación directa o indirecta, previene la condensación de vapor, polvo y facilita la remoción de calor. Las aberturas para circulación del aire están protegidas con mallas anti-insectos de material no corrosivo y serán fácilmente removibles para su limpieza y reparación.			
Categoría 3.COMPONENTE SANITARIO				
31	La bodega o planta de ensamble cuenta con servicios publicos, luz, alcantarillado y agua potable.			
32	La bodega o planta de ensamble se encuentra en adecuadas condiciones de orden limpieza, presenta temperatura y humedad apropiadas para el manejo y almacenamiento inocuo de los alimentos.			
33	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores.			

Fecha ultimo control químico:	
Empresa:	
Concepto sanitario de la empresa:	
Fecha del Concepto sanitario:	

34	Cuenta con áreas independientes, exclusivas, separadas, delimitadas, señalizadas y demarcadas de área de recepción de alimentos, alistamiento de alimentos, almacenamiento de materias primas perecederos (frutas, verduras), materias primas no perecederos (abarrotes), ensamble, almacenamiento de producto terminado (canastas y paquetes alimentarios),área de producto no conforme, cargue y despacho.			
35	Cuenta con áreas independientes, exclusivas, separadas, delimitadas, señalizadas y demarcadas de área de canastillas limpias, canastillas sucias, lavado de canastillas y almacenamiento de empaque.			
36	Las áreas de almacenamiento cuentan con la capacidad suficiente para la ubicación de las canastillas tal que se mantengan a una distancia mínima de 15 cm del piso y 60 cm de la pared y que evite el daño de los alimentos, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013.			

Capitulo C. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

OBSERVACIONES POR PARTE DE QUIEN REALIZA LA VISITA

OBSERVACIONES POR PARTE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA

Capitulo D. DESCRIPCION DE LAS VARIABLES CALIFICADAS COMO NO CUMPLE

Variable N°	DESCRIPCION

Capitulo E. CONCEPTO

HABILITADA ☐ NO HABILITADA ☐

NOTA: El concepto será HABILITADA si el 80% de los aspectos a verificar son calificados como CUMPLE.

INFORMACIÒN DE QUIEN ATIENDE LA VISITA:	INFORMACIÒN DE QUIEN REALIZA LA VISITA:
NOMBRES Y APELLIDOS	NOMBRES Y APELLIDOS
FIRMA	FIRMA
CEDULA	CEDULA
CARGO	CARGO

Nota: La firma de este documento implica aceptación de todo lo escrito.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Integración Social

