



Fecha:	Bogotá D.C., 18 de enero de 2017		
Hora de inicio:	08:00 horas	Hora finalización	10:00 horas
Lugar:	Dirección de Bienestar – Área Administrativa		

ACTA No. 087 – AREAD – GRUCO – 17.1

ACTA CONSOLIDADO VERIFICACIÓN TÉCNICA, ECONÓMICA Y JURÍDICA DE LAS OFERTAS PRESENTADAS PARA EL PROCESO DE CONTRATACIÓN DIRECTA POR LOTES PN DIBIE CD 002 2018, CUYO OBJETO ES EL “ARRENDAMIENTO DE LOS ESPACIOS PARA EL SERVICIO DE CAFETERÍA DE LOS COLEGIOS A NIVEL NACIONAL DE LA DIRECCION DE BIENESTAR SOCIAL POLICIA NACIONAL”.

AGENDA

1. Verificación de asistentes
2. Lectura de la verificación técnica, económica y jurídica
3. Resumen de la verificación

DESARROLLO DE LA AGENDA

1. Verificación de asistentes

En la sala de juntas de la Subdirección de Bienestar Social, el día dieciocho (18) del mes de enero de 2018 siendo las 08:00 horas, la señora Mayor **YANNETT TRIANA GOMEZ** – Jefe Área Administrativa y el señor Abogado **JOSE CORREA RODRIGUEZ** – Jefe Grupo Contratos (e), se reúnen con los integrantes del Comité Evaluador.

2. Lectura de la verificación técnica, económica y jurídica

VERIFICACIÓN TÉCNICA

LOTE 1: COLEGIO SAN LUIS - BOGOTÁ

ÁREA A CUBRIR	CANTIDAD PUNTO DE SERVICIO	CUMPLE	NO CUMPLE
Nutricionista	1	X	
Ingeniero (a) de alimentos (técnico, tecnólogo o profesional)	1	X	
Administrador (cajero)	1	X	
Auxiliar de cocina: Experto en preparación y alistamiento de alimentos	1	X	
Auxiliar para atención en mostrador	3	X	

ÍTEM	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO PARA EL SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA TENEDORES DE ESPACIO DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El futuro tenedor de espacio deberá presentar los estándares mínimos evidenciando el respectivo porcentaje de diseño e implementación y así mismo la evaluación inicial del sistema de acuerdo a la resolución 1111 del 2017, es importante que este documento sea firmado por un profesional con licencia en seguridad y salud en el trabajo, que estará de acuerdo al tamaño de la empresa (Anexar: licencia ocupacional del Técnico, Tecnólogo, Profesional, Especialista,	X	

	Magister; Curso de 50 horas virtuales), según la norma donde aplique certificados de experiencia laboral del técnico o tecnólogo. Por otro lado anexara certificado expedido por la ARL frente a la evaluación de los estándares mínimo dando a conocer el porcentaje de cumplimiento. Durante la ejecución del contrato.		
2	El futuro tenedor de espacio deberá colaborar en las auditorias de cumplimiento al Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, que se realicen en el centro de trabajo en donde se encuentre desempeñando las actividades, específicamente siguiendo los lineamientos para cumplir con las exigencias de las normas pertinentes de su actividad económica. Se realizara durante la ejecución de actividades, según necesidad.	X	
3	Es obligación del futuro tenedor de espacio dar carnet de identificación de la empresa y carnet de la ARL, al personal que labore en su actividad económica dentro de las instalaciones, al igual que estar al día en todo lo relacionado a Seguridad Social de sus trabajadores sin importar el tipo de contrato. (Los trabajadores deberán portar el carnet al momento de ingreso al punto de servicio). Enviar mensualmente la planilla de pago de seguridad social mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE del personal vinculado a la actividad, desde el momento de la firma del acta de inicio hasta la terminación del contrato.	X	
4	Es obligación del futuro tenedor de espacio tener el control documental de la realización de los exámenes medico ocupacionales de ingreso, periódico, cambio de ocupación, pos incapacidad del personal a su cargo y que labora dentro de las instalaciones del punto de servicio, dando cumplimiento con la Resolución 2646 de 2007 , deberá tener siempre disponible en el centro de trabajo la carpeta donde se evidencie la realización de los exámenes que de acuerdo a las actividades deba realizar el trabajador (Física o Digital). Así mismo anexar el profesiograma a los conceptos medico ocupacionales. En el caso de realizar manipulación de alimentos se deberá contener los exámenes médicos específicos para dicha actividad. Dicha documentación se verificara por el responsable de SG-SST 15 días hábiles posteriores a la firma del acta de inicio.	X	
5	El futuro tenedor de espacio deberá realizar la inducción y reintroducción de los diferentes colaboradores en los peligros priorizados, documentado la misma y realizando evaluación. Deberá enviar mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE (Acta de la inducción con las respectivas firmas de las personas que asistieron, junto con la evaluación) 15 días hábiles posteriores a la firma del acta de inicio.	X	
6	El futuro tenedor de espacio se debe comprometer al pago de las prestaciones Sociales a las que está obligado de acuerdo a la modalidad de contrato que tenga con las personas que prestan sus servicios, para lo cual deberá entregar cada mes al supervisor de contrato previo al pago de la factura la planilla que evidencia el cumplimiento con lo solicitado, y de esta forma gestionar el pago. Enviar mensualmente la planilla de pago de seguridad social mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE del personal vinculado a la actividad, desde el momento de la firma del acta de inicio hasta la terminación del contrato.	X	
7	El futuro tenedor de espacio debe realizar la matriz de identificación de peligros, valoración, evaluación y control de riesgos ocupacionales de los procesos concernientes a la actividad económica realizada dentro del punto de servicio, determinando de acuerdo a la jerarquía de los controles de prevención de accidentes y enfermedades laborales artículo 2.2.4.6.24 del decreto 1072del 2015 ministerio de trabajo. El Tenedor deberá hacer llegar mediante oficio y CD la matriz solicitada con su respectivo informe dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE un mes posterior de la firma del acta de inicio, así mismo anexar soportes de divulgación de la matriz a los colaboradores del punto forma física o digital. La información suministrada deberá quedar copia en el punto de servicio. Nota: La matriz deberá estar firmada por el profesional idóneo de acuerdo al cumplimiento de ley anexando la licencia de Salud Ocupacional vigente.	X	
8	El futuro tenedor de espacio deberá anexar la matriz de Elementos de Protección Personal e Individual de acuerdo a la exposición de peligros y riesgos en donde deberá contemplar la frecuencia de entrega del elemento, así mismo anexara registro de entrega del EPP o EPI con su respectiva capacitación. El Tenedor deberá hacer llegar mediante oficio y CD la matriz solicitada dirigida a la Jefe de Talento Humano DIBIE un mes posterior de la firma del acta de inicio, así mismo anexar soportes de entrega y capacitación de acuerdo a la frecuencia evidenciada en la matriz de forma física o digital. La información suministrada deberá quedar copia en el punto de servicio. Nota: La matriz deberá estar firmada por el profesional idóneo de acuerdo al cumplimiento de ley anexando la licencia de Salud Ocupacional vigente.	X	
9	EL futuro tenedor de espacio adjuntara el Programa de 5S orden y aseo. El documento se anexara en el momento de la postulación a la oferta. Posteriormente un mes a la firma del acta de inicio enviara soportes de la ejecución del programa en el punto de servicio.	X	
10	El futuro tenedor de espacio deberá realizar la identificación de amenazas y determinar la vulnerabilidad del espacio arrendado con el objetivo de elaborar el plan de emergencia dotando el espacio con los materiales necesarios para dar respuesta. Una vez firmada el acta de inicio el tenedor enviara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE el plan de emergencia y el soporte de entrega de extintores y botiquines de acuerdo al cumplimiento de ley, con su respectiva divulgación y capacitación a los trabajadores.	X	
11	El futuro tenedor del espacio deberá ajuntar el cronograma de capacitación anual relacionando los temas en Seguridad y Salud en el Trabajo. Los soportes serán entregados en el momento de la postulación a la oferta. De forma mensual enviara el tenedor adjudicado el soporte de asistencia a las capacitaciones con su respectiva evaluación mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE.	X	
12	El futuro tenedor de espacio se debe comprometer a solicitar y tramitar ante el Rector del Colegio los respectivos permisos de trabajo para realizar eventualmente las actividades de alto riesgo. En este caso deberá estar presente el Profesional en Seguridad y Salud del tenedor quien estará al pendiente de la actividad y enviara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE los soportes de ejecución (Por ejemplo si se requirió andamios estos deberán estar certificados y se enviara el soporte a esta dirección de dichos documentos).	X	
13	El futuro tenedor de espacio entregara el esquema de vacunación de acuerdo con el Sistema de	X	

	Vigilancia Epidemiológico de Riesgo Biológico que deba cumplir con sus trabajadores independientes de su forma de vinculación. Dicho soporte se entregara una vez firmada el acta de inicio mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE.		
14	El futuro tenedor de espacio adjuntara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE, todos los accidentes de trabajo presentados de forma mensual con sus respectivos soportes de acuerdo al cumplimiento de ley. Resolución 1401 de 2007 (Mayo 14) "Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo".	X	
15	El futuro tenedor adjuntara informe de comportamiento de indicadores de ausentismo y accidentalidad mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE una vez adjudicado de forma mensual.	X	
16	El futuro tenedor adjuntara las actas de forma mensual del Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo al Decreto 614 de 1984, Resolución 1016 de 1989, Decreto-Ley 1295 de 1994, Ley 1562 de 2012 y Decreto 1072 de 2015, Resolución 2013 de 1986, dicho soporte se enviara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE.	X	

ITEM	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO "MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS" PARA TENEDORES DE ESPACIO EN CALIDAD DE ARRENDATARIOS DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
SUMINISTRO DE PERSONAL			
1	El oferente debe tener carnet de manipulación de alimentos, así como las personas que vayan a laborar en los diferentes puntos de servicio; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97, Resolución 2674 de 2013 y normatividad vigente.	X	
2	El Contratista debe contar con personas que tengan el perfil que lo amerite para el manejo de los puntos de servicio a tomar en arriendo.	X	
3	El contratista deberá allegar la relación del personal previsto por la empresa para cada punto de servicio con las respectivas hojas de vida y los formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL; indicando el personal técnico y operario a laborar (cargos). <u>El nutricionista y el ingeniero de alimentos, se puede contratar por hora labor, es decir, que irán al colegio a supervisar al contratista una vez cada dos meses.</u>	X	
PRODUCTOS ALIMENTICIOS		CUMPLE	NO CUMPLE
4	El Contratista se compromete a hacer entrega del listado de los precios de los productos alimenticios a vender; los cuales serán verificados y aprobados por el supervisor del contrato. Para lo cual, se tomará como referente los precios del mercado y las necesidades de la población objeto del presente estudio.	X	
5	SOSTENIMIENTO DE PRECIOS: La lista de precios propuesta deberá ser sostenida por toda la vigencia del contrato de arrendamiento, cualquier cambio deberá ser aprobado por el supervisor del contrato y estar debidamente justificado previa verificación con los precios del mercado.	X	
6	EXCLUSIVIDAD DE PRODUCTOS: La exclusividad de los productos a ofrecer como gaseosas, jugos, agua entre otros será determinada por el supervisor del contrato.	X	
7	Cada mes se debe presentar una tabla nutricional de estricto cumplimiento que es obligatoria y revisada por el supervisor del contrato.	X	
8	El contratista debe acreditar experiencia en buenas prácticas de manufacturas, alimentos y bebidas.	X	
9	Cumplir con las especificaciones de productos, marcas y precios a ofrecer, así como la infraestructura con que cuenta para poder dar cumplimiento al objeto del contrato, como son: vehículos, relaciones comerciales con proveedores manejo de alimentos.	X	
PERSONAL MANIPULADOR			
10	El contratista debe tener carnet de manipulación de alimentos, así como las personas que vayan a laborar en los diferentes puntos de servicio el cual acredite mínimo 10 horas de formación; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97, Resolución 2674 de 2013 y normatividad vigente.	X	
11	El contratista debe contar con personal idóneo, el cual mediante certificación médica demuestre la aptitud para manipular alimentos. Anexar los resultados de los exámenes médicos de frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas (para detectar hongos) y coprológico del personal (inspección de piel para evidenciar la no presencia de heridas, quemaduras, irritaciones u otras infecciones) antes de su ingreso al establecimiento con resultado apto. Estos exámenes se requieren 2 veces al año.	X	
12	El personal manipulador debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, Artículo 11, (numerales del 1 al 5): Estado de salud: 1. Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año. 2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.	X	

	<p>3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.</p> <p>4. La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.</p> <p>5. La empresa es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea.</p> <p>Todo manipulador de alimentos y bebidas que presente un riesgo para la salud, el contratista deberá comunicarlo ante el supervisor del contrato y éste funcionario será reemplazado inmediatamente.</p>		
13	<p>El contratista deberá allegar la relación del personal manipulador y las respectivas hojas de vida con: fotocopia de la cédula, certificado de antecedentes disciplinarios de la procuraduría, certificado judicial expedido por la Policía Nacional, certificado de manipulación de alimentos vigente y resultados de exámenes médicos, además los formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL; indicando su calidad profesional, técnica u operativa (cargos).</p> <p>Ésta documentación debe ser anexada a la firma del acta de inicio del contrato.</p>	X	
14	<p>El personal manipulador debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, Artículo 12, en donde se estipula: educación y capacitación.</p> <p>Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.</p> <p>Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.</p>	X	
15	<p>El personal manipulador deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, artículo 13 sobre el Plan de capacitación:</p> <p>Presentar el plan de capacitación que debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.</p> <p>Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.</p> <p>El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.</p>	X	
16	<p>El personal manipulador deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, artículo 14 sobre las prácticas higiénicas y medidas de protección incluyendo los 14 numerales.</p> <p>Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. 2. 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. 	X	

	<p>3. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo.</p> <p>4. 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 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.</p> <p>5. 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.</p> <p>6. 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.</p> <p>7. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.</p> <p>8. 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.</p> <p>9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.</p> <p>10. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo contempla el numeral 4 del presente artículo.</p> <p>11. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.</p> <p>12. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.</p> <p>13. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.</p> <p>14. Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en esta resolución y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa.</p>		
17	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo V, artículo 24 sobre la obligatoriedad de profesional o personal técnico.</p> <p>Los establecimientos que fabriquen, procesen, elaboren o envasen alimentos de alto riesgo en salud pública, deben contar con los servicios de tiempo completo de personal técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad de alimentos, quien debe tener a cargo el programa de capacitación del personal manipulador de alimentos.</p> <p>El contratista estará presto a los conceptos y observaciones que el ingeniero de alimentos de las regionales de sanidad, hospital del sector y/o secretaria de salud avale o solicite, al supervisar los aspectos de aseguramiento de la calidad del servicio ofrecido.</p> <p>Se debe hacer uso de carteleras para estimular el consumo de alimentos que promuevan una vida sana.</p>	X	
18	<p>Cuando se vincule personal nuevo el contratista deberá informar por escrito al supervisor del contrato, debiendo adjuntar los documentos exigidos al personal. No puede empezar a laborar hasta tanto no haya autorización.</p>	X	
19	<p>El personal que labora en el local debe conocer y aplicar la normativa vigente sobre el Manejo de EPP (elementos de protección personal) para la manipulación de alimentos y de químicos.</p>	X	
MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
20	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo IV, artículo 16 sobre la Materias Primas e insumos.</p> <p>La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y deben estar debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, y para el caso de los insumos, deben cumplir con las resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012, según corresponda, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.</p> <p>Los productos que requieren manejo de temperaturas tanto de congelación como de refrigeración no podrán perder en ningún momento la cadena de frío, por consiguiente, el recibo de alimentos para congelación deberá ser de -18°C o menos y para refrigeración de 0 a 4°C +/- 2°C e inmediatamente debe disponerse en neveras o congeladores para no perder la temperatura que trae el producto.</p> <p>Debe realizarse inspecciones organolépticas de los insumos verificando apariencia, olor, color, lote, fechas de vencimiento, condiciones del empaque (sin abolladuras, propio del alimento, sin</p>	X	

