

**ANEXO 5  
ESPECIFICACIONES VISITA TÉCNICA**

**Asunto:** Invitación a proponer para contratar el suministro de alimentos preparados, tales como desayunos, almuerzos, cenas, refrigerios, cocteles y estaciones de café, servicio de meseros y menajes, para el desarrollo de los eventos y reuniones que realiza la Cámara de Comercio de Bogotá. – 300000214

Acorde con la segunda fase de evaluación de las ofertas establecida en el numeral 5.2. de la invitación, estos serán los criterios verificables dentro de la visita realizada a los proponentes.

<b>VISITA A LAS INTALACIONES CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS MÍNIMOS</b>			
	<b>EVALUACIÓN</b>		<b>OBSERVACIONES</b>
	<b>CUMPLE</b>	<b>NO CUMPLE</b>	
<b>1. SANEAMIENTO BÁSICO</b>			
Cuenta con canecas para el manejo de residuos sólidos y basuras			
No se perciben malos olores, contaminación de alimentos y/o superficies y proliferación de plagas por la presencia de basuras.			
Cuenta con programa de limpieza y desinfección.			
<b>2. INSTALACIONES FÍSICAS</b>			
La instalación física cuenta con áreas exclusivas para la manipulación de los alimentos			
El lugar dispone de servicios sanitarios adecuados para el personal que labora, dotados con toallas de papel, jabón líquido y antibacterial y papel higiénico, en buen estado de funcionamiento y se encuentran limpios.			
Existen sifones o rejillas de drenaje			
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)			
En el área de cocinas no existe presencia de animales domésticos o de personal diferente a los manipuladores de alimentos (personal no autorizado).			
<b>3. EQUIPOS Y UTENSILIOS</b>			
Los equipos y superficies en contacto con los alimentos fáciles de limpiar y desinfectar.			
El menaje, como platos en cerámica/losa/porcelana, vasos de vidrio/cristal y la cubertería se encuentran en perfecto estado y debidamente almacenados. Utiliza utensilios desechables (cubertería, platos, vasos etc.)			
<b>4. CONDICIONES DE MANEJO, CONSERVACIÓN, PREPARACIÓN Y SERVIDO</b>			
Los alimentos o materias primas sin procesar, alimentos perecederos tales como leche y			

sus derivados, carne y productos de la pesca se encuentran en el lugar adecuado (de acuerdo a su cadena de almacenamiento), limpios y protegidos del medio ambiente, almacenan bajo condiciones de refrigeración y/o congelación adecuadas.			
En el proceso de lavado y desinfección de las hortalizas y verduras utiliza sustancias permitidas. Se verificará el proceso.			
Los alimentos crudos (cárnicos, lácteos, pescados) se almacenan separadamente de los cocidos o preparados.			
Cuenta con un cronograma 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 buen estado de conservación e higiene.			
Sirve los alimentos evitando el contacto directo con las manos.			
Los productos para preparar el pedido se encuentran dentro de su vida útil y son aptos para el consumo humano.			
<b>5. PRÁCTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN</b>			
Todos los empleados que manipulan alimentos llevan uniforme de color claro (tapabocas, gorro, guantes), limpio y calzado que exige la norma.			
Las manos de los trabajadores se encuentran limpias, sin joyas y sin esmalte.			
Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos desde las manos hasta el codo cada vez que sea necesario.			

Nota: La CCB asignará un comité que realizará la visita técnica. El presente anexo deberá estar firmado por las parte en aceptación de lo registrado en la visita técnica

\_\_\_\_\_  
Nombre y firma del Representante del proponente  
C.C. N°..... Expedida en .....

\_\_\_\_\_  
Nombre y firma del funcionario CCB (Salud ocupacional)  
Cargo  
C.C. N°..... Expedida en .....

\_\_\_\_\_  
Nombre y firma del funcionario CCB (Jefe de protocolo o quien haga sus veces)  
Cargo  
C.C. No. .... Expedida en .....

\_\_\_\_\_  
Nombre y firma del funcionario CCB (Gerencia de formación empresarial)  
Cargo  
C.C. No. .... Expedida en .....



Invitación a proponer contratar el suministro de alimentos preparados, tales como desayunos, almuerzos, cenas, refrigerios, cocteles y estaciones de café, servicio de meseros y menajes, para el desarrollo de los eventos y reuniones que realiza la Cámara de Comercio de Bogotá

\_\_\_\_\_  
Nombre y firma del funcionario CCB (Dirección Logística de eventos)  
Cargo  
C.C. No. .... Expedida en .....

\_\_\_\_\_  
Nombre y firma del funcionario CCB (Dirección Logística de eventos)  
Cargo  
C.C. No. .... Expedida en .....