INSTRUCTIVO PARA FORMATO DE VISITA A INSTALACIONES DESTINADAS PARA EL DESARROLLO DE LA OPERACIÓN

Variable	Grupo de Información	Campo del formato	Subcategoría	Descripción
	Identificación	Fecha de visita		Registrar la fecha en formato numérico del día en que se realiza la visita (dd/mm/aaaa)
		Hora inicio		Registrar la hora en formato de doce horas, indicando la hora en la que inicia la visita (hh:mm) am - pm
		Hora fin		Registrar la hora en formato de doce horas, indicando la hora en la que termina la visita (hh:mm) am - pm
		Nombre de la operación a la se presenta		Registrar el nombre de la operación para la cual se esta realizando la visita, para el ejemplo: Suministro y distribución de paquetes alimentarios y canastas alimentarias para unidades operativas o puntos de entrega de la SDIS.
		Nombre del comisionista vendedor		Registrar el nombre completo del comisionista del comitente vendedor, sin uso de abreviaturas.
		Nombre del comitente vendedor		Registrar el nombre completo del comitente vendedor, sin uso de abreviaturas.
		Nombres y Apellidos del Representante del Comitente Vendedor quien atiende la visita		Registrar de manera completa los nombres y apellidos completos de quien esta atendiendo la visita por parte del comitente vendedor
		Ciudad- Localidad / Municipio-Vereda		Registrar la ciudad y localidad o municipio y/o vereda en donde se encuentra ubicada la planta o bodega donde se esta realizando la visita
		Dirección de Planta o Bodega de Ensamble de Alimentos		Registrar dirección completa de la planta o bodega en la cual se esta realizando la visita
		Teléfono		Registrar teléfono de la planta o bodega en donde se esta realizando la visita
		Correo electrónico		Registrar correo electrónico del comitente vendedor.
		Las instalaciones destinadas para el desarrollo de la operación son propias del Comitente Vendedor		Marcar con una X en "SI" si las instalaciones de la planta son propias del comitente vendedor, de lo contrario marcar una X en "NO"
1		Categoría 1. Concepto sanitario		Solicitar el acta de visita de inspección, vigilancia y control higiénico sanitario de la autoridad competente y registrar el los cuadros correspondientes, la fecha del concepto, numero de acta, porcentaje de cumplimiento, estado del concepto, subred o unidad de servicios de salud que emite el concepto. En caso que el concepto presente fecha de expedición superior a un año, solicitar el soporte de solicitud de visita radicado en la entidad correspondiente y diligenciar la información de fecha de solicitud, numero de radicado y entidad. Si el concepto presenta fecha de expedición inferior a un año, cerrar los espacios con una línea diagonal.
2			Localización y accesos	Mediante inspección visual verificar si los andenes, aceras o entradas a la planta se encuentran con accesos y alrededores limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.
3			Diseño y construcción	Verificar mediante inspección visual que las instalaciones se encuentren protegidas de la entrada de polvo, lluvia y el ingreso de plagas.
4				Verificar que las instalaciones posean una adecuada separación física, espacial y funcional de las operaciones de ensamble, de aquellas áreas que puedan general contaminación cruzada (instalaciones sanitarias, áreas de limpieza y desinfección, producto no conforme, almacenamiento de residuos, canastillas sucias).
5				Verificar que las instalaciones posean una adecuada separación física, espacial y funcional de todas las áreas, las cuales deben tener el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos que estén ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción de los insumos hasta el despacho del producto terminado, de tal manera que se eviten retrasos y contaminación cruzada. De la misma manera verificar que las áreas de almacenamiento estén en proporción a los volúmenes de insumos y de productos manejados, disponiendo además de espacios libres para la circulación del personal, el traslado de productos.
6				Verificar mediante inspección visual que la disposición de las áreas permita realizar la limpieza y el mantenimiento de las mismas, así como la verificación de los espacios para el control de plagas, verifique que no haya presencia de animales domésticos.
7				Inspeccionar que las áreas sean independientes y separadas físicamente de cualquier tipo de vivienda y no pueden ser utilizadas como dormitorio.
8				Verificar que la planta o bodega cuente con un espacio para el consumo de alimentos y descanso del personal.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Integración Social

INSTRUCTIVO PARA FORMATO DE VISITA A INSTALACIONES DESTINADAS PARA EL DESARROLLO DE LA OPERACIÓN

Variable	Grupo de Información	Campo del formato	Subcategoría	Descripción
9	Identificación por categorías	Categoría 2. Edificación e instalaciones	Abastecimiento de agua	Verificar que la planta o bodega cuente con un tanque de almacenamiento de agua, garantizando la potabilidad de la misma, que sea de materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistente, no poros, impermeable, no absorbente y con acabados libres de grietas o defectos, que sea de fácil acceso para la limpieza y desinfección periódica según lo establecido en la normatividad vigente, que garantice protección total contra el acceso de animales, cuerpos extraños o contaminación por aguas lluvias que este debidamente identificado e indica su capacidad. Escriba en el espacio correspondiente el numero de tanques, la capacidad de cada uno, la fecha en que se realizo la ultima higienización, nombre de la empresa que realizo el lavado, estado del concepto sanitario de la empresa que realizo el lavado y la fecha de este.
10			Disposición de residuos sólidos	Verificar que la bodega o planta cuente con un área especifica para la disposición temporal de los residuos solidos, lugar hermético, con ventilación, sistema de drenaje, adecuada iluminación; pisos, paredes y techos de materiales sanitarios, extintor y punto hidráulico dentro del área o cercano a este.
11				Mediante inspección visual verificar que la bodega o planta cuente con recipientes suficientes para la disposición temporal de los residuos solidos, de material sanitario y debidamente tapados.
12			Instalaciones sanitarias	Verificar que se disponga de un área para las labores de limpieza y desinfección de los implementos de aseo, ubicada en un sitio diferente a las áreas de manipulación de alimentos, revisar que cuenten con un área para almacenamiento de los detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas, en sitios diferentes a las áreas de almacenamiento, ensamble y despacho, donde se encuentren debidamente organizados, rotulados e identificados.
13				Verificar que la bodega o planta dispone de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente, separados de las áreas de almacenamiento y ensamble, en material higiénico sanitario, que se encuentren limpios y cuente con los recursos requeridos para la higiene del personal.
14				Verificar que la bodega o planta disponga de vestidores y casilleros en cantidad suficiente con respecto a la cantidad de personal que labora en el, independientes para cada sexo y separados de las áreas de ensamble y almacenamiento.
15				Verificar que la bodega o planta en las áreas de ensamble o cercano a estas cuente con lavamanos con grifos de accionamiento no manual, dotados con dispensador que contenga jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para secado de manos para la higiene del personal manipulador de alimentos. Los lavamanos no deben ser usados para fines diferentes.
16				Verificar que existan 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.
17				**PISOS:** Mediante inspección visual verificar que los pisos no presenten grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad que facilite la acumulación de suciedad y/o afecte la limpieza; las superficies deben ser de color claro, impermeables, lavables y no absorbentes, esto es, que no permita el paso de ningún tipo de liquido y de fácil eliminación de residuos. Adicionalmente los pisos deben contar con la pendiente necesaria para efectos de drenaje.
18				Mediante inspección visual verificar que los pisos en las áreas de ensamble y almacenamiento de alimentos cuenten con uniones entre paredes y pisos redondeadas.
19				Verificar que se cuente con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales; inspeccionar que se cuente con los suficientes sistemas hidráulicos que den capacidad para atender las actividades de higienización.
20				**PAREDES:** Mediante inspección visual verificar que las paredes no presenten grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad que facilite la acumulación de suciedad y/o afecte la limpieza en áreas de ensamble y almacenamiento de alimentos, las uniones entre paredes deben ser redondeadas, con superficies de color claro, impermeables, lavables y no absorbentes, esto es, que no permita el paso de ningún tipo de liquido y de fácil eliminación de residuos.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Integración Social