	<p>pérdida de vacío según aplique).</p> <p>En el caso de frutas y verduras deben inspeccionarse que no tengan magulladuras, hongos, picaduras de animales índice de madurez, sin presencia de material extraño como tierra, insectos, entre otros.</p> <p>Para los huevos se debe verificar que no se encuentren fisurados, ni rotos, ni sucios, con ausencia de plumas, sangre y excremento, con cáscara lisa y color uniforme.</p> <p>Los enlatados deberán tener el respectivo registro sanitario, además se debe verificar que el envase no se encuentre deteriorado, abollado, corroído, o con presencia de gas interior.</p> <p>Los productos no deben presentar abombamiento en ninguna situación.</p> <p>De presentarse alguna de las situaciones antes mencionadas éstos productos deberán ser rechazados.</p>		
21	<p>Toda materia prima o producto que se ofrezca debe poseer una ficha técnica la cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria competente cuando esta lo requiera.</p> <p>Ésta ficha debe contener los registros o permisos sanitarios según corresponda los cuales puedan ser revisados en cualquier momento que se solicite.</p>	X	
22	<p>Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto.</p> <p>Es responsabilidad de la persona natural o jurídica propietaria del contrato en arrendamiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos, para lo cual se solicitará que trimestralmente, se realicen análisis microbiológicos en los cuales se verifique el estado de algunos productos (uno por cada grupo alternado por cada trimestre) con las siguientes muestras:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Producto preparado restaurante (Parámetro INVIMA) • Producto de panadería (Parámetro INVIMA) • Producto de panadería relleno con crema o cárnico (Parámetro INVIMA) • Ensalada de frutas y/o verduras (Parámetro INVIMA) • Jugo o pulpa de fruta (Resolución 3929 de 2013) • Productos pre cocidos congelados • Agua para consumo humano (Análisis microbiológico) 	X	
23	Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y, si le aplica, a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso.	X	
24	Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos y no podrán ser recongeladas, por tal motivo solo deberán descongelarse lo que será usado en el servicio. Además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes.	X	
25	<p>Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deben almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración, para esto deben disponer de estibas plásticas aptas para alimentos para que las materias primas o los alimentos no sean depositados directamente en el piso y alejadas de las paredes permitiendo la limpieza.</p> <p>Para las latas importante que se almacenen boca debajo de manera que podamos observar la fecha de vencimiento, además para protegerlos de contaminación por animales, para lo cual deberán lavar la superficie donde se apertura el alimento.</p> <p>Con relación al almacenamiento y conservación, el contratista deberá contar con equipos apropiados para el almacenamiento y conservación de los alimentos si estos no pueden ser ofrecidos por el contratante.</p>	X	
26	<p>Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos.</p> <p>Tener presente la rotación de los alimentos mediante el manejo adecuado de los insumos por medio de la técnica PEPS (primero en entrar, primero en salir) y/o PVPS (primero en vencer, primero en salir).</p>	X	
27	Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos en los cuales no exista peligro de contaminación para los alimentos.	X	
28	Se deberá de excluir del área de almacenamiento de alimentos; todo producto químico, tóxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos.	X	
29	<p>El transporte de alimentos deberá realizarse en vehículos autorizados para tal fin, los cuales tengan visible la leyenda "Transporte de Alimentos", evitando la contaminación, la proliferación de microorganismos, como el deterioro de los insumos. Si los insumos requieren ser refrigerados o congelados se debe garantizar que se mantengan siempre las condiciones de la cadena de frío.</p> <p>Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos o materias primas, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.</p> <p>Se permite transportar conjuntamente en un mismo vehículo, alimentos con diferente riesgo en salud pública siempre y cuando se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada.</p> <p>Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de</p>	X	

	<p>manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación.</p> <p>Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.</p> <p>Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento.</p>		
EMPAQUES			
30	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo IV, artículo 17 sobre Envases y embalajes</p> <p>Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben reunir los siguientes requisitos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social especialmente las resoluciones 683 , 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan al respecto. 2. El material del envase y embalaje debe ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación. 3. No deben haber sido utilizados previamente para fines diferentes que puedan ocasionar la contaminación del alimento a contener. 4. Los envases y embalajes que estén en contacto directo con el alimento antes de su envase, aunque sea en forma temporal, deben permanecer en buen estado, limpios y, de acuerdo con el riesgo en salud pública, deben estar debidamente desinfectados. 5. Los envases y embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos. <p>Los empaques, envases y/o material desechable deben ser aptos para alimentos, pero con el menor impacto posible al medio ambiente.</p>	X	
EQUIPOS Y UTENSILIOS			
31	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo II.</p> <p>Los equipos y utensilios que se requieran para la prestación del servicio de alimentación deberán ser asumidos por el contratista, los cuales deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y de materiales que puedan ser fácilmente lavables con agentes químicos. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.</p>	X	
32	<p>Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.</p> <p>Los ángulos internos de las superficies de contacto con el alimento deben poseer una curvatura continua y suave, de manera que puedan limpiarse con facilidad.</p> <p>En los espacios interiores en contacto con el alimento, los equipos no deben poseer piezas o accesorios que requieran lubricación ni roscas de acoplamiento u otras conexiones peligrosas.</p> <p>Las superficies de contacto directo con el alimento no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento.</p> <p>Todas las superficies de contacto con el alimento deben cumplir con las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.</p>	X	
33	<p>En lo posible los equipos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite el contacto del alimento con el ambiente que lo rodea. Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y construidas de manera que faciliten su limpieza y desinfección y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.</p>	X	
34	<p>Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar construidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.</p>	X	
35	<p>Los recipientes usados para materiales no comestibles y desechos, deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, contruidos de material impermeable, de fácil limpieza y desinfección y, de ser requerido, provistos de tapa hermética. Los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles.</p>	X	
36	<p>Las tuberías empleadas para la conducción de alimentos deben ser de materiales resistentes, inertes, no porosos, impermeables y fácilmente desmontables para su limpieza y desinfección. Las tuberías fijas se limpiarán y desinfectarán mediante la recirculación de las sustancias previstas para este fin.</p>	X	
PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS			
37	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo VIII, artículo 35 sobre la PREPARACIÓN Y SERVIDO DE ALIMENTOS.</p> <p>El recibo de insumos e ingredientes para la preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados.</p>	X	
38	<p>Los alimentos o materias primas crudos, tales como, hortalizas, frutas, carnes y productos</p>	X	

	hidrobiológicos que se utilicen en la preparación de los alimentos deben ser lavados con agua potable corriente antes de su preparación.		
39	Las hortalizas y frutas que se consuman deben someterse a lavado y desinfección con sustancias autorizadas por el Ministerio de Salud y Protección Social. Debe visualizarse en habladores un procedimiento donde indique la manera como debe realizarse paso a paso, con el tipo de desinfectante, concentración y tiempo de exposición.	X	
40	Los alimentos perecederos, tales como, leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deben almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados o listos para el consumo con el fin de evitar la contaminación cruzada.	X	
41	El personal que está directamente vinculado a la preparación o servido de los alimentos no debe manipular dinero simultáneamente.	X	
42	Los alimentos y bebidas expuestos para la venta deben mantenerse en vitrinas, campanas plásticas, mallas metálicas o plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja del ambiente exterior.	X	
43	El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. Deberán servirse en recipientes adecuados, limpios, de material que permitan fácil lavado y desinfección. Durante la exposición de los productos deben protegerse de contaminación externa por saliva, insectos, entre otros.	X	
44	El lavado y desinfección de utensilios debe hacerse con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo y con especial cuidado en las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, las cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene; las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón. La limpieza y desinfección de los utensilios que tengan contacto con los alimentos se hará en tal forma y con elementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso.	X	
45	Cuando los establecimientos no cuenten con agua y equipos en cantidad y calidad suficientes para el lavado y desinfección, los utensilios que se utilicen deben ser desechables con el primer uso.	X	
46	El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a (3) tres horas. Si hay lugar a preparación de alimentos, debe asegurarse sobrepasar los 70°C sin interrumpir el proceso de cocción. Por consiguiente, deben disponer de termómetros para cuando se requiera comprobar la temperatura. Para los alimentos que se ofrecen calientes la temperatura debe ser superior a los 70 °C y desde su preparación no debe sobrepasar las 2 horas de exposición. Para alimentos que se producen, pero no se ofrecen de manera inmediata, éstos deben permanecer siempre fríos y solo calentarlos cuando se vayan a entregar al cliente, cuidando que la temperatura sea superior a los 70°C.	X	
47	El uso de grasas o aceites debe ser de manera controlada, éste deberá ser descartado cuando se haya usado para preparar alimentos fuertes (pescado). El aceite o grasa no debe ser usada cuando presente variación en su olor característico o presente aspecto desagradable. No mezclar el aceite usado con aceite nuevo, puesto que se generan sustancias no aptas para la salud.	X	
48	Para almacenar alimentos ácidos (jugos, salsas), se deberán utilizar vasijas de peltre, vidrio o porcelana, nunca de aluminio o cobre.	X	
49	Se deberá realizar controles de temperatura de manera escrita de equipos como mínimo dos veces al día y temperaturas de elaboración de alimentos. Generar acciones para las desviaciones de las temperaturas.	X	
50	Uso de código de colores para las tablas de picar y uso de cuchillos.	X	
51	Control y manejo de alérgenos, establecer un procedimiento estandarizado para el control de sustancias clasificadas como alérgenos, informando al cliente el contenido de los productos, es decir declararlos en los ingredientes.	X	
SANEAMIENTO			
52	Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo VI, artículo 26 sobre el Plan de Saneamiento . El oferente presentará el plan de saneamiento a desarrollar en la instalación a arrendar, donde se discriminen los programas: Limpieza y desinfección, Desechos sólidos, Control de plagas y Abastecimiento y suministro de agua potable, de acuerdo a lo establecido en el Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013. Este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y registros mensuales que evidencien el cumplimiento del mismo durante la vigencia del contrato.	X	
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
53	Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección. Entregar fichas técnicas de los productos para el lavado detergente, desinfectante, desengrasante, gel y jabón de manos, entre otros.	X	
54	Realizar mediante listas de chequeo inspecciones sobre el estado de limpieza de áreas, equipos y superficies.	X	
55	El proceso de desinfección debe realizarse con un principio activo que permita la eliminación o disminución a niveles aceptables de la carga microbiana de las áreas, superficies y equipos.	X	

56	Realizar jornadas de dosis de choque periódico, evitando la resistencia de los microorganismos a los desinfectantes usados, para lo cual se debe cambiar el producto o aumentar la dosis de concentración.	X	
57	Realizar cronograma de limpieza y desinfección de equipos, con uso de productos aptos para alimentos, limpiando inmediatamente después del uso de equipos y superficies para evitar incrustaciones de grasas y suciedades.	X	
58	Buenas prácticas higiénicas de personal manipulador, lavado de manos, desinfección, aseo personal.	X	
59	Uso de habladores en todas las áreas sobre la manera correcta de usar los químicos para la limpieza y desinfección, forma de prepararse y tiempo de exposición dependiendo el lugar a tratar.	X	
60	Uso de atomizadores para las aspersiones, no está permitido el uso de recipientes como envases vacíos de gaseosas, refrescos entre otros para almacenar los químicos.	X	
DESECHOS SÓLIDOS			
61	Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.	X	
62	Cuenta con recipientes suficientes, adecuados, separados por tipo de residuos, bien ubicados con tapa y bolsa, identificados para la recolección. Deben lavarse y desinfectarse cuando se desocupen las canecas.	X	
63	Debe disponerse una zona de acopio de basuras alejada de la zona de producción y tener una frecuencia establecida de remoción de los residuos sólidos. No deben generarse malos olores y en ningún momento promover la proliferación de plagas.	X	
64	El responsable de realizar la remoción de los residuos con la ayuda de guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.	X	
CONTROL DE PLAGAS			
65	Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.	X	
66	La actividad de la fumigación será de manera bimestral o como se encuentre estipulado en el contrato, con aplicaciones de sustancias para el control de insectos, roedores, rastreros y plagas según diagnóstico que elabore de manera previa la empresa contratista del servicio, quien podrá sugerir el aumento de la frecuencia o disminución según el informe que pase del diagnóstico previo en el cual se sustente la situación hallada. Los químicos usados deberán ser para uso en cocinas, y deben presentar cronograma de rotación de productos. El uso de los químicos no podrá en ningún momento poner en riesgo la inocuidad de los alimentos. Presentar fichas técnicas de todos los productos. Enviar al supervisor del contrato las constancias de trabajo realizado por la empresa especializada. La fumigación solicitada en éste ítem es diferente al control realizado por la administración del colegio. La realización de la fumigación debe realizarse observando el calendario académico, las medidas de bioseguridad. El supervisor, velará porque la norma se cumpla de manera estricta.	X	
67	Informar siempre al supervisor del contrato cuando se realizarán las fumigaciones y entregar las constancias de trabajo realizado por la empresa especializada.	X	
68	No se admitirán animales domésticos en el servicio de alimentación como medida de control natural.	X	
69	Se exigirá el uso de medidas de bioseguridad por el personal que realiza la aplicación.	X	
ÍTEM	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO "AMBIENTAL" PARA TENEDORES DE ESPACIO EN CALIDAD DE ARRENDATARIOS DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El Oferente <u>deberá certificar por escrito, junto con la oferta</u> que no se encuentra registrado como Infractor Ambiental, en el REGISTRO ÚNICO DE INFRACTORES AMBIENTALES (RUIA) del Ministerio de Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible, de acuerdo a lo establecido en la Ley 1333 del 21 de julio de 2009, "Por la cual se establece el procedimiento sancionatorio ambiental y se dictan otras disposiciones", o cualquiera que la modifique o derogue <u>para lo cual deberá anexar junto con la oferta</u> el pantallazo del aplicativo Vital de la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales ANLA.	X	
2	El Oferente y Futuro Contratista, <u>deberá presentar y entregar para el inicio de ejecución del contrato</u> , al Supervisor del Contrato; el "PLAN DE SANEAMIENTO" a desarrollar en las instalaciones a arrendar dentro de las cuales se realice la preparación, almacenamiento, manipulación y comercialización de alimentos. Para su respectivo seguimiento. Donde el "PLAN DE SANEAMIENTO", deberá ser un documento escrito donde se relacionen los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los programas limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas y abastecimiento y suministro de agua potable; que sean necesarios, teniendo en cuenta los servicios, actividades y productos ofrecidos para el cumplimiento del objeto contractual. Este documento, deberá dar cumplimiento a lo establecido en el Artículo 26 de la Resolución 2674 del 22/07/2013 y deberá venir firmado por profesional competente (Ingeniero o Técnico de Alimentos, sanitario y/o ambiental) o con el aval o aprobación de la Secretaría de Salud de la Jurisdicción. Durante la ejecución del contrato, el <u>Contratista deberá presentar, mensualmente al Supervisor del Contrato</u> , las copias de los formatos de registro y seguimiento debidamente	X	

