

## **ANEXO – REQUISITOS PARA OPERADORES LOGÍSTICOS IES ANCLA:**

Requisitos para los eventos realizados en las instalaciones de la Universidad del Rosario, en la ciudad de Bogotá.

### **GENERALES**

1. Carta de presentación de la empresa
2. Propuesta de servicios dirigida a la Universidad, procedimiento de atención, estructura organizativa para prestación del servicio en la Universidad.
3. Estructura organizacional de la compañía
4. Portafolio de Servicios y/o productos, indicando composición y precio de venta.
5. Certificado de cámara y comercio con vigencia no superior a un mes
6. Estados financieros de la compañía con corte a diciembre del año anterior
7. Certificado de calidad vigente (opcional, solamente si aplica)
8. Valor agregado para efectos de contratación (opcional, solamente si aplica)
9. RIT actualizado: si el proveedor no tiene RIT debe entregar una carta de certificación donde mencione cual es el impuesto del ICA que les aplica
10. RUT actualizado
11. Cedula representante legal
12. Listado de clientes y contacto de algunos para referencia (por lo menos 3)
13. Si aplica y es proveedor de alimentos (certificaciones de secretaria de salud vigentes, carnet de manipulación de alimentos vigentes)
14. Planilla PILA - pagos a la Seguridad Social al día (pensiones, salud EPS, riesgos profesionales-ARL) de todas las personas que se encontraran en las instalaciones. Adicionalmente certificados médicos de las personas que atenderán en el punto.
15. Concepto sanitario vigente propio y de los proveedores de sus productos.
16. Documentos adicionales si aplica
17. Pólizas de responsabilidad Civil que manejen
18. Si aplica para visita en venta por días: si van a calentar o preparar deben llevar control de temperaturas, puede ser con Termómetro de punzón.
19. Plan de saneamiento (Manejo de residuos sólidos, Programa higiénico sanitario, Agua Potable, Control De Plagas, Vertimientos).
20. Relación de cargas eléctricas por maquina a conectar.

### **REQUISITOS DEL TRANSPORTADOR**

- ✓ Concepto higiénico sanitario Favorable del VEHICULO
- ✓ Verificación de condiciones higiénicas del vehículo
- ✓ Carnet Manipulación de alimentos conductor y acompañante vigente
- ✓ Bata, gorro, tapabocas y guantes de manipulación

### **REQUISITOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS:**

- ✓ Bata, gorro, tapabocas y guantes de manipulación
- ✓ Carnet Manipulación de alimentos vigente

Si el producto es Caliente se verificará la temperatura y el contenedor (CAMBRO, WARMER Etc.)  
Temperatura mínima de recepción 65°C

Si el producto es frío se verificará la temperatura y el contenedor (CAMBRO, NEVERAS PORTÁTILES Etc.) Temperatura mínima de recepción 0 a 4°C, además el vehículo será con Termo o contará con recipientes especiales para transporte.

Este control de temperaturas es la garantía del correcto manejo de Calor o Cadena de frío, para evitar contaminación por cargas bacterianas al no encontrarse en la Zona de Temperaturas seguras.

Tener una póliza de responsabilidad civil, ya que los alimentos son externos y serán consumidos dentro de las instalaciones de la Universidad, igualmente deberá contar con el menaje y el servicio de meseros.

**Para el día de visita por día a sedes se requiere adicionalmente:**

1. Llevar ARL y EPS vigentes impresas para presentación a la entrada de todo el personal que ingresara a la sede.
2. Soportes de capacitación de manipulación de alimentos - carnets.
3. Concepto sanitario de los proveedores de sus productos.
4. Si van a calentar o preparar deben llevar control de temperaturas, puede ser con Termómetro de punzón.
5. Listado de nombres con números de cedula de las personas que ingresaran a las instalaciones, deben entregarlos con mínimo dos días antes del evento.
6. Carpeta con la documentación general de la empresa impresa dado caso de requerirla auditoria ese día.

**NORMA ALIMENTOS BAJO LA LEY 2674 DE 2013**

1. Si el sitio son carpas tienen que estar limpias sus paredes Los pisos deben estar contruidos 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 el mantenimiento sanitario.
2. Disponer de los equipos necesarios para la conservación, como neveras y congeladores adecuados para aquellos alimentos que requieran condiciones especiales de refrigeración y/o congelación, los cuales deben contar con instrumentos para la medición de la temperatura, mantenerse en operación permanentemente mientras contenga el alimento y ser utilizados de acuerdo con la capacidad de su diseño, así como contar con procedimientos definidos para limpieza, desinfección y mantenimiento.
3. En los equipos de refrigeración y/o congelación, debe evitarse el almacenamiento conjunto de alimentos y materias crudas con procesados o entre aquellos que representen riesgo de contaminación cruzada.
4. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.
5. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas practicas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.
6. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de

trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.

7. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo.
8. Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier
9. material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.
10. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.
11. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo medio en salud pública en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo, cuando este se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.
12. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
13. No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.
14. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.
15. Un sistema de salida y de agua para limpieza de utensilios y manos