INSTRUCTIVO PARA FORMATO DE VISITA A INSTALACIONES DESTINADAS PARA EL DESARROLLO DE LA OPERACIÓN

Variable	Grupo de Información	Campo del formato	Subcategoría	Descripción
21			Condiciones especificas de las áreas de la planta de ensamble	**TECHOS:** Verificar que los techos no presenten cortes, ni grietas que acumulen el polvo o suciedad y favorezcan el crecimiento de hongos, que puedan caer sobre los alimentos o las superficies de trabajo, o que favorezcan el ingreso de plagas a la bodega o planta.
22				Verificar que si se cuenta con techos falsos, estos deben ser construidos en material impermeable, resistente, liso, con acceso a cámara superior para labores de limpieza, desinfección y desinsectación.
23				**VENTANAS Y OTRAS ABERTURAS:** Mediante inspección visual verificar que las ventanas y aberturas no presente deterioro tales como grietas, que produzcan acumulación de suciedad. Aquellas que lo requieran deben contar con una malla que eviten el ingreso de plagas y que sea de fácil limpieza. el flujo del aire debe ser unidireccional (de una zona limpia a una sucia).
24				Mediante inspección visual verificar que las ventanas que se comunican con el ambiente exterior y otras aberturas como claraboyas estén diseñadas de tal manera que se evite el ingreso de plagas y otros contaminantes, en caso de que se encuentren anjeos deberán estar en buen estado y limpios. Así mismo verificar que los vidrios adyacentes a las áreas de almacenamiento y ensamble cuenten con protección con el fin de evitar contaminación en caso de ruptura.
25				**PUERTAS:** Mediante inspección visual verificar que las puertas sean de superficies lisas, no absorbentes y resistentes.
26				Verificar que las aberturas entre las puertas exteriores con los pisos y paredes eviten el ingreso de plagas y animales domésticos, corroborando que no sean mayores a un centímetro de alto.
27				**ESCALERAS, ELEVADORES, ESTRUCTURAS COMPLEMENTARIAS (RAMPAS, PLATAFORMAS):** Mediante inspección visual identificar si la planta o bodega cuenta con escaleras, elevadores y estructuras complementarias (rampas y/o plataformas), de ser así verificar que estén ubicadas de manera que no causen contaminación al alimento o dificulten el flujo regular de proceso y limpieza de la planta; deben estar diseñadas con un acabado para prevenirla acumulación de suciedad, minimizar la condensación, el desarrollo de hongos, plagas y el desprendimiento superficial.
28				**ILUMINACIÓN:** Mediante inspección visual verificar que la bodega o planta cuente con la suficiente iluminación en todas las áreas del proceso, dicha iluminación puede ser natural o artificial.
29				Verificar que las lámparas se encuentren en buen estado de mantenimiento, de fácil limpieza y que se encuentren protegidas para evitar la caída de partículas extrañas sobre las superficies que entran contacto con el alimento, sobre el alimento y sobre los manipuladores.
30				**VENTILACIÓN:** Verificar que las áreas de ensamble posean sistemas de ventilación directa e indirecta, los cuales no deben crear condiciones que contribuyan a la contaminación de estas o a la incomodidad del personal, que sea adecuada para prevenir la condensación del vapor, acumulo de polvo y facilitar la remoción del calor. En caso que se evidencian aberturas para la circulación del aire verificar que estén protegidas con mallas o anjeos de material no corrosivo, fácilmente removibles para su limpieza y mantenimiento periódico. De presentar estructuras elevadas como sistemas de extracción o extractores de aire, deben encontrarse en buen estado de mantenimiento que eviten la caída de materias extrañas, además de ser de fácil limpieza y eliminación de la condensación que produzca goteo sobre los alimentos.
31				Verificar que la bodega o planta cuente con los servicios de luz, agua y alcantarillado, para el desarrollo de los procesos.
32				Mediante inspección visual verificar que las diferentes área de la bodega o planta se encuentren limpias, ordenadas y sin residuos en el piso, acumulo de residuos, almacenamiento de materiales ajenos a la actividad.
33				Mediante inspección visual verificar que no existe la presencia de plagas o daños ocasionados por estas y cuentan con medidas de control integral de tipo preventivo, para evitar su aparición. En caso de contar con certificado de fumigación y/o control de plagas se deberá diligenciar los datos relacionados en la tabla, fecha ultimo control químico, empresa que lo realiza, estado del concepto sanitario de la empresa y fecha de este. En caso de no presentar cerrar los espacios con una línea diagonal.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Integración Social