	diligenciados, de los programas referenciados anteriormente; así como deberá tenerlas disponibles en las instalaciones arrendadas, para evidenciar y soportar el desarrollo del "PLAN DE SANEAMIENTO", presentado.		
3	<p>El Oferente y Futuro Contratista realizará y desarrollará un plan de gestión integral de residuos sólidos, para las instalaciones a arrendar, de acuerdo a las responsabilidades establecidas en el Decreto 1077 del 26/05/2015, TÍTULO 2 "SERVICIO PÚBLICO DE ASEO" - ARTÍCULO 2.3.2.1.1., ARTÍCULO 2.3.2.1.2. al ARTÍCULO 2.3.2.5.118 y de acuerdo a los lineamientos de la Resolución 754 del 25/11/2014 (Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial) y demás normatividad legal vigente relacionada, donde mínimo se desarrolle las siguientes acciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mecanismos y estrategias para garantizar la separación en la fuente, dirigida a los usuarios de los servicios prestados y los funcionarios del contratista; en donde suministrará los insumos necesarios para la correcta separación de los residuos generados en las instalaciones arrendadas; para esto tendrá en cuenta la codificación de colores establecidas por la GTC 24. Disponer de mínimo uno (1) punto ecológico con tapa giratoria y con sus respectivas bolsas, ubicado dentro de cada una de las instalaciones a arrendar, en donde la codificación de colores deberá ser acorde a lo establecido en la GTC 24, conforme al tipo de residuos generados. Establecer la ruta interna, externa y frecuencia de recolección para los residuos generados en las instalaciones arrendadas; así como prever su almacenamiento temporal y entrega para disposición final. Realizar articulación y coordinación con las actividades desarrolladas en el marco del programa de residuos sólidos no peligrosos del punto de servicio, principalmente en lo relacionado con la separación en la fuente, ruta externa, almacenamiento temporal y entrega para disposición final. Presentar mensualmente al supervisor del contrato, el registro del pesaje de los residuos reciclables (limpios y secos) y ordinarios generados en las instalaciones arrendadas. Disponer de manera temporal, los residuos reciclables generados en las instalaciones arrendadas, en el centro de acopio o lugar de almacenamiento temporal establecido por el punto de servicio. (el Contratista, debe contar con las herramientas para el traslado del material, elementos de protección personal y báscula). 	X	
4	<p>Para los residuos peligrosos generados por parte del oferente y futuro Contratista dentro de las instalaciones a arrendar; en función del cumplimiento del objeto del contrato, por acciones de arreglos locativos en estas instalaciones o por cambio de alguno de los equipos eléctricos o electrónicos de su responsabilidad y/o propiedad. Deberá cumplir con el manejo y disposición final adecuada establecida para los residuos peligrosos en el Decreto 1076 del 26/05/2015 - TÍTULO 6 "RESIDUOS PELIGROSOS" - Artículo 2.2.6.1.1.1. al Artículo 2.2.6.2.3.6; enfatizando en lo establecido en el Artículo 2.2.6.1.4.4, incisos "a y b" del Decreto en referencia, "Son obligaciones del consumidor o usuario final de productos o sustancias químicas con propiedad peligrosa:</p> <ol style="list-style-type: none"> Seguir las instrucciones de manejo seguro suministradas por el fabricante o importador del producto o sustancia química hasta finalizar su vida útil y; Entregar los residuos o desechos peligrosos pos consumo provenientes de productos o sustancias químicas con propiedad peligrosa, al mecanismo de devolución o retorno que el fabricante o importador establezca." <p>De lo cual deberá presentar al supervisor del contrato el respectivo registro de entrega a los programas pos consumo o certificado de disposición final de los residuos peligrosos generados o productos que los contenga.</p>	X	
5	<p>El Oferente y Futuro Contratista, deberá tener las fichas y hojas de seguridad, de todos los productos que contengan sustancias químicas y de aseo que utilice dentro de las instalaciones a arrendar y para el cumplimiento del objeto del contrato; para lo cual deberá ubicarlas en un lugar visible en donde se encuentren almacenados dichos elementos, las hojas de seguridad debe contener los 16 ítems en idioma español.</p> <p>Además, durante la ejecución del contrato, deberá entregar al supervisor del contrato, los certificados y/o documentos que soporten capacitación al personal a su cargo, en el manejo de estas sustancias y la manipulación e interpretación de las respectivas fichas y hojas de seguridad.</p> <p>Así como dar cumplimiento a las condiciones establecidas en la Ley 55 del 02/07/1993 "Por medio de la cual se aprueba el "Convenio No. 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el trabajo", en relación al manejo, manipulación, almacenamiento, disposición final y demás que apliquen para este tipo de productos.</p>	X	
6	<p>El oferente y futuro contratista, deberá garantizar que los productos utilizados en las instalaciones a arrendar y para el cumplimiento del objeto del contrato, respecto a la limpieza y desinfección, al igual que los elementos para envasar los alimentos que apliquen para su consumo y suministro, deberán contener características de biodegradabilidad; en cumplimiento a lo establecido en el Manual de Contratación de la Policía Nacional, para los elementos de aseo y cafetería, en especial vasos, empaques, desechables para alimentos y detergentes y desengrasantes para las actividades de aseo.</p> <p>De esto, durante la ejecución del contrato, entregará mensualmente al supervisor del contrato, las hojas y fichas de seguridad de los productos de aseo, así como las hojas de fabricación de los productos para envasar o servir alimentos, donde se relacionen sus características biodegradabilidad.</p>	X	
7	<p>El oferente y Futuro Contratista deberá acreditar por escrito, junto con la oferta, que durante la vigencia y ejecución del objeto del contrato, se compromete a desarrollar y cumplir con las buenas prácticas ambientales con relación al ahorro y uso eficiente del agua y la energía, así como el manejo integral de residuos, establecidas por el punto de servicio, en el marco de la Implementación del Sistema de Gestión Ambiental y que contribuyan al cumplimiento de la política ambiental y objetivos ambientales institucionales. De lo cual se deberá dar estricto</p>	X	

	cumplimiento durante la ejecución del contrato.		
8	<p>El oferente y Futuro contratista se compromete a estar disponible para las diferentes auditorías que realizan entidades internas y externas, al igual que autoridades o visitas por parte de las autoridades ambientales y/o sanitarias al punto de servicio. En donde deberá tener en las instalaciones arrendadas la documentación pertinente y establecida como soportes en las condiciones técnicas del contrato.</p> <p>Para ello, el supervisor del contrato, notificará previamente al contratista sobre las fechas para las auditorías e informara en el momento sobre las visitas de las autoridades ambientales y/o sanitarias.</p>	X	
9	<p>El Oferente y Futuro Contratista se compromete durante la ejecución del contrato a socializar, sensibilizar y/o capacitar al personal a su cargo, con relación a las temáticas de manejo de sustancias químicas, manejo de residuos sólidos (no peligrosos y peligrosos) y buenas prácticas ambientales.</p> <p>De esto, durante la ejecución del contrato, el contratista deberá entregar cada trimestre los respectivos soportes al supervisor del contrato, evidenciando las acciones realizadas para todo su personal a cargo.</p>	X	
10	<p>El Oferente y Futuro Contratista, deberá garantizar que los equipos eléctricos y electrónicos de su propiedad o responsabilidad que serán utilizados en las instalaciones a arrendar, para la ejecución de objeto del contrato, cumplan con los requerimientos de la Energy Star, o se registren sus características de eficiencia energética, soportando bajo consumo de energía. Así también garantizará que sus baterías y acumuladores no contemplen cadmio, plomo o mercurio.</p> <p>Para lo cual presentará al inicio del contrato, al supervisor del contrato, las fichas técnicas de los equipos a utilizar con sus respectivas características.</p>	X	
11	El Oferente y Futuro Contratista, deberá acreditar por escrito, junto con la oferta que se compromete a cumplir con todos los requisitos legales ambientales vigentes concernientes con su actividad económica, bienes y servicios ofrecidos	X	
12	El Oferente y Futuro Contratista, deberá acreditar por escrito, junto con la oferta, que no se hará vertimiento o disposición directa o indirectamente, a la red sanitaria de aguas residuales existente en el punto de servicio o cuerpos de agua superficiales aledaños, de residuos que contengan sustancias químicas, residuos de comida u otros elementos que puedan alterar de manera significativa las características fisicoquímicas y denominación de las aguas residuales vertidas en el punto de servicio o generar obstrucción de la red sanitaria. De lo cual se deberá dar estricto cumplimiento durante la ejecución del contrato, con el fin de objeto de sanciones ambientales o afectar los sistemas de tratamiento para las plantas de tratamiento de agua residual, donde éstas existan en el punto de servicio.	X	

ÍTEM	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES PARA TENEDORES DE ESPACIO EN CALIDAD DE ARRENDATARIOS DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El oferente garantizará mediante <u>certificación escrita</u> junto con la oferta que cuenta con el personal idóneo, con los elementos de cafetería y equipos necesarios para la prestación de un servicio de alta calidad.	X	
2	<p>El oferente <u>debe acreditar</u> junto con la oferta experiencia específica en servicios de cafetería a diferentes grupos poblacionales o servicios de alimentación en servicios de comidas y bebidas que proveen comidas completas o no, ya sea en cafeterías, restaurantes tradicionales o restaurantes de autoservicio o restaurantes de comida para llevar.</p> <p>Mediante certificaciones de contratos, (una certificación por cada contrato), celebrados con entidades estatales y/o privadas.</p>	X	
3	El oferente garantizará mediante <u>certificación escrita</u> junto con la oferta que realizará el control y manejo de alérgenos, estableciendo un procedimiento estandarizado para el control de sustancias clasificadas como alérgenos.	X	
4	El oferente <u>deberá anexar</u> con la oferta oficio donde se relacione información detallada indicando el personal a laborar, razón social, dirección y teléfono.	X	

LOTE 2: COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA - BOGOTÁ

ÁREA A CUBRIR	CANTIDAD PUNTO DE SERVICIO	CUMPLE	NO CUMPLE
Nutricionista	1	X	
Ingeniero (a) de alimentos (técnico, tecnólogo o profesional)	1	X	
Administrador (cajero)	1	X	
Auxiliar de cocina: Experto en preparación y alistamiento de alimentos	1	X	
Auxiliar para atención en mostrador	3	X	

ÍTEM	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO PARA EL SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA TENEDORES DE ESPACIO DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El futuro tenedor de espacio deberá presentar los estándares mínimos evidenciando el respectivo porcentaje de diseño e implementación y así mismo la evaluación inicial del sistema de acuerdo a la resolución 1111 del 2017, es importante que este documento sea firmado por un profesional con licencia en seguridad y salud en el trabajo, que estará de acuerdo al tamaño de la empresa (Anexar: licencia ocupacional del Técnico, Tecnólogo, Profesional, Especialista,	X	

	Magister; Curso de 50 horas virtuales), según la norma donde aplique certificados de experiencia laboral del técnico o tecnólogo. Por otro lado anexara certificado expedido por la ARL frente a la evaluación de los estándares mínimo dando a conocer el porcentaje de cumplimiento. Durante la ejecución del contrato.		
2	El futuro tenedor de espacio deberá colaborar en las auditorias de cumplimiento al Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, que se realicen en el centro de trabajo en donde se encuentre desempeñando las actividades, específicamente siguiendo los lineamientos para cumplir con las exigencias de las normas pertinentes de su actividad económica. Se realizara durante la ejecución de actividades, según necesidad.	X	
3	Es obligación del futuro tenedor de espacio dar carnet de identificación de la empresa y carnet de la ARL, al personal que labore en su actividad económica dentro de las instalaciones, al igual que estar al día en todo lo relacionado a Seguridad Social de sus trabajadores sin importar el tipo de contrato. (Los trabajadores deberán portar el carnet al momento de ingreso al punto de servicio). Enviar mensualmente la planilla de pago de seguridad social mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE del personal vinculado a la actividad, desde el momento de la firma del acta de inicio hasta la terminación del contrato.	X	
4	Es obligación del futuro tenedor de espacio tener el control documental de la realización de los exámenes medico ocupacionales de ingreso, periódico, cambio de ocupación, pos incapacidad del personal a su cargo y que labora dentro de las instalaciones del punto de servicio, dando cumplimiento con la Resolución 2646 de 2007 , deberá tener siempre disponible en el centro de trabajo la carpeta donde se evidencie la realización de los exámenes que de acuerdo a las actividades deba realizar el trabajador (Física o Digital). Así mismo anexar el profesiograma a los conceptos medico ocupacionales. En el caso de realizar manipulación de alimentos se deberá contener los exámenes médicos específicos para dicha actividad. Dicha documentación se verificara por el responsable de SG-SST 15 días hábiles posteriores a la firma del acta de inicio.	X	
5	El futuro tenedor de espacio deberá realizar la inducción y reinducción de los diferentes colaboradores en los peligros priorizados, documentado la misma y realizando evaluación. Deberá enviar mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE (Acta de la inducción con las respectivas firmas de las personas que asistieron, junto con la evaluación) 15 días hábiles posteriores a la firma del acta de inicio.	X	
6	El futuro tenedor de espacio se debe comprometer al pago de las prestaciones Sociales a las que está obligado de acuerdo a la modalidad de contrato que tenga con las personas que prestan sus servicios, para lo cual deberá entregar cada mes al supervisor de contrato previo al pago de la factura la planilla que evidencia el cumplimiento con lo solicitado, y de esta forma gestionar el pago. Enviar mensualmente la planilla de pago de seguridad social mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE del personal vinculado a la actividad, desde el momento de la firma del acta de inicio hasta la terminación del contrato.	X	
7	El futuro tenedor de espacio debe realizar la matriz de identificación de peligros, valoración, evaluación y control de riesgos ocupacionales de los procesos concernientes a la actividad económica realizada dentro del punto de servicio, determinando de acuerdo a la jerarquía de los controles de prevención de accidentes y enfermedades laborales artículo 2.2.4.6.24 del decreto 1072del 2015 ministerio de trabajo. El Tenedor deberá hacer llegar mediante oficio y CD la matriz solicitada con su respectivo informe dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE un mes posterior de la firma del acta de inicio, así mismo anexar soportes de divulgación de la matriz a los colaboradores del punto forma física o digital. La información suministrada deberá quedar copia en el punto de servicio. Nota: La matriz deberá estar firmada por el profesional idóneo de acuerdo al cumplimiento de ley anexando la licencia de Salud Ocupacional vigente.	X	
8	El futuro tenedor de espacio deberá anexar la matriz de Elementos de Protección Personal e Individual de acuerdo a la exposición de peligros y riesgos en donde deberá contemplar la frecuencia de entrega del elemento, así mismo anexara registro de entrega del EPP o EPI con su respectiva capacitación. El Tenedor deberá hacer llegar mediante oficio y CD la matriz solicitada dirigida a la Jefe de Talento Humano DIBIE un mes posterior de la firma del acta de inicio, así mismo anexar soportes de entrega y capacitación de acuerdo a la frecuencia evidenciada en la matriz de forma física o digital. La información suministrada deberá quedar copia en el punto de servicio. Nota: La matriz deberá estar firmada por el profesional idóneo de acuerdo al cumplimiento de ley anexando la licencia de Salud Ocupacional vigente.	X	
9	EL futuro tenedor de espacio adjuntara el Programa de 5S orden y aseo. El documento se anexara en el momento de la postulación a la oferta. Posteriormente un mes a la firma del acta de inicio enviara soportes de la ejecución del programa en el punto de servicio.	X	
10	El futuro tenedor de espacio deberá realizar la identificación de amenazas y determinar la vulnerabilidad del espacio arrendado con el objetivo de elaborar el plan de emergencia dotando el espacio con los materiales necesarios para dar respuesta. Una vez firmada el acta de inicio el tenedor enviara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE el plan de emergencia y el soporte de entrega de extintores y botiquines de acuerdo al cumplimiento de ley, con su respectiva divulgación y capacitación a los trabajadores.	X	
11	El futuro tenedor de espacio deberá juntar el cronograma de capacitación anual relacionando los temas en Seguridad y Salud en el Trabajo. Los soportes serán entregados en el momento de la postulación a la oferta. De forma mensual enviara el tenedor adjudicado el soporte de asistencia a las capacitaciones con su respectiva evaluación mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE.	X	
12	El futuro tenedor de espacio se debe comprometer a solicitar y tramitar ante el Rector del Colegio los respectivos permisos de trabajo para realizar eventualmente las actividades de alto riesgo. En este caso deberá estar presente el Profesional en Seguridad y Salud del tenedor quien estará al pendiente de la actividad y enviara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE los soportes de ejecución (Por ejemplo si se requirió andamios estos deberán estar certificados y se enviara el soporte a esta dirección de dichos	X	

	documentos).		
13	El futuro tenedor de espacio entregara el esquema de vacunación de acuerdo con el Sistema de Vigilancia Epidemiológico de Riesgo Biológico que deba cumplir con sus trabajadores independientes de su forma de vinculación. Dicho soporte se entregara una vez firmada el acta de inicio mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE.	X	
14	El futuro tenedor de espacio adjuntara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE, todos los accidentes de trabajo presentados de forma mensual con sus respectivos soportes de acuerdo al cumplimiento de ley. Resolución 1401 de 2007 (Mayo 14) "Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo".	X	
15	El futuro tenedor adjuntara informe de comportamiento de indicadores de ausentismo y accidentalidad mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE una vez adjudicado de forma mensual.	X	
16	El futuro tenedor adjuntara las actas de forma mensual del Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo al Decreto 614 de 1984, Resolución 1016 de 1989, Decreto-Ley 1295 de 1994, Ley 1562 de 2012 y Decreto 1072 de 2015, Resolución 2013 de 1986, dicho soporte se enviara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE.	X	

