

ANEXO 6

ESPECIFICACIONES DE LA VISITA TÉCNICA

Asunto: Invitación pública para Contratar el suministro de alimentos preparados, servicio de meseros, menaje y transporte, para el desarrollo de los eventos y reuniones que realiza la Cámara de Comercio de Bogotá. - No. 3000000799
Estimados señores:

VISITA A LAS INSTALACIONES CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS MÍNIMOS

	EVALUACIÓN		OBSERVACIONES
	CUMPE	NO CUMPLE	
1. SANEAMIENTO BÁSICO			
El agua utilizada en el lugar es potable.			
Existen recipientes con tapa suficientes y adecuados separados por tipo de residuos, bien ubicados, identificados para la recolección interna de desechos sólidos y basuras.			
El manejo de los residuos líquidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.			
Las basuras son retiradas con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores, contaminación de los alimentos y/o superficies y proliferación de plagas.			
Cuenta con programa de limpieza y desinfección.			
No hay evidencia o huellas que permitan evidenciar presencia de plagas o roedores.			
2. INSTALACIONES FÍSICAS			
El lugar de preparación de alimentos está ubicado en sitio seco no inundable y en terreno de fácil drenaje.			
El lugar dispone de servicios sanitarios en cantidad suficiente para el personal que labora, dotados con toallas, jabón y papel higiénico en buen estado de funcionamiento y se encuentran permanentemente limpios.			
Existen sifones o rejillas de drenaje adecuadas y en buen estado.			
Las paredes, pisos y techos son de material sanitario de fácil limpieza y se encuentran limpios y en buen estado sin grietas, roturas o			

perforaciones y los pisos cuentan con la inclinación y drenaje adecuado.			
En el área de cocinas no existe presencia de animales domésticos o de personal diferente a los manipuladores de alimentos.			
3. EQUIPOS Y UTENCILIOS			
Los equipos y superficies en contacto con los alimentos están fabricados con materiales inertes no tóxicos resistentes a la corrosión no recubiertos con pinturas o materiales desprendibles y son fáciles de limpiar y desinfectar.			
Utiliza platos en los vasos de vidrio y cubiertos se encuentran en perfecto estado los cuales se encuentran debidamente almacenados.			
4. CONDICIONES DE MANEJO, CONSERVACIÓN PREPARACIÓN Y SERVIDO			
Los alimentos o materias primas sin procesar se encuentran en un lugar limpio y protegidos del medio ambiente.			
Cuentan con un espacio de para el lavado de verduras, carne, y frutas.			
Los alimentos crudos (cárnicos, lácteos, pescados) se almacenan separadamente de los cocidos o preparados.			
Los alimentos utilizados proceden de proveedores que garantizan su calidad (con registro sanitario, en caso de ser necesario)			
Se realizan operaciones de limpieza y desinfección de equipos, utensilios y superficies que entren en contacto con los alimentos.			
Cuenta con superficies para el picado de alimentos de material sanitario (plástico, nylon, polietileno o teflón y se encuentran en excelente estado de conservación e higiene			
Sirve los alimentos con utensilios adecuados evitando el contacto con las manos.			
Los alimentos para el consumo inmediato que no se consumen dentro de las 24 horas siguientes son desechados.			
El proceso de empaqueo y transporte con destino al consumidor final se realiza en forma sanitaria.			

5. PRÁCTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN			
El personal que manipula alimentos cuenta con certificado y controles médicos periódicos.			
Los manipuladores acreditan cursos o capacitación en higiene y manipulación de alimentos.			
Todos los empleados que manipulan alimentos llevan uniforme adecuado de color claro (tapabocas, gorro, guantes), limpio y calzado cerrado de material resistente.			
Las manos de los trabajadores se encuentran limpias, sin joyas y sin esmalte.			
Los manipuladores de alimentos evitan prácticas antihigiénicas tales como comer, fumar, toser, escupir etc,			
Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos desde las manos hasta el codo cada vez que sea necesario.			
6. VALIDACIÓN ESTABLECIMIENTO PROCESADOR DE ALIMENTOS			
Se validará que el proponente cuente con un establecimiento destinado a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos, para lo cual deberá aportar el correspondiente concepto técnico de la autoridad competente.			
7. ELEMENTOS DE BIOSEGURIDAD			
Se validará que el proponente cuente con los elementos y protocolos de Bioseguridad			