

**ANEXO 4  
ESPECIFICACIONES DE LA VISITA TÉCNICA**

**Asunto:** Invitación a proponer 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. – 3000000496

**VISITA A LAS INSTALACIONES  
CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS MÍNIMOS**

	EVALUACIÓN		OBSERVACIONES
	CUMPLE	NO CUMPLE	
<b>1. SANEAMIENTO BÁSICO</b>			
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.			
<b>2. INSTALACIONES FÍSICAS</b>			
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.			
<b>3. EQUIPOS Y UTENSILIOS</b>			

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 loza vasos de vidrio y cubiertos se encuentran en perfecto estado los cuales se encuentran debidamente almacenados.			
<b>4. CONDICIONES DE MANEJO, CONSERVACIÓN PREPARACIÓN Y SERVIDO</b>			
Los alimentos o materias primas sin procesar se encuentran en un lugar limpio y protegidos del medio ambiente.			
Cuentan con un espacio para el lavado de verduras, carne, y frutas.			
Lo 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 empaclado y transporte con destino al consumidor final se realiza en forma sanitaria.			
<b>5. PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN</b>			
El personal que manipula alimentos cuenta con certificado médico 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.			
<b>5. VALIDACIÓN ESTABLECIMIENTO PROCESADOR DE ALIMENTOS</b>			
El proponente cuenta con un establecimiento destinado a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos, y presenta el correspondiente concepto técnico vigente, expedido por la autoridad competente.			