ITEM	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO "MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS" PARA TENEDORES DE ESPACIO EN CALIDAD DE ARRENDATARIOS DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
SUMINISTRO DE PERSONAL			
1	El oferente debe tener carnet de manipulación de alimentos, así como las personas que vayan a laborar en los diferentes puntos de servicio; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97, Resolución 2674 de 2013 y normatividad vigente.	X	
2	El Contratista debe contar con personas que tengan el perfil que lo amerite para el manejo de los puntos de servicio a tomar en arriendo.	X	
3	El contratista deberá allegar la relación del personal previsto por la empresa para cada punto de servicio con las respectivas hojas de vida y los formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL; indicando el personal técnico y operario a laborar (cargos). <u>El nutricionista y el ingeniero de alimentos, se puede contratar por hora labor, es decir, que irán al colegio a supervisar al contratista una vez cada dos meses.</u>	X	
PRODUCTOS ALIMENTICIOS		CUMPLE	NO CUMPLE
4	El Contratista se compromete a hacer entrega del listado de los precios de los productos alimenticios a vender; los cuales serán verificados y aprobados por el supervisor del contrato. Para lo cual, se tomará como referente los precios del mercado y las necesidades de la población objeto del presente estudio.	X	
5	SOSTENIMIENTO DE PRECIOS: La lista de precios propuesta deberá ser sostenida por toda la vigencia del contrato de arrendamiento, cualquier cambio deberá ser aprobado por el supervisor del contrato y estar debidamente justificado previa verificación con los precios del mercado.	X	
6	EXCLUSIVIDAD DE PRODUCTOS: La exclusividad de los productos a ofrecer como gaseosas, jugos, agua entre otros será determinada por el supervisor del contrato.	X	
7	Cada mes se debe presentar una tabla nutricional de estricto cumplimiento que es obligatoria y revisada por el supervisor del contrato.	X	
8	El contratista debe acreditar experiencia en buenas prácticas de manufacturas, alimentos y bebidas.	X	
9	Cumplir con las especificaciones de productos, marcas y precios a ofrecer, así como la infraestructura con que cuenta para poder dar cumplimiento al objeto del contrato, como son: vehículos, relaciones comerciales con proveedores manejo de alimentos.	X	
PERSONAL MANIPULADOR			
10	El contratista debe tener carnet de manipulación de alimentos, así como las personas que vayan a laborar en los diferentes puntos de servicio el cual acredite mínimo 10 horas de formación; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97, Resolución 2674 de 2013 y normatividad vigente.	X	
11	El contratista debe contar con personal idóneo, el cual mediante certificación médica demuestre la aptitud para manipular alimentos. Anexas los resultados de los exámenes médicos de frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas (para detectar hongos) y coprológico del personal (inspección de piel para evidenciar la no presencia de heridas, quemaduras, irritaciones u otras infecciones) antes de su ingreso al establecimiento con resultado apto. Estos exámenes se requieren 2 veces al año.	X	
12	El personal manipulador debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, Artículo 11, (numerales del 1 al 5): Estado de salud: 1. Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año. 2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando	X	

	<p>las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.</p> <p>3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.</p> <p>4. La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.</p> <p>5. La empresa es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea.</p> <p>Todo manipulador de alimentos y bebidas que presente un riesgo para la salud, el contratista deberá comunicarlo ante el supervisor del contrato y éste funcionario será reemplazado inmediatamente.</p>		
13	<p>El contratista deberá allegar la relación del personal manipulador y las respectivas hojas de vida con: fotocopia de la cédula, certificado de antecedentes disciplinarios de la procuraduría, certificado judicial expedido por la Policía Nacional, certificado de manipulación de alimentos vigente y resultados de exámenes médicos, además los formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL; indicando su calidad profesional, técnica u operativa (cargos).</p> <p>Ésta documentación debe ser anexada a la firma del acta de inicio del contrato.</p>	X	
14	<p>El personal manipulador debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, Artículo 12, en donde se estipula: educación y capacitación.</p> <p>Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.</p> <p>Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.</p>	X	
15	<p>El personal manipulador deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, artículo 13 sobre el Plan de capacitación:</p> <p>Presentar el plan de capacitación que debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.</p> <p>Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.</p> <p>El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.</p>	X	
16	<p>El personal manipulador deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, artículo 14 sobre las prácticas higiénicas y medidas de protección incluyendo los 14 numerales.</p> <p>Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:</p> <p>1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.</p> <p>2. 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</p>	X	

	<p>alimentos.</p> <p>3. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo.</p> <p>4. 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 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.</p> <p>5. 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.</p> <p>6. 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.</p> <p>7. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.</p> <p>8. 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.</p> <p>9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.</p> <p>10. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo contempla el numeral 4 del presente artículo.</p> <p>11. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.</p> <p>12. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.</p> <p>13. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.</p> <p>14. Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en esta resolución y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa.</p>		
17	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo V, artículo 24 sobre la obligatoriedad de profesional o personal técnico.</p> <p>Los establecimientos que fabriquen, procesen, elaboren o envasen alimentos de alto riesgo en salud pública, deben contar con los servicios de tiempo completo de personal técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad de alimentos, quien debe tener a cargo el programa de capacitación del personal manipulador de alimentos.</p> <p>El contratista estará presto a los conceptos y observaciones que el ingeniero de alimentos de las regionales de sanidad, hospital del sector y/o secretaria de salud avale o solicite, al supervisar los aspectos de aseguramiento de la calidad del servicio ofrecido.</p> <p>Se debe hacer uso de carteleras para estimular el consumo de alimentos que promuevan una vida sana.</p>	X	
18	Cuando se vincule personal nuevo el contratista deberá informar por escrito al supervisor del contrato, debiendo adjuntar los documentos exigidos al personal. No puede empezar a laborar hasta tanto no haya autorización.	X	
19	El personal que labora en el local debe conocer y aplicar la normativa vigente sobre el Manejo de EPP (elementos de protección personal) para la manipulación de alimentos y de químicos.	X	
MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
20	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo IV, artículo 16 sobre la Materias Primas e insumos.</p> <p>La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y deben estar debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, y para el caso de los insumos, deben cumplir con las resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012, según corresponda, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.</p> <p>Los productos que requieren manejo de temperaturas tanto de congelación como de refrigeración no podrán perder en ningún momento la cadena de frío, por consiguiente, el recibo de alimentos para congelación deberá ser de -18°C o menos y para refrigeración de 0 a 4°C +/- 2°C e inmediatamente debe disponerse en neveras o congeladores para no perder la temperatura que trae el producto.</p>	X	

	<p>Debe realizarse inspecciones organolépticas de los insumos verificando apariencia, olor, color, lote, fechas de vencimiento, condiciones del empaque (sin abolladuras, propio del alimento, sin pérdida de vacío según aplique).</p> <p>En el caso de frutas y verduras deben inspeccionarse que no tengan magulladuras, hongos, picaduras de animales índice de madurez, sin presencia de material extraño como tierra, insectos, entre otros.</p> <p>Para los huevos se debe verificar que no se encuentren fisurados, ni rotos, ni sucios, con ausencia de plumas, sangre y excremento, con cáscara lisa y color uniforme.</p> <p>Los enlatados deberán tener el respectivo registro sanitario, además se debe verificar que el envase no se encuentre deteriorado, abollado, corroído, o con presencia de gas interior.</p> <p>Los productos no deben presentar abombamiento en ninguna situación.</p> <p>De presentarse alguna de las situaciones antes mencionadas éstos productos deberán ser rechazados.</p>		
21	<p>Toda materia prima o producto que se ofrezca debe poseer una ficha técnica la cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria competente cuando esta lo requiera.</p> <p>Ésta ficha debe contener los registros o permisos sanitarios según corresponda los cuales puedan ser revisados en cualquier momento que se solicite.</p>	X	
22	<p>Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto.</p> <p>Es responsabilidad de la persona natural o jurídica propietaria del contrato en arrendamiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos, para lo cual se solicitará que trimestralmente, se realicen análisis microbiológicos en los cuales se verifique el estado de algunos productos (uno por cada grupo alternado por cada trimestre) con las siguientes muestras:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Producto preparado restaurante (Parámetro INVIMA) • Producto de panadería (Parámetro INVIMA) • Producto de panadería relleno con crema o cárnico (Parámetro INVIMA) • Ensalada de frutas y/o verduras (Parámetro INVIMA) • Jugo o pulpa de fruta (Resolución 3929 de 2013) • Productos pre cocidos congelados • Agua para consumo humano (Análisis microbiológico) 	X	
23	Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y, si le aplica, a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso.	X	
24	Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos y no podrán ser recongeladas, por tal motivo solo deberán descongelarse lo que será usado en el servicio. Además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes.	X	
25	<p>Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deben almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración, para esto deben disponer de estibas plásticas aptas para alimentos para que las materias primas o los alimentos no sean depositados directamente en el piso y alejadas de las paredes permitiendo la limpieza.</p> <p>Para las latas importante que se almacenen boca debajo de manera que podamos observar la fecha de vencimiento, además para protegerlos de contaminación por animales, para lo cual deberán lavar la superficie donde se apertura el alimento.</p> <p>Con relación al almacenamiento y conservación, el contratista deberá contar con equipos apropiados para el almacenamiento y conservación de los alimentos si estos no pueden ser ofrecidos por el contratante.</p>	X	
26	<p>Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos.</p> <p>Tener presente la rotación de los alimentos mediante el manejo adecuado de los insumos por medio de la técnica PEPS (primero en entrar, primero en salir) y/o PVPS (primero en vencer, primero en salir).</p>	X	
27	Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos en los cuales no exista peligro de contaminación para los alimentos.	X	
28	Se deberá de excluir del área de almacenamiento de alimentos; todo producto químico, tóxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos.	X	
29	<p>El transporte de alimentos deberá realizarse en vehículos autorizados para tal fin, los cuales tengan visible la leyenda "Transporte de Alimentos", evitando la contaminación, la proliferación de microorganismos, como el deterioro de los insumos. Si los insumos requieren ser refrigerados o congelados se debe garantizar que se mantengan siempre las condiciones de la cadena de frío.</p> <p>Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos o materias primas, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.</p> <p>Se permite transportar conjuntamente en un mismo vehículo, alimentos con diferente riesgo en salud pública siempre y cuando se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada.</p>	X	

	<p>Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación.</p> <p>Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.</p> <p>Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento.</p>		
EMPAQUES			
30	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo IV, artículo 17 sobre Envases y embalajes</p> <p>Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben reunir los siguientes requisitos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social especialmente las resoluciones 683 , 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan al respecto. 2. El material del envase y embalaje debe ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación. 3. No deben haber sido utilizados previamente para fines diferentes que puedan ocasionar la contaminación del alimento a contener. 4. Los envases y embalajes que estén en contacto directo con el alimento antes de su envase, aunque sea en forma temporal, deben permanecer en buen estado, limpios y, de acuerdo con el riesgo en salud pública, deben estar debidamente desinfectados. 5. Los envases y embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos. <p>Los empaques, envases y/o material desechable deben ser aptos para alimentos, pero con el menor impacto posible al medio ambiente.</p>	X	
EQUIPOS Y UTENSILIOS			
31	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo II.</p> <p>Los equipos y utensilios que se requieran para la prestación del servicio de alimentación deberán ser asumidos por el contratista, los cuales deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y de materiales que puedan ser fácilmente lavables con agentes químicos. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.</p>	X	
32	<p>Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.</p> <p>Los ángulos internos de las superficies de contacto con el alimento deben poseer una curvatura continua y suave, de manera que puedan limpiarse con facilidad.</p> <p>En los espacios interiores en contacto con el alimento, los equipos no deben poseer piezas o accesorios que requieran lubricación ni roscas de acoplamiento u otras conexiones peligrosas.</p> <p>Las superficies de contacto directo con el alimento no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento.</p> <p>Todas las superficies de contacto con el alimento deben cumplir con las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.</p>	X	
33	En lo posible los equipos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite el contacto del alimento con el ambiente que lo rodea. Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y contruidas de manera que faciliten su limpieza y desinfección y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.	X	
34	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar contruidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.	X	
35	Los recipientes usados para materiales no comestibles y desechos, deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, contruidos de material impermeable, de fácil limpieza y desinfección y, de ser requerido, provistos de tapa hermética. Los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles.	X	
36	Las tuberías empleadas para la conducción de alimentos deben ser de materiales resistentes, inertes, no porosos, impermeables y fácilmente desmontables para su limpieza y desinfección. Las tuberías fijas se limpiarán y desinfectarán mediante la recirculación de las sustancias previstas para este fin.	X	
PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS			
37	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo VIII, artículo 35 sobre la PREPARACIÓN Y SERVIDO DE ALIMENTOS.</p> <p>El recibo de insumos e ingredientes para la preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes</p>	X	

	adecuados.		
38	Los alimentos o materias primas crudos, tales como, hortalizas, frutas, carnes y productos hidrobiológicos que se utilicen en la preparación de los alimentos deben ser lavados con agua potable corriente antes de su preparación.	X	
39	Las hortalizas y frutas que se consuman deben someterse a lavado y desinfección con sustancias autorizadas por el Ministerio de Salud y Protección Social. Debe visualizarse en habladores un procedimiento donde indique la manera como debe realizarse paso a paso, con el tipo de desinfectante, concentración y tiempo de exposición.	X	
40	Los alimentos perecederos, tales como, leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deben almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados o listos para el consumo con el fin de evitar la contaminación cruzada.	X	
41	El personal que está directamente vinculado a la preparación o servido de los alimentos no debe manipular dinero simultáneamente.	X	
42	Los alimentos y bebidas expuestos para la venta deben mantenerse en vitrinas, campanas plásticas, mallas metálicas o plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja del ambiente exterior.	X	
43	El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. Deberán servirse en recipientes adecuados, limpios, de material que permitan fácil lavado y desinfección. Durante la exposición de los productos deben protegerse de contaminación externa por saliva, insectos, entre otros.	X	
44	El lavado y desinfección de utensilios debe hacerse con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo y con especial cuidado en las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, las cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene; las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón. La limpieza y desinfección de los utensilios que tengan contacto con los alimentos se hará en tal forma y con elementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso.	X	
45	Cuando los establecimientos no cuenten con agua y equipos en cantidad y calidad suficientes para el lavado y desinfección, los utensilios que se utilicen deben ser desechables con el primer uso.	X	
46	El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a (3) tres horas. Si hay lugar a preparación de alimentos, debe asegurarse sobrepasar los 70°C sin interrumpir el proceso de cocción. Por consiguiente, deben disponer de termómetros para cuando se requiera comprobar la temperatura. Para los alimentos que se ofrecen calientes la temperatura debe ser superior a los 70 °C y desde su preparación no debe sobrepasar las 2 horas de exposición. Para alimentos que se producen, pero no se ofrecen de manera inmediata, éstos deben permanecer siempre fríos y solo calentarlos cuando se vayan a entregar al cliente, cuidando que la temperatura sea superior a los 70°C.	X	
47	El uso de grasas o aceites debe ser de manera controlada, éste deberá ser descartado cuando se haya usado para preparar alimentos fuertes (pescado). El aceite o grasa no debe ser usada cuando presente variación en su olor característico o presente aspecto desagradable. No mezclar el aceite usado con aceite nuevo, puesto que se generan sustancias no aptas para la salud.	X	
48	Para almacenar alimentos ácidos (jugos, salsas), se deberán utilizar vasijas de peltre, vidrio o porcelana, <u>nunca</u> de aluminio o cobre.	X	
49	Se deberá realizar controles de temperatura de manera escrita de equipos como mínimo dos veces al día y temperaturas de elaboración de alimentos. Generar acciones para las desviaciones de las temperaturas.	X	
50	Uso de código de colores para las tablas de picar y uso de cuchillos.	X	
51	Control y manejo de alérgenos, establecer un procedimiento estandarizado para el control de sustancias clasificadas como alérgenos, informando al cliente el contenido de los productos, es decir declararlos en los ingredientes.	X	
SANEAMIENTO			
52	Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo VI, artículo 26 sobre el Plan de Saneamiento . El oferente presentará el plan de saneamiento a desarrollar en la instalación a arrendar, donde se discriminen los programas: Limpieza y desinfección, Desechos sólidos, Control de plagas y Abastecimiento y suministro de agua potable, de acuerdo a lo establecido en el Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013. Este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y registros mensuales que evidencien el cumplimiento del mismo durante la vigencia del contrato.	X	
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
53	Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección. Entregar fichas técnicas de los productos para el lavado detergente, desinfectante, desengrasante, gel y jabón de manos, entre otros.	X	
54	Realizar mediante listas de chequeo inspecciones sobre el estado de limpieza de áreas,	X	