INSTRUCTIVO PARA FORMATO DE VISITA A INSTALACIONES DESTINADAS PARA EL DESARROLLO DE LA OPERACIÓN

Variable	Grupo de Información	Campo del formato	Subcategoría	Descripción
34		Categoría 3. Componente sanitario		Verificar que la bodega o planta cuente con áreas independientes, exclusivas, separadas, delimitadas, señalizadas y demarcadas de recepción de alimentos, alistamiento de alimentos, almacenamiento de materias primas perecederos (frutas, verduras), materias primas no perecederos (abarrotes), ensamble, almacenamiento de producto terminado (canastas y paquetes alimentarios),área de producto no conforme, cargue y despacho.
35				Verificar que la bodega o planta cuente con áreas independientes, exclusivas, separadas, delimitadas, señalizadas y demarcadas de área de canastillas limpias, canastillas sucias, lavado de canastillas y almacenamiento de empaque.
36				Verificar que la bodega o planta cuente con espacio suficiente en las áreas de almacenamiento de materia prima y producto terminado, para la ubicación de las canastillas tal que se mantengan a una distancia mínima de 15 cm del piso y 60 cm de la pared.
	Información adicional de la visita	Observaciones por parte de quien realiza la visita		Espacio para que la persona quien realiza la visita registre información relacionada con la visita realizada, en caso de calificar variables N/A registrar el motivo por el cual no aplica.
		Observaciones por parte de quien atiende la visita		Espacio para que la persona quien atiende la visita registre observaciones, sugerencias y/o desacuerdos relacionados con la visita.
	Descripción de las variables calificadas como no cumple	N° de Variable		Escribir de forma numérica la variable a describir por No cumplimiento
		Descripción		Espacio para que la persona quien realiza la visita registre información relacionada con las variables calificadas como no cumple y el motivo.
	Concepto	Habilitada / No habilitada		Con base al Nivel de Cumplimiento evidenciado, marcar con una X si la planta se cuenta "HABILITADA" O "NO HABILITADA" para comenzar con la operación pertinente
		Nota		El porcentaje de cumplimiento se determinará teniendo el cuenta únicamente las variables calificadas como cumple o no cumple; por lo tanto las variables calificadas como No aplica, no se tendrán encuentra al momento de calcular el porcentaje. Ejemplo (de las 36 variables se califica un total de 35 de las cuales 30 cumple y 5 no cumple, se calcula a través de la siguiente formula: % de Cumplimiento = (30 / 35) *100