	equipos y superficies.		
55	El proceso de desinfección debe realizarse con un principio activo que permita la eliminación o disminución a niveles aceptables de la carga microbiana de las áreas, superficies y equipos.	X	
56	Realizar jornadas de dosis de choque periódico, evitando la resistencia de los microorganismos a los desinfectantes usados, para lo cual se debe cambiar el producto o aumentar la dosis de concentración.	X	
57	Realizar cronograma de limpieza y desinfección de equipos, con uso de productos aptos para alimentos, limpiando inmediatamente después del uso de equipos y superficies para evitar incrustaciones de grasas y suciedades.	X	
58	Buenas prácticas higiénicas de personal manipulador, lavado de manos, desinfección, aseo personal.	X	
59	Uso de habladores en todas las áreas sobre la manera correcta de usar los químicos para la limpieza y desinfección, forma de prepararse y tiempo de exposición dependiendo el lugar a tratar.	X	
60	Uso de atomizadores para las aspersiones, no está permitido el uso de recipientes como envases vacíos de gaseosas, refrescos entre otros para almacenar los químicos.	X	
DESECHOS SÓLIDOS			
61	Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.	X	
62	Cuenta con recipientes suficientes, adecuados, separados por tipo de residuos, bien ubicados con tapa y bolsa, identificados para la recolección. Deben lavarse y desinfectarse cuando se desocupen las canecas.	X	
63	Debe disponerse una zona de acopio de basuras alejada de la zona de producción y tener una frecuencia establecida de remoción de los residuos sólidos. No deben generarse malos olores y en ningún momento promover la proliferación de plagas.	X	
64	El responsable de realizar la remoción de los residuos con la ayuda de guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.	X	
CONTROL DE PLAGAS			
65	Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.	X	
66	La actividad de la fumigación será de manera bimestral o como se encuentre estipulado en el contrato, con aplicaciones de sustancias para el control de insectos, roedores, rastreros y plagas según diagnóstico que elabore de manera previa la empresa contratista del servicio, quien podrá sugerir el aumento de la frecuencia o disminución según el informe que pase del diagnóstico previo en el cual se sustente la situación hallada. Los químicos usados deberán ser para uso en cocinas, y deben presentar cronograma de rotación de productos. El uso de los químicos no podrá en ningún momento poner en riesgo la inocuidad de los alimentos. Presentar fichas técnicas de todos los productos. Enviar al supervisor del contrato las constancias de trabajo realizado por la empresa especializada. La fumigación solicitada en éste ítem es diferente al control realizado por la administración del colegio. La realización de la fumigación debe realizarse observando el calendario académico, las medidas de bioseguridad. El supervisor, velara porque la norma se cumpla de manera estricta.	X	
67	Informar siempre al supervisor del contrato cuando se realizarán las fumigaciones y entregar las constancias de trabajo realizado por la empresa especializada.	X	
68	No se admitirán animales domésticos en el servicio de alimentación como medida de control natural.	X	
69	Se exigirá el uso de medidas de bioseguridad por el personal que realiza la aplicación.	X	

ÍTEM	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO “AMBIENTAL” PARA TENEDORES DE ESPACIO EN CALIDAD DE ARRENDATARIOS DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El Oferente <u>deberá certificar por escrito, junto con la oferta</u> que no se encuentra registrado como Infractor Ambiental, en el REGISTRO ÚNICO DE INFRACTORES AMBIENTALES (RUIA) del Ministerio de Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible, de acuerdo a lo establecido en la Ley 1333 del 21 de julio de 2009, “Por la cual se establece el procedimiento sancionatorio ambiental y se dictan otras disposiciones”, o cualquiera que la modifique o derogue <u>para lo cual deberá anexar junto con la oferta</u> el pantallazo del aplicativo Vital de la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales ANLA.	X	
2	El Oferente y Futuro Contratista, <u>deberá presentar y entregar para el inicio de ejecución del contrato</u> , al Supervisor del Contrato; el “PLAN DE SANEAMIENTO” a desarrollar en las instalaciones a arrendar dentro de las cuales se realice la preparación, almacenamiento, manipulación y comercialización de alimentos. Para su respectivo seguimiento. Donde el “PLAN DE SANEAMIENTO”, deberá ser un documento escrito donde se relacionen los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los programas limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas y abastecimiento y suministro de agua potable; que sean necesarios, teniendo en cuenta los servicios, actividades y productos ofrecidos para el cumplimiento del objeto contractual. Este documento, deberá dar cumplimiento a lo establecido en el Artículo 26 de la Resolución 2674 del 22/07/2013 y deberá venir firmado por profesional competente (Ingeniero o Técnico de Alimentos, sanitario y/o ambiental) o con el aval o aprobación de la Secretaria de Salud de la Jurisdicción.	X	

	<p>Durante la ejecución del contrato, el <u>Contratista deberá presentar, mensualmente al Supervisor del Contrato</u>, las copias de los formatos de registro y seguimiento debidamente diligenciados, de los programas referenciados anteriormente; así como deberá tenerlas disponibles en las instalaciones arrendadas, para evidenciar y soportar el desarrollo del "PLAN DE SANEAMIENTO", presentado.</p>		
3	<p>El Oferente y Futuro Contratista realizará y desarrollará un plan de gestión integral de residuos sólidos, para las instalaciones a arrendar, de acuerdo a las responsabilidades establecidas en el Decreto 1077 del 26/05/2015, TÍTULO 2 "SERVICIO PÚBLICO DE ASEO" - ARTÍCULO 2.3.2.1.1., ARTÍCULO 2.3.2.2.1.2. al ARTÍCULO 2.3.2.2.5.118 y de acuerdo a los lineamientos de la Resolución 754 del 25/11/2014 (Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial) y demás normatividad legal vigente relacionada, donde mínimo se desarrolle las siguientes acciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mecanismos y estrategias para garantizar la separación en la fuente, dirigida a los usuarios de los servicios prestados y los funcionarios del contratista; en donde suministrará los insumos necesarios para la correcta separación de los residuos generados en las instalaciones arrendadas; para esto tendrá en cuenta la codificación de colores establecidas por la GTC 24. • Disponer de mínimo uno (1) punto ecológico con tapa giratoria y con sus respectivas bolsas, ubicado dentro de cada una de las instalaciones a arrendar, en donde la codificación de colores deberá ser acorde a lo establecido en la GTC 24, conforme al tipo de residuos generados. • Establecer la ruta interna, externa y frecuencia de recolección para los residuos generados en las instalaciones arrendadas; así como prever su almacenamiento temporal y entrega para disposición final. • Realizar articulación y coordinación con las actividades desarrolladas en el marco del programa de residuos sólidos no peligrosos del punto de servicio, principalmente en lo relacionado con la separación en la fuente, ruta externa, almacenamiento temporal y entrega para disposición final. • Presentar mensualmente al supervisor del contrato, el registro del pesaje de los residuos reciclables (limpios y secos) y ordinarios generados en las instalaciones arrendadas. • Disponer de manera temporal, los residuos reciclables generados en las instalaciones arrendadas, en el centro de acopio o lugar de almacenamiento temporal establecido por el punto de servicio. (el Contratista, debe contar con las herramientas para el traslado del material, elementos de protección personal y báculo). 	X	
4	<p>Para los residuos peligrosos generados por parte del oferente y futuro Contratista dentro de las instalaciones a arrendar; en función del cumplimiento del objeto del contrato, por acciones de arreglos locativos en estas instalaciones o por cambio de alguno de los equipos eléctricos o electrónicos de su responsabilidad y/o propiedad. Deberá cumplir con el manejo y disposición final adecuada establecida para los residuos peligrosos en el Decreto 1076 del 26/05/2015 - TÍTULO 6 "RESIDUOS PELIGROSOS" - Artículo 2.2.6.1.1.1. al Artículo 2.2.6.2.3.6; enfatizando en lo establecido en el Artículo 2.2.6.1.4.4, incisos "a y b" del Decreto en referencia, "Son obligaciones del consumidor o usuario final de productos o sustancias químicas con propiedad peligrosa:</p> <ul style="list-style-type: none"> c) Seguir las instrucciones de manejo seguro suministradas por el fabricante o importador del producto o sustancia química hasta finalizar su vida útil y; d) Entregar los residuos o desechos peligrosos pos consumo provenientes de productos o sustancias químicas con propiedad peligrosa, al mecanismo de devolución o retorno que el fabricante o importador establezca." <p>De lo cual deberá presentar al supervisor del contrato el respectivo registro de entrega a los programas pos consumo o certificado de disposición final de los residuos peligrosos generados o productos que los contenga.</p>	X	
5	<p>El Oferente y Futuro Contratista, deberá tener las fichas y hojas de seguridad, de todos los productos que contengan sustancias químicas y de aseo que utilice dentro de las instalaciones a arrendar y para el cumplimiento del objeto del contrato; para lo cual deberá ubicarlas en un lugar visible en donde se encuentren almacenados dichos elementos, las hojas de seguridad debe contener los 16 ítems en idioma español.</p> <p>Además, durante la ejecución del contrato, deberá entregar al supervisor del contrato, los certificados y/o documentos que soporten capacitación al personal a su cargo, en el manejo de estas sustancias y la manipulación e interpretación de las respectivas fichas y hojas de seguridad.</p> <p>Así como dar cumplimiento a las condiciones establecidas en la Ley 55 del 02/07/1993 "Por medio de la cual se aprueba el "Convenio No. 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el trabajo", en relación al manejo, manipulación, almacenamiento, disposición final y demás que apliquen para este tipo de productos.</p>	X	
6	<p>El oferente y futuro contratista, deberá garantizar que los productos utilizados en las instalaciones a arrendar y para el cumplimiento del objeto del contrato, respecto a la limpieza y desinfección, al igual que los elementos para envasar los alimentos que apliquen para su consumo y suministro, deberán contener características de biodegradabilidad; en cumplimiento a lo establecido en el Manual de Contratación de la Policía Nacional, para los elementos de aseo y cafetería, en especial vasos, empaques, desechables para alimentos y detergentes y desengrasantes para las actividades de aseo.</p> <p>De esto, durante la ejecución del contrato, entregará mensualmente al supervisor del contrato, las hojas y fichas de seguridad de los productos de aseo, así como las hojas de fabricación de los productos para envasar o servir alimentos, donde se relacionen sus características biodegradabilidad.</p>	X	
7	<p>El oferente y Futuro Contratista deberá acreditar por escrito, junto con la oferta, que durante la vigencia y ejecución del objeto del contrato, se compromete a desarrollar y cumplir con</p>	X	

	las buenas prácticas ambientales con relación al ahorro y uso eficiente del agua y la energía, así como el manejo integral de residuos, establecidas por el punto de servicio, en el marco de la Implementación del Sistema de Gestión Ambiental y que contribuyan al cumplimiento de la política ambiental y objetivos ambientales institucionales. De lo cual se deberá dar estricto cumplimiento durante la ejecución del contrato.		
8	El Oferente y Futuro contratista se compromete a estar disponible para las diferentes auditorias que realizan entidades internas y externas, al igual que autoridades o visitas por parte de las autoridades ambientales y/o sanitarias al punto de servicio. En donde deberá tener en las instalaciones arrendadas la documentación pertinente y establecida como soportes en las condiciones técnicas del contrato. Para ello, el supervisor del contrato, notificará previamente al contratista sobre las fechas para las auditorias e informara en el momento sobre las visitas de las autoridades ambientales y/o sanitarias.	X	
9	El Oferente y Futuro Contratista se compromete durante la ejecución del contrato a socializar, sensibilizar y/o capacitar al personal a su cargo, con relación a las temáticas de manejo de sustancias químicas, manejo de residuos sólidos (no peligrosos y peligrosos) y buenas prácticas ambientales. De esto, durante la ejecución del contrato, el contratista deberá entregar cada trimestre los respectivos soportes al supervisor del contrato, evidenciando las acciones realizadas para todo su personal a cargo.	X	
10	El Oferente y Futuro Contratista, deberá garantizar que los equipos eléctricos y electrónicos de su propiedad o responsabilidad que serán utilizados en las instalaciones a arrendar, para la ejecución de objeto del contrato, cumplan con los requerimientos de la Energy Star, o se registren sus características de eficiencia energética, soportando bajo consumo de energía. Así también garantizará que sus baterías y acumuladores no contemplen cadmio, plomo o mercurio. Para lo cual presentará al inicio del contrato, al supervisor del contrato, las fichas técnicas de los equipos a utilizar con sus respectivas características.	X	
11	El Oferente y Futuro Contratista, deberá acreditar por escrito, junto con la oferta que se compromete a cumplir con todos los requisitos legales ambientales vigentes concernientes con su actividad económica, bienes y servicios ofrecidos	X	
12	El Oferente y Futuro Contratista, deberá acreditar por escrito, junto con la oferta, que no se hará vertimiento o disposición directa o indirectamente, a la red sanitaria de aguas residuales existente en el punto de servicio o cuerpos de agua superficiales aledaños, de residuos que contengan sustancias químicas, residuos de comida u otros elementos que puedan alterar de manera significativa las características fisicoquímicas y denominación de las aguas residuales vertidas en el punto de servicio o generar obstrucción de la red sanitaria. De lo cual se deberá dar estricto cumplimiento durante la ejecución del contrato, con el fin de objeto de sanciones ambientales o afectar los sistemas de tratamiento para las plantas de tratamiento de agua residual, donde éstas existan en el punto de servicio.	X	

ÍTEM	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES PARA TENEDORES DE ESPACIO EN CALIDAD DE ARRENDATARIOS DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El oferente garantizará mediante <u>certificación escrita</u> junto con la oferta que cuenta con el personal idóneo, con los elementos de cafetería y equipos necesarios para la prestación de un servicio de alta calidad.	X	
2	El oferente <u>debe acreditar</u> junto con la oferta experiencia específica en servicios de cafetería a diferentes grupos poblacionales o servicios de alimentación en servicios de comidas y bebidas que proveen comidas completas o no, ya sea en cafeterías, restaurantes tradicionales o restaurantes de autoservicio o restaurantes de comida para llevar. Mediante certificaciones de contratos, (una certificación por cada contrato), celebrados con entidades estatales y/o privadas.	X	
3	El oferente garantizará mediante <u>certificación escrita</u> junto con la oferta que realizará el control y manejo de alérgenos, estableciendo un procedimiento estandarizado para el control de sustancias clasificadas como alérgenos.	X	
4	El oferente <u>deberá anexar</u> con la oferta oficio donde se relacione información detallada indicando el personal a laborar, razón social, dirección y teléfono.	X	

APLICA PARA LOS PUNTOS DE SERVICIO QUE A LA FECHA TIENEN TRAMPAS DE GRASA DE PROPIEDAD DE LA DIBIE (FIJAS O PORTÁTILES)		CUMPLE	NO CUMPLE
1	La limpieza de las trampas de grasas existentes, así como el manejo de los residuos generados en las mismas; será asumida por el Oferente y Futuro Contratista, donde se compromete, a realizar y presentar al supervisor del contrato con el acta de inicio, un cronograma para la limpieza de éstas, de acuerdo a las dimensiones existentes, funcionalidad y uso de las instalaciones arrendadas. Una vez realizada la limpieza, deberá entregar al supervisor del contrato, los respectivos certificados de limpieza y mantenimiento. Para mejores resultados, en términos generales, se recomienda ejecutar una limpieza minuciosa cada 90 días de las trampas de grasas	X	
2	El Oferente y Futuro Contratista deberá garantizar que el personal que realice el mantenimiento y limpieza de las trampas de grasas existentes, deberán tener todos los elementos de protección personal adecuados para su limpieza (guantes, botas, overol, protector respiratorio), teniendo en cuenta los olores que se generan.	X	
3	De igual forma, para la limpieza y mantenimiento de las trampas de grasas existentes, el personal debe estar capacitado en la limpieza de trampas de grasas y saneamiento básico.	X	

	preferiblemente que la limpieza y mantenimiento las realice una empresa especializada en el tema.		
--	---	--	--

LOTE 3: COLEGIO ELISA BORRERO DE PASTRANA - BOGOTÁ

ÁREA A CUBRIR	CANTIDAD PUNTO DE SERVICIO	CUMPLE	NO CUMPLE
Nutricionista	1	X	
Ingeniero (a) de alimentos (técnico, tecnólogo o profesional)	1	X	
Administrador (cajero)	1	X	
Auxiliar de cocina: Experto en preparación y alistamiento de alimentos	1	X	
Auxiliar para atención en mostrador	1	X	

ÍTEM	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO PARA EL SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA TENEDORES DE ESPACIO DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El futuro tenedor de espacio deberá presentar los estándares mínimos evidenciando el respectivo porcentaje de diseño e implementación y así mismo la evaluación inicial del sistema de acuerdo a la resolución 1111 del 2017, es importante que este documento sea firmado por un profesional con licencia en seguridad y salud en el trabajo, que estará de acuerdo al tamaño de la empresa (Anexar: licencia ocupacional del Técnico, Tecnólogo, Profesional, Especialista, Magister; Curso de 50 horas virtuales), según la norma donde aplique certificados de experiencia laboral del técnico o tecnólogo. Por otro lado anexara certificado expedido por la ARL frente a la evaluación de los estándares mínimo dando a conocer el porcentaje de cumplimiento. Durante la ejecución del contrato.	X	
2	El futuro tenedor de espacio deberá colaborar en las auditorías de cumplimiento al Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, que se realicen en el centro de trabajo en donde se encuentre desempeñando las actividades, específicamente siguiendo los lineamientos para cumplir con las exigencias de las normas pertinentes de su actividad económica. Se realizara durante la ejecución de actividades, según necesidad.	X	
3	Es obligación del futuro tenedor de espacio dar carnet de identificación de la empresa y carnet de la ARL, al personal que labore en su actividad económica dentro de las instalaciones, al igual que estar al día en todo lo relacionado a Seguridad Social de sus trabajadores sin importar el tipo de contrato. (Los trabajadores deberán portar el carnet al momento de ingreso al punto de servicio). Enviar mensualmente la planilla de pago de seguridad social mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE del personal vinculado a la actividad, desde el momento de la firma del acta de inicio hasta la terminación del contrato.	X	
4	Es obligación del futuro tenedor de espacio tener el control documental de la realización de los exámenes medico ocupacionales de ingreso, periódico, cambio de ocupación, pos incapacidad del personal a su cargo y que labora dentro de las instalaciones del punto de servicio, dando cumplimiento con la Resolución 2646 de 2007 , deberá tener siempre disponible en el centro de trabajo la carpeta donde se evidencie la realización de los exámenes que de acuerdo a las actividades deba realizar el trabajador (Física o Digital). Así mismo anexar el profesiograma a los conceptos medico ocupacionales. En el caso de realizar manipulación de alimentos se deberá contener los exámenes médicos específicos para dicha actividad. Dicha documentación se verificara por el responsable de SG-SST 15 días hábiles posteriores a la firma del acta de inicio.	X	
5	El futuro tenedor de espacio deberá realizar la inducción y reinducción de los diferentes colaboradores en los peligros priorizados, documentado la misma y realizando evaluación. Deberá enviar mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE (Acta de la inducción con las respectivas firmas de las personas que asistieron, junto con la evaluación) 15 días hábiles posteriores a la firma del acta de inicio.	X	
6	El futuro tenedor de espacio se debe comprometer al pago de las prestaciones Sociales a las que está obligado de acuerdo a la modalidad de contrato que tenga con las personas que prestan sus servicios, para lo cual deberá entregar cada mes al supervisor de contrato previo al pago de la factura la planilla que evidencia el cumplimiento con lo solicitado, y de esta forma gestionar el pago. Enviar mensualmente la planilla de pago de seguridad social mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE del personal vinculado a la actividad, desde el momento de la firma del acta de inicio hasta la terminación del contrato.	X	
7	El futuro tenedor de espacio debe realizar la matriz de identificación de peligros, valoración, evaluación y control de riesgos ocupacionales de los procesos concernientes a la actividad económica realizada dentro del punto de servicio, determinando de acuerdo a la jerarquía de los controles de prevención de accidentes y enfermedades laborales artículo 2.2.4.6.24 del decreto 1072del 2015 ministerio de trabajo. El Tenedor deberá hacer llegar mediante oficio y CD la matriz solicitada con su respectivo informe dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE un mes posterior de la firma del acta de inicio, así mismo anexar soportes de divulgación de la matriz a los colaboradores del punto forma física o digital. La información suministrada deberá quedar copia en el punto de servicio. Nota: La matriz deberá estar firmada por el profesional idóneo de acuerdo al cumplimiento de ley anexando la licencia de Salud Ocupacional vigente.	X	
8	El futuro tenedor de espacio deberá anexar la matriz de Elementos de Protección Personal e	X	

	Individual de acuerdo a la exposición de peligros y riesgos en donde deberá contemplar la frecuencia de entrega del elemento, así mismo anexara registro de entrega del EPP o EPI con su respectiva capacitación. El Tenedor deberá hacer llegar mediante oficio y CD la matriz solicitada dirigida a la Jefe de Talento Humano DIBIE un mes posterior de la firma del acta de inicio, así mismo anexar soportes de entrega y capacitación de acuerdo a la frecuencia evidenciada en la matriz de forma física o digital. La información suministrada deberá quedar copia en el punto de servicio. Nota: La matriz deberá estar firmada por el profesional idóneo de acuerdo al cumplimiento de ley anexando la licencia de Salud Ocupacional vigente.		
9	EL futuro tenedor de espacio adjuntara el Programa de 5S orden y aseo. El documento se anexara en el momento de la postulación a la oferta. Posteriormente un mes a la firma del acta de inicio enviara soportes de la ejecución del programa en el punto de servicio.	X	
10	El futuro tenedor de espacio deberá realizar la identificación de amenazas y determinar la vulnerabilidad del espacio arrendado con el objetivo de elaborar el plan de emergencia dotando el espacio con los materiales necesarios para dar respuesta. Una vez firmada el acta de inicio el tenedor enviara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE el plan de emergencia y el soporte de entrega de extintores y botiquines de acuerdo al cumplimiento de ley, con su respectiva divulgación y capacitación a los trabajadores.	X	
11	El futuro tenedor del espacio deberá juntar el cronograma de capacitación anual relacionando los temas en Seguridad y Salud en el Trabajo. Los soportes serán entregados en el momento de la postulación a la oferta. De forma mensual enviara el tenedor adjudicado el soporte de asistencia a las capacitaciones con su respectiva evaluación mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE.	X	
12	El futuro tenedor de espacio se debe comprometer a solicitar y tramitar ante el Rector del Colegio los respectivos permisos de trabajo para realizar eventualmente las actividades de alto riesgo. En este caso deberá estar presente el Profesional en Seguridad y Salud del tenedor quien estará al pendiente de la actividad y enviara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE los soportes de ejecución (Por ejemplo si se requirió andamios estos deberán estar certificados y se enviara el soporte a esta dirección de dichos documentos).	X	
13	El futuro tenedor de espacio entregara el esquema de vacunación de acuerdo con el Sistema de Vigilancia Epidemiológico de Riesgo Biológico que deba cumplir con sus trabajadores independientes de su forma de vinculación. Dicho soporte se entregara una vez firmada el acta de inicio mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE.	X	
14	El futuro tenedor de espacio adjuntara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE, todos los accidentes de trabajo presentados de forma mensual con sus respectivos soportes de acuerdo al cumplimiento de ley. Resolución 1401 de 2007 (Mayo 14) "Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo".	X	
15	El futuro tenedor adjuntara informe de comportamiento de indicadores de ausentismo y accidentalidad mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE una vez adjudicado de forma mensual.	X	
16	El futuro tenedor adjuntara las actas de forma mensual del Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo al Decreto 614 de 1984, Resolución 1016 de 1989, Decreto-Ley 1295 de 1994, Ley 1562 de 2012 y Decreto 1072 de 2015, Resolución 2013 de 1986, dicho soporte se enviara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE.	X	

ITEM	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO "MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS" PARA TENEDORES DE ESPACIO EN CALIDAD DE ARRENDATARIOS DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
SUMINISTRO DE PERSONAL			
1	El oferente debe tener carnet de manipulación de alimentos, así como las personas que vayan a laborar en los diferentes puntos de servicio; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97, Resolución 2674 de 2013 y normatividad vigente.	X	
2	El Contratista debe contar con personas que tengan el perfil que lo amerite para el manejo de los puntos de servicio a tomar en arriendo.	X	
3	El contratista deberá allegar la relación del personal previsto por la empresa para cada punto de servicio con las respectivas hojas de vida y los formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL; indicando el personal técnico y operario a laborar (cargos). <u>El nutricionista y el ingeniero de alimentos, se puede contratar por hora labor, es decir, que irán al colegio a supervisar al contratista una vez cada dos meses.</u>	X	
PRODUCTOS ALIMENTICIOS		CUMPLE	NO CUMPLE
4	El Contratista se compromete a hacer entrega del listado de los precios de los productos alimenticios a vender; los cuales serán verificados y aprobados por el supervisor del contrato. Para lo cual, se tomará como referente los precios del mercado y las necesidades de la población objeto del presente estudio.	X	
5	SOSTENIMIENTO DE PRECIOS: La lista de precios propuesta deberá ser sostenida por toda la vigencia del contrato de arrendamiento, cualquier cambio deberá ser aprobado por el supervisor del contrato y estar debidamente justificado con los precios del mercado.	X	
6	EXCLUSIVIDAD DE PRODUCTOS:	X	

	La exclusividad de los productos a ofrecer como gaseosas, jugos, agua entre otros será determinada por el supervisor del contrato.		
7	Cada mes se debe presentar una tabla nutricional de estricto cumplimiento que es obligatoria y revisada por el supervisor del contrato.	X	
8	El contratista debe acreditar experiencia en buenas prácticas de manufacturas, alimentos y bebidas.	X	
9	Cumplir con las especificaciones de productos, marcas y precios a ofrecer, así como la infraestructura con que cuenta para poder dar cumplimiento al objeto del contrato, como son: vehículos, relaciones comerciales con proveedores manejo de alimentos.	X	
PERSONAL MANIPULADOR			
10	El contratista debe tener carnet de manipulación de alimentos, así como las personas que vayan a laborar en los diferentes puntos de servicio el cual acredite mínimo 10 horas de formación; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97, Resolución 2674 de 2013 y normatividad vigente.	X	
11	El contratista debe contar con personal idóneo, el cual mediante certificación médica demuestre la aptitud para manipular alimentos. Anexar los resultados de los exámenes médicos de frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas (para detectar hongos) y coprológico del personal (inspección de piel para evidenciar la no presencia de heridas, quemaduras, irritaciones u otras infecciones) antes de su ingreso al establecimiento con resultado apto. Estos exámenes se requieren 2 veces al año.	X	
12	<p>El personal manipulador debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, Artículo 11, (numerales del 1 al 5): Estado de salud:</p> <p>1. Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.</p> <p>2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.</p> <p>3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.</p> <p>4. La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.</p> <p>5. La empresa es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos Xdirecta o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea.</p> <p>Todo manipulador de alimentos y bebidas que presente un riesgo para la salud, el contratista deberá comunicarlo ante el supervisor del contrato y éste funcionario será reemplazado inmediatamente.</p>	X	
13	<p>El contratista deberá allegar la relación del personal manipulador y las respectivas hojas de vida con: fotocopia de la cédula, certificado de antecedentes disciplinarios de la procuraduría, certificado judicial expedido por la Policía Nacional, certificado de manipulación de alimentos vigente y resultados de exámenes médicos, además los formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL; indicando su calidad profesional, técnica u operativa (cargos).</p> <p>Ésta documentación debe ser anexada a la firma del acta de inicio del contrato.</p>	X	
14	<p>El personal manipulador debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, Artículo 12, en donde se estipula: educación y capacitación.</p> <p>Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.</p> <p>Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.</p>	X	
15	El personal manipulador deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, artículo 13 sobre el Plan de capacitación:	X	

	<p>Presentar el plan de capacitación que debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.</p> <p>Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.</p> <p>El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.</p>		
16	<p>El personal manipulador deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, artículo 14 sobre las prácticas higiénicas y medidas de protección incluyendo los 14 numerales.</p> <p>Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. 2. 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. 3. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo. 4. 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 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. 5. 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. 6. 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. 7. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. 8. 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. 9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. 10. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo contempla el numeral 4 del presente artículo. 11. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. 12. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. 13. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse. 14. Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en esta resolución y portar la vestimenta y dotación 	X	

	adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa.		
17	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo V, artículo 24 sobre la obligatoriedad de profesional o personal técnico.</p> <p>Los establecimientos que fabriquen, procesen, elaboren o envasen alimentos de alto riesgo en salud pública, deben contar con los servicios de tiempo completo de personal técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad de alimentos, quien debe tener a cargo el programa de capacitación del personal manipulador de alimentos.</p> <p>El contratista estará presto a los conceptos y observaciones que el ingeniero de alimentos de las regionales de sanidad, hospital del sector y/o secretaria de salud avale o solicite, al supervisar los aspectos de aseguramiento de la calidad del servicio ofrecido.</p> <p>Se debe hacer uso de carteleras para estimular el consumo de alimentos que promuevan una vida sana.</p>	X	
18	Cuando se vincule personal nuevo el contratista deberá informar por escrito al supervisor del contrato, debiendo adjuntar los documentos exigidos al personal. No puede empezar a laborar hasta tanto no haya autorización.	X	
19	El personal que labora en el local debe conocer y aplicar la normativa vigente sobre el Manejo de EPP (elementos de protección personal) para la manipulación de alimentos y de químicos.	X	
MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
20	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo IV, artículo 16 sobre la Materias Primas e insumos.</p> <p>La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y deben estar debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, y para el caso de los insumos, deben cumplir con las resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012, según corresponda, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.</p> <p>Los productos que requieren manejo de temperaturas tanto de congelación como de refrigeración no podrán perder en ningún momento la cadena de frío, por consiguiente, el recibo de alimentos para congelación deberá ser de -18°C o menos y para refrigeración de 0 a 4°C +/- 2°C e inmediatamente debe disponerse en neveras o congeladores para no perder la temperatura que trae el producto.</p> <p>Debe realizarse inspecciones organolépticas de los insumos verificando apariencia, olor, color, lote, fechas de vencimiento, condiciones del empaque (sin abolladuras, propio del alimento, sin pérdida de vacío según aplique).</p> <p>En el caso de frutas y verduras deben inspeccionarse que no tengan magulladuras, hongos, picaduras de animales índice de madurez, sin presencia de material extraño como tierra, insectos, entre otros.</p> <p>Para los huevos se debe verificar que no se encuentren fisurados, ni rotos, ni sucios, con ausencia de plumas, sangre y excremento, con cáscara lisa y color uniforme.</p> <p>Los enlatados deberán tener el respectivo registro sanitario, además se debe verificar que el envase no se encuentre deteriorado, abollado, corroído, o con presencia de gas interior.</p> <p>Los productos no deben presentar abombamiento en ninguna situación.</p> <p>De presentarse alguna de las situaciones antes mencionadas éstos productos deberán ser rechazados.</p>	X	
21	<p>Toda materia prima o producto que se ofrezca debe poseer una ficha técnica la cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria competente cuando esta lo requiera.</p> <p>Ésta ficha debe contener los registros o permisos sanitarios según corresponda los cuales puedan ser revisados en cualquier momento que se solicite.</p>	X	
22	<p>Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto.</p> <p>Es responsabilidad de la persona natural o jurídica propietaria del contrato en arrendamiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos, para lo cual se solicitará que trimestralmente, se realicen análisis microbiológicos en los cuales se verifique el estado de algunos productos (uno por cada grupo alternado por cada trimestre) con las siguientes muestras:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Producto preparado restaurante (Parámetro INVIMA) • Producto de panadería (Parámetro INVIMA) • Producto de panadería relleno con crema o cárnico (Parámetro INVIMA) • Ensalada de frutas y/o verduras (Parámetro INVIMA) • Jugo o pulpa de fruta (Resolución 3929 de 2013) • Productos pre cocidos congelados • Agua para consumo humano (Análisis microbiológico) 	X	
23	Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y, si le aplica, a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso.	X	
24	Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos y no podrán ser recongeladas, por tal motivo solo deberán descongelarse lo que será usado en el servicio. Además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes.	X	
25	Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deben almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y	X	

	<p>alteración, para esto deben disponer de estibas plásticas aptas para alimentos para que las materias primas o los alimentos no sean depositados directamente en el piso y alejadas de las paredes permitiendo la limpieza.</p> <p>Para las latas importante que se almacenen boca abajo de manera que podamos observar la fecha de vencimiento, además para protegerlos de contaminación por animales, para lo cual deberán lavar la superficie donde se apertura el alimento.</p> <p>Con relación al almacenamiento y conservación, el contratista deberá contar con equipos apropiados para el almacenamiento y conservación de los alimentos si estos no pueden ser ofrecidos por el contratante.</p>		
26	<p>Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos.</p> <p>Tener presente la rotación de los alimentos mediante el manejo adecuado de los insumos por medio de la técnica PEPS (primero en entrar, primero en salir) y/o PVPS (primero en vencer, primero en salir).</p>	X	
27	<p>Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos en los cuales no exista peligro de contaminación para los alimentos.</p>	X	
28	<p>Se deberá de excluir del área de almacenamiento de alimentos; todo producto químico, tóxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos.</p>	X	
29	<p>El transporte de alimentos deberá realizarse en vehículos autorizados para tal fin, los cuales tengan visible la leyenda "Transporte de Alimentos", evitando la contaminación, la proliferación de microorganismos, como el deterioro de los insumos. Si los insumos requieren ser refrigerados o congelados se debe garantizar que se mantengan siempre las condiciones de la cadena de frío.</p> <p>Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos o materias primas, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.</p> <p>Se permite transportar conjuntamente en un mismo vehículo, alimentos con diferente riesgo en salud pública siempre y cuando se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada.</p> <p>Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación.</p> <p>Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.</p> <p>Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento.</p>	X	
EMPAQUES			
30	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo IV, artículo 17 sobre Envases y embalajes</p> <p>Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben reunir los siguientes requisitos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social especialmente las resoluciones 683 , 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan al respecto. 2. El material del envase y embalaje debe ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación. 3. No deben haber sido utilizados previamente para fines diferentes que puedan ocasionar la contaminación del alimento a contener. 4. Los envases y embalajes que estén en contacto directo con el alimento antes de su envase, aunque sea en forma temporal, deben permanecer en buen estado, limpios y, de acuerdo con el riesgo en salud pública, deben estar debidamente desinfectados. 5. Los envases y embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos. <p>Los empaques, envases y/o material desechable deben ser aptos para alimentos, pero con el menor impacto posible al medio ambiente.</p>	X	
EQUIPOS Y UTENSILIOS			
31	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo II.</p> <p>Los equipos y utensilios que se requieran para la prestación del servicio de alimentación deberán ser asumidos por el contratista, los cuales deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y de materiales que puedan ser fácilmente lavables con agentes químicos. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.</p>	X	
32	<p>Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades</p>	X	

	<p>que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.</p> <p>Los ángulos internos de las superficies de contacto con el alimento deben poseer una curvatura continua y suave, de manera que puedan limpiarse con facilidad.</p> <p>En los espacios interiores en contacto con el alimento, los equipos no deben poseer piezas o accesorios que requieran lubricación ni roscas de acoplamiento u otras conexiones peligrosas.</p> <p>Las superficies de contacto directo con el alimento no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento.</p> <p>Todas las superficies de contacto con el alimento deben cumplir con las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.</p>		
33	En lo posible los equipos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite el contacto del alimento con el ambiente que lo rodea. Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y construidas de manera que faciliten su limpieza y desinfección y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.	X	
34	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar construidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.	X	
35	Los recipientes usados para materiales no comestibles y desechos, deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, contruidos de material impermeable, de fácil limpieza y desinfección y, de ser requerido, provistos de tapa hermética. Los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles.	X	
36	Las tuberías empleadas para la conducción de alimentos deben ser de materiales resistentes, inertes, no porosos, impermeables y fácilmente desmontables para su limpieza y desinfección. Las tuberías fijas se limpiarán y desinfectarán mediante la recirculación de las sustancias previstas para este fin.	X	
PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS			
37	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo VIII, artículo 35 sobre la PREPARACIÓN Y SERVIDO DE ALIMENTOS.</p> <p>El recibo de insumos e ingredientes para la preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados.</p>	X	
38	Los alimentos o materias primas crudos, tales como, hortalizas, frutas, carnes y productos hidrobiológicos que se utilicen en la preparación de los alimentos deben ser lavados con agua potable corriente antes de su preparación.	X	
39	<p>Las hortalizas y frutas que se consuman deben someterse a lavado y desinfección con sustancias autorizadas por el Ministerio de Salud y Protección Social.</p> <p>Debe visualizarse en habladores un procedimiento donde indique la manera como debe realizarse paso a paso, con el tipo de desinfectante, concentración y tiempo de exposición.</p>	X	
40	Los alimentos perecederos, tales como, leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deben almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados o listos para el consumo con el fin de evitar la contaminación cruzada.	X	
41	El personal que está directamente vinculado a la preparación o servido de los alimentos no debe manipular dinero simultáneamente.	X	
42	Los alimentos y bebidas expuestos para la venta deben mantenerse en vitrinas, campanas plásticas, mallas metálicas o plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja del ambiente exterior.	X	
43	<p>El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. Deberán servirse en recipientes adecuados, limpios, de material que permitan fácil lavado y desinfección.</p> <p>Durante la exposición de los productos deben protegerse de contaminación externa por saliva, insectos, entre otros.</p>	X	
44	<p>El lavado y desinfección de utensilios debe hacerse con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo y con especial cuidado en las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, las cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene; las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón.</p> <p>La limpieza y desinfección de los utensilios que tengan contacto con los alimentos se hará en tal forma y con elementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso.</p>	X	
45	Cuando los establecimientos no cuenten con agua y equipos en cantidad y calidad suficientes para el lavado y desinfección, los utensilios que se utilicen deben ser desechables con el primer uso.	X	
46	<p>El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a (3) tres horas.</p> <p>Si hay lugar a preparación de alimentos, debe asegurarse sobrepasar los 70°C sin interrumpir el proceso de cocción. Por consiguiente, deben disponer de termómetros para cuando se requiera comprobar la temperatura.</p> <p>Para los alimentos que se ofrecen calientes la temperatura debe ser superior a los 70 °C y</p>	X	

	desde su preparación no debe sobrepasar las 2 horas de exposición. Para alimentos que se producen, pero no se ofrecen de manera inmediata, éstos deben permanecer siempre fríos y solo calentarlos cuando se vayan a entregar al cliente, cuidando que la temperatura sea superior a los 70°C.		
47	El uso de grasas o aceites debe ser de manera controlada, éste deberá ser descartado cuando se haya usado para preparar alimentos fuertes (pescado). El aceite o grasa no debe ser usada cuando presente variación en su olor característico o presente aspecto desagradable. No mezclar el aceite usado con aceite nuevo, puesto que se generan sustancias no aptas para la salud.	X	
48	Para almacenar alimentos ácidos (jugos, salsas), se deberán utilizar vasijas de peltre, vidrio o porcelana, nunca de aluminio o cobre.	X	
49	Se deberá realizar controles de temperatura de manera escrita de equipos como mínimo dos veces al día y temperaturas de elaboración de alimentos. Generar acciones para las desviaciones de las temperaturas.	X	
50	Uso de código de colores para las tablas de picar y uso de cuchillos.	X	
51	Control y manejo de alérgenos, establecer un procedimiento estandarizado para el control de sustancias clasificadas como alérgenos, informando al cliente el contenido de los productos, es decir declararlos en los ingredientes.	X	
SANEAMIENTO			
52	Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo VI, artículo 26 sobre el Plan de Saneamiento . El oferente presentará el plan de saneamiento a desarrollar en la instalación a arrendar, donde se discriminen los programas: Limpieza y desinfección, Desechos sólidos, Control de plagas y Abastecimiento y suministro de agua potable, de acuerdo a lo establecido en el Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013. Este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y registros mensuales que evidencien el cumplimiento del mismo durante la vigencia del contrato.	X	
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
53	Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección. Entregar fichas técnicas de los productos para el lavado detergente, desinfectante, desengrasante, gel y jabón de manos, entre otros.	X	
54	Realizar mediante listas de chequeo inspecciones sobre el estado de limpieza de áreas, equipos y superficies.	X	
55	El proceso de desinfección debe realizarse con un principio activo que permita la eliminación o disminución a niveles aceptables de la carga microbiana de las áreas, superficies y equipos.	X	
56	Realizar jornadas de dosis de choque periódico, evitando la resistencia de los microorganismos a los desinfectantes usados, para lo cual se debe cambiar el producto o aumentar la dosis de concentración.	X	
57	Realizar cronograma de limpieza y desinfección de equipos, con uso de productos aptos para alimentos, limpiando inmediatamente después del uso de equipos y superficies para evitar incrustaciones de grasas y suciedades.	X	
58	Buenas prácticas higiénicas de personal manipulador, lavado de manos, desinfección, aseo personal.	X	
59	Uso de habladores en todas las áreas sobre la manera correcta de usar los químicos para la limpieza y desinfección, forma de prepararse y tiempo de exposición dependiendo el lugar a tratar.	X	
60	Uso de atomizadores para las aspersiones, no está permitido el uso de recipientes como envases vacíos de gaseosas, refrescos entre otros para almacenar los químicos.	X	
DESECHOS SÓLIDOS			
61	Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.	X	
62	Cuenta con recipientes suficientes, adecuados, separados por tipo de residuos, bien ubicados con tapa y bolsa, identificados para la recolección. Deben lavarse y desinfectarse cuando se desocupen las canecas.	X	
63	Debe disponerse una zona de acopio de basuras alejada de la zona de producción y tener una frecuencia establecida de remoción de los residuos sólidos. No deben generarse malos olores y en ningún momento promover la proliferación de plagas.	X	
64	El responsable de realizar la remoción de los residuos con la ayuda de guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.	X	
CONTROL DE PLAGAS			
65	Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.	X	
66	La actividad de la fumigación será de manera bimestral o como se encuentre estipulado en el contrato, con aplicaciones de sustancias para el control de insectos, roedores, rastros y plagas según diagnóstico que elabore de manera previa la empresa contratista del servicio, quien podrá sugerir el aumento de la frecuencia o disminución según el informe que pase del diagnóstico previo en el cual se sustente la situación hallada.	X	

	Los químicos usados deberán ser para uso en cocinas, y deben presentar cronograma de rotación de productos. El uso de los químicos no podrá en ningún momento poner en riesgo la inocuidad de los alimentos. Presentar fichas técnicas de todos los productos. Enviar al supervisor del contrato las constancias de trabajo realizado por la empresa especializada. La fumigación solicitada en éste ítem es diferente al control realizado por la administración del colegio. La realización de la fumigación debe realizarse observando el calendario académico, las medidas de bioseguridad. El supervisor, velará porque la norma se cumpla de manera estricta.		
67	Informar siempre al supervisor del contrato cuando se realizarán las fumigaciones y entregar las constancias de trabajo realizado por la empresa especializada.	X	
68	No se admitirán animales domésticos en el servicio de alimentación como medida de control natural.	X	
69	Se exigirá el uso de medidas de bioseguridad por el personal que realiza la aplicación.	X	

ÍTEM	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO "AMBIENTAL" PARA TENEDORES DE ESPACIO EN CALIDAD DE ARRENDATARIOS DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El Oferente <u>deberá certificar por escrito, junto con la oferta</u> que no se encuentra registrado como Infractor Ambiental, en el REGISTRO ÚNICO DE INFRACTORES AMBIENTALES (RUIA) del Ministerio de Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible, de acuerdo a lo establecido en la Ley 1333 del 21 de julio de 2009, "Por la cual se establece el procedimiento sancionatorio ambiental y se dictan otras disposiciones", o cualquiera que la modifique o derogue <u>para lo cual deberá anexar junto con la oferta</u> el pantallazo del aplicativo Vital de la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales ANLA.	X	
2	El Oferente y Futuro Contratista, <u>deberá presentar y entregar para el inicio de ejecución del contrato</u> , al Supervisor del Contrato; el "PLAN DE SANEAMIENTO" a desarrollar en las instalaciones a arrendar dentro de las cuales se realice la preparación, almacenamiento, manipulación y comercialización de alimentos. Para su respectivo seguimiento. Donde el "PLAN DE SANEAMIENTO", deberá ser un documento escrito donde se relacionen los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los programas limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas y abastecimiento y suministro de agua potable; que sean necesarios, teniendo en cuenta los servicios, actividades y productos ofrecidos para el cumplimiento del objeto contractual. Este documento, deberá dar cumplimiento a lo establecido en el Artículo 26 de la Resolución 2674 del 22/07/2013 y deberá venir firmado por profesional competente (Ingeniero o Técnico de Alimentos, sanitario y/o ambiental) o con el aval o aprobación de la Secretaría de Salud de la Jurisdicción. Durante la ejecución del contrato, el <u>Contratista deberá presentar, mensualmente al Supervisor del Contrato</u> , las copias de los formatos de registro y seguimiento debidamente diligenciados, de los programas referenciados anteriormente; así como deberá tenerlas disponibles en las instalaciones arrendadas, para evidenciar y soportar el desarrollo del "PLAN DE SANEAMIENTO", presentado.	X	
3	El Oferente y Futuro Contratista realizará y desarrollará un plan de gestión integral de residuos sólidos, para las instalaciones a arrendar, de acuerdo a las responsabilidades establecidas en el Decreto 1077 del 26/05/2015, TÍTULO 2 "SERVICIO PÚBLICO DE ASEO" - ARTÍCULO 2.3.2.1.1., ARTÍCULO 2.3.2.2.1.2. al ARTÍCULO 2.3.2.2.5.118 y de acuerdo a los lineamientos de la Resolución 754 del 25/11/2014 (Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial) y demás normatividad legal vigente relacionada, donde mínimo se desarrolle las siguientes acciones: <ul style="list-style-type: none"> Mecanismos y estrategias para garantizar la separación en la fuente, dirigida a los usuarios de los servicios prestados y los funcionarios del contratista; en donde suministrará los insumos necesarios para la correcta separación de los residuos generados en las instalaciones arrendadas; para esto tendrá en cuenta la codificación de colores establecidas por la GTC 24. Disponer de mínimo uno (1) punto ecológico con tapa giratoria y con sus respectivas bolsas, ubicado dentro de cada una de las instalaciones a arrendar, en donde la codificación de colores deberá ser acorde a lo establecido en la GTC 24, conforme al tipo de residuos generados. Establecer la ruta interna, externa y frecuencia de recolección para los residuos generados en las instalaciones arrendadas; así como prever su almacenamiento temporal y entrega para disposición final. Realizar articulación y coordinación con las actividades desarrolladas en el marco del programa de residuos sólidos no peligrosos del punto de servicio, principalmente en lo relacionado con la separación en la fuente, ruta externa, almacenamiento temporal y entrega para disposición final. Presentar mensualmente al supervisor del contrato, el registro del pesaje de los residuos reciclables (limpios y secos) y ordinarios generados en las instalaciones arrendadas. Disponer de manera temporal, los residuos reciclables generados en las instalaciones arrendadas, en el centro de acopio o lugar de almacenamiento temporal establecido por el punto de servicio. (el Contratista, debe contar con las herramientas para el traslado del material, elementos de protección personal y báscula). 	X	
4	Para los residuos peligrosos generados por parte del oferente y futuro Contratista dentro de las instalaciones a arrendar; en función del cumplimiento del objeto del contrato, por acciones de arreglos locativos en estas instalaciones o por cambio de alguno de los equipos eléctricos o electrónicos de su responsabilidad y/o propiedad. Deberá cumplir con el manejo	X	

	<p>y disposición final adecuada establecida para los residuos peligrosos en el Decreto 1076 del 26/05/2015 - TÍTULO 6 "RESIDUOS PELIGROSOS" - Artículo 2.2.6.1.1.1. al Artículo 2.2.6.2.3.6; enfatizando en lo establecido en el Artículo 2.2.6.1.4.4, incisos "a y b" del Decreto en referencia, "Son obligaciones del consumidor o usuario final de productos o sustancias químicas con propiedad peligrosa:</p> <p>e) Seguir las instrucciones de manejo seguro suministradas por el fabricante o importador del producto o sustancia química hasta finalizar su vida útil y;</p> <p>f) Entregar los residuos o desechos peligrosos pos consumo provenientes de productos o sustancias químicas con propiedad peligrosa, al mecanismo de devolución o retorno que el fabricante o importador establezca."</p> <p>De lo cual deberá presentar al supervisor del contrato el respectivo registro de entrega a los programas pos consumo o certificado de disposición final de los residuos peligrosos generados o productos que los contenga.</p>			
5	<p>El Oferente y Futuro Contratista, deberá tener las fichas y hojas de seguridad, de todos los productos que contengan sustancias químicas y de aseo que utilice dentro de las instalaciones a arrendar y para el cumplimiento del objeto del contrato; para lo cual deberá ubicarlas en un lugar visible en donde se encuentren almacenados dichos elementos, las hojas de seguridad debe contener los 16 ítems en idioma español.</p> <p>Además, durante la ejecución del contrato, deberá entregar al supervisor del contrato, los certificados y/o documentos que soporten capacitación al personal a su cargo, en el manejo de estas sustancias y la manipulación e interpretación de las respectivas fichas y hojas de seguridad.</p> <p>Así como dar cumplimiento a las condiciones establecidas en la Ley 55 del 02/07/1993 "Por medio de la cual se aprueba el "Convenio No. 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el trabajo", en relación al manejo, manipulación, almacenamiento, disposición final y demás que apliquen para este tipo de productos.</p>	X		
6	<p>El oferente y futuro contratista, deberá garantizar que los productos utilizados en las instalaciones a arrendar y para el cumplimiento del objeto del contrato, respecto a la limpieza y desinfección, al igual que los elementos para envasar los alimentos que apliquen para su consumo y suministro, deberán contener características de biodegradabilidad; en cumplimiento a lo establecido en el Manual de Contratación de la Policía Nacional, para los elementos de aseo y cafetería, en especial vasos, empaques, desechables para alimentos y detergentes y desengrasantes para las actividades de aseo.</p> <p>De esto, durante la ejecución del contrato, entregará mensualmente al supervisor del contrato, las hojas y fichas de seguridad de los productos de aseo, así como las hojas de fabricación de los productos para envasar o servir alimentos, donde se relacionen sus características biodegradabilidad.</p>	X		
7	<p>El oferente y Futuro Contratista deberá acreditar por escrito, junto con la oferta, que durante la vigencia y ejecución del objeto del contrato, se compromete a desarrollar y cumplir con las buenas prácticas ambientales con relación al ahorro y uso eficiente del agua y la energía, así como el manejo integral de residuos, establecidas por el punto de servicio, en el marco de la Implementación del Sistema de Gestión Ambiental y que contribuyan al cumplimiento de la política ambiental y objetivos ambientales institucionales. De lo cual se deberá dar estricto cumplimiento durante la ejecución del contrato.</p>	X		
8	<p>El oferente y Futuro contratista se compromete a estar disponible para las diferentes auditorias que realizan entidades internas y externas, al igual que autoridades o visitas por parte de las autoridades ambientales y/o sanitarias al punto de servicio. En donde deberá tener en las instalaciones arrendadas la documentación pertinente y establecida como soportes en las condiciones técnicas del contrato.</p> <p>Para ello, el supervisor del contrato, notificará previamente al contratista sobre las fechas para las auditorias e informara en el momento sobre las visitas de las autoridades ambientales y/o sanitarias.</p>	X		
9	<p>El Oferente y Futuro Contratista se compromete durante la ejecución del contrato a socializar, sensibilizar y/o capacitar al personal a su cargo, con relación a las temáticas de manejo de sustancias químicas, manejo de residuos sólidos (no peligrosos y peligrosos) y buenas prácticas ambientales.</p> <p>De esto, durante la ejecución del contrato, el contratista deberá entregar cada trimestre los respectivos soportes al supervisor del contrato, evidenciando las acciones realizadas para todo su personal a cargo.</p>	X		
10	<p>El Oferente y Futuro Contratista, deberá garantizar que los equipos eléctricos y electrónicos de su propiedad o responsabilidad que serán utilizados en las instalaciones a arrendar, para la ejecución de objeto del contrato, cumplan con los requerimientos de la Energy Star, o se registren sus características de eficiencia energética, soportando bajo consumo de energía. Así también garantizará que sus baterías y acumuladores no contemplen cadmio, plomo o mercurio.</p> <p>Para lo cual presentará al inicio del contrato, al supervisor del contrato, las fichas técnicas de los equipos a utilizar con sus respectivas características.</p>	X		
11	<p>El Oferente y Futuro Contratista, deberá acreditar por escrito, junto con la oferta que se compromete a cumplir con todos los requisitos legales ambientales vigentes concernientes con su actividad económica, bienes y servicios ofrecidos</p>	X		
12	<p>El Oferente y Futuro Contratista, deberá acreditar por escrito, junto con la oferta, que no se hará vertimiento o disposición directa o indirectamente, a la red sanitaria de aguas residuales existente en el punto de servicio o cuerpos de agua superficiales aledaños, de residuos que contengan sustancias químicas, residuos de comida u otros elementos que puedan alterar de manera significativa las características fisicoquímicas y denominación de las aguas residuales vertidas en el punto de servicio o generar obstrucción de la red sanitaria. De lo cual se deberá dar estricto cumplimiento durante la ejecución del contrato, con el fin de objeto de sanciones ambientales o afectar los sistemas de tratamiento para las plantas de</p>	X		

	tratamiento de agua residual, donde éstas existan en el punto de servicio.		
--	--	--	--

ÍTEM	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES PARA TENEDORES DE ESPACIO EN CALIDAD DE ARRENDATARIOS DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El oferente garantizará mediante certificación escrita junto con la oferta que cuenta con el personal idóneo, con los elementos de cafetería y equipos necesarios para la prestación de un servicio de alta calidad.	X	
2	El oferente debe acreditar junto con la oferta experiencia específica en servicios de cafetería a diferentes grupos poblacionales o servicios de alimentación en servicios de comidas y bebidas que proveen comidas completas o no, ya sea en cafeterías, restaurantes tradicionales o restaurantes de autoservicio o restaurantes de comida para llevar. Mediante certificaciones de contratos, (una certificación por cada contrato), celebrados con entidades estatales y/o privadas.	X	
3	El oferente garantizará mediante certificación escrita junto con la oferta que realizará el control y manejo de alérgenos, estableciendo un procedimiento estandarizado para el control de sustancias clasificadas como alérgenos.	X	
4	El oferente deberá anexar con la oferta oficio donde se relacione información detallada indicando el personal a laborar, razón social, dirección y teléfono.	X	

APLICA PARA LOS PUNTOS DE SERVICIO QUE A LA FECHA TIENEN TRAMPAS DE GRASA DE PROPIEDAD DE LA DIBIE (FIJAS O PORTÁTILES)		CUMPLE	NO CUMPLE
1	La limpieza de las trampas de grasas existentes, así como el manejo de los residuos generados en las mismas; será asumida por el Oferente y Futuro Contratista, donde se compromete, a realizar y presentar al supervisor del contrato con el acta de inicio, un cronograma para la limpieza de éstas, de acuerdo a las dimensiones existentes, funcionalidad y uso de las instalaciones arrendadas. Una vez realizada la limpieza, deberá entregar al supervisor del contrato, los respectivos certificados de limpieza y mantenimiento. Para mejores resultados, en términos generales, se recomienda ejecutar una limpieza minuciosa cada 90 días de las trampas de grasas	X	
2	El Oferente y Futuro Contratista deberá garantizar que el personal que realice el mantenimiento y limpieza de las trampas de grasas existentes, deberán tener todos los elementos de protección personal adecuados para su limpieza (guantes, botas, overol, protector respiratorio), teniendo en cuenta los olores que se generan.	X	
3	De igual forma, para la limpieza y mantenimiento de las trampas de grasas existentes, el personal debe estar capacitado en la limpieza de trampas de grasas y saneamiento básico, preferiblemente que la limpieza y mantenimiento las realice una empresa especializada en el tema.	X	

LOTE 4: COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA - VILLAVICENCIO

ÁREA A CUBRIR	CANTIDAD PUNTO DE SERVICIO	CUMPLE	NO CUMPLE
Nutricionista	1	X	
Ingeniero (a) de alimentos (técnico, tecnólogo o profesional)	1	X	
Administrador (cajero)	1	X	
Auxiliar de cocina: Experto en preparación y alistamiento de alimentos	0	X	
Auxiliar para atención en mostrador	2	X	

ÍTEM	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO PARA EL SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA TENEDORES DE ESPACIO DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El futuro tenedor de espacio deberá presentar los estándares mínimos evidenciando el respectivo porcentaje de diseño e implementación y así mismo la evaluación inicial del sistema de acuerdo a la resolución 1111 del 2017, es importante que este documento sea firmado por un profesional con licencia en seguridad y salud en el trabajo, que estará de acuerdo al tamaño de la empresa (Anexar: licencia ocupacional del Técnico, Tecnólogo, Profesional, Especialista, Magister; Curso de 50 horas virtuales), según la norma donde aplique certificados de experiencia laboral del técnico o tecnólogo. Por otro lado anexara certificado expedido por la ARL frente a la evaluación de los estándares mínimo dando a conocer el porcentaje de cumplimiento. Durante la ejecución del contrato.	X	
2	El futuro tenedor de espacio deberá colaborar en las auditorias de cumplimiento al Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, que se realicen en el centro de trabajo en donde se encuentre desempeñando las actividades, específicamente siguiendo los lineamientos para cumplir con las exigencias de las normas pertinentes de su actividad económica. Se realizara durante la ejecución de actividades, según necesidad.	X	
3	Es obligación del futuro tenedor de espacio dar carnet de identificación de la empresa y carnet de la ARL, al personal que labore en su actividad económica dentro de las instalaciones, al igual que estar al día en todo lo relacionado a Seguridad Social de sus trabajadores sin importar el tipo de contrato. (Los trabajadores deberán portar el carnet al momento de ingreso	X	

	al punto de servicio). Enviar mensualmente la planilla de pago de seguridad social mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE del personal vinculado a la actividad, desde el momento de la firma del acta de inicio hasta la terminación del contrato.		
4	Es obligación del futuro tenedor de espacio tener el control documental de la realización de los exámenes medico ocupacionales de ingreso, periódico, cambio de ocupación, pos incapacidad del personal a su cargo y que labora dentro de las instalaciones del punto de servicio, dando cumplimiento con la Resolución 2646 de 2007 , deberá tener siempre disponible en el centro de trabajo la carpeta donde se evidencie la realización de los exámenes que de acuerdo a las actividades deba realizar el trabajador (Física o Digital). Así mismo anexar el profesiograma a los conceptos medico ocupacionales. En el caso de realizar manipulación de alimentos se deberá contener los exámenes médicos específicos para dicha actividad. Dicha documentación se verificara por el responsable de SG-SST 15 días hábiles posteriores a la firma del acta de inicio.	X	
5	El futuro tenedor de espacio deberá realizar la inducción y reintroducción de los diferentes colaboradores en los peligros priorizados, documentado la misma y realizando evaluación. Deberá enviar mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE (Acta de la inducción con las respectivas firmas de las personas que asistieron, junto con la evaluación) 15 días hábiles posteriores a la firma del acta de inicio.	X	
6	El futuro tenedor de espacio se debe comprometer al pago de las prestaciones Sociales a las que está obligado de acuerdo a la modalidad de contrato que tenga con las personas que prestan sus servicios, para lo cual deberá entregar cada mes al supervisor de contrato previo al pago de la factura la planilla que evidencia el cumplimiento con lo solicitado, y de esta forma gestionar el pago. Enviar mensualmente la planilla de pago de seguridad social mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE del personal vinculado a la actividad, desde el momento de la firma del acta de inicio hasta la terminación del contrato.	X	
7	El futuro tenedor de espacio debe realizar la matriz de identificación de peligros, valoración, evaluación y control de riesgos ocupacionales de los procesos concernientes a la actividad económica realizada dentro del punto de servicio, determinando de acuerdo a la jerarquía de los controles de prevención de accidentes y enfermedades laborales artículo 2.2.4.6.24 del decreto 1072del 2015 ministerio de trabajo. El Tenedor deberá hacer llegar mediante oficio y CD la matriz solicitada con su respectivo informe dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE un mes posterior de la firma del acta de inicio, así mismo anexar soportes de divulgación de la matriz a los colaboradores del punto forma física o digital. La información suministrada deberá quedar copia en el punto de servicio. Nota: La matriz deberá estar firmada por el profesional idóneo de acuerdo al cumplimiento de ley anexando la licencia de Salud Ocupacional vigente.	X	
8	El futuro tenedor de espacio deberá anexar la matriz de Elementos de Protección Personal e Individual de acuerdo a la exposición de peligros y riesgos en donde deberá contemplar la frecuencia de entrega del elemento, así mismo anexara registro de entrega del EPP o EPI con su respectiva capacitación. El Tenedor deberá hacer llegar mediante oficio y CD la matriz solicitada dirigida a la Jefe de Talento Humano DIBIE un mes posterior de la firma del acta de inicio, así mismo anexar soportes de entrega y capacitación de acuerdo a la frecuencia evidenciada en la matriz de forma física o digital. La información suministrada deberá quedar copia en el punto de servicio. Nota: La matriz deberá estar firmada por el profesional idóneo de acuerdo al cumplimiento de ley anexando la licencia de Salud Ocupacional vigente.	X	
9	EL futuro tenedor de espacio adjuntara el Programa de 5S orden y aseo. El documento se anexara en el momento de la postulación a la oferta. Posteriormente un mes a la firma del acta de inicio enviara soportes de la ejecución del programa en el punto de servicio.	X	
10	El futuro tenedor de espacio deberá realizar la identificación de amenazas y determinar la vulnerabilidad del espacio arrendado con el objetivo de elaborar el plan de emergencia dotando el espacio con los materiales necesarios para dar respuesta. Una vez firmada el acta de inicio el tenedor enviara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE el plan de emergencia y el soporte de entrega de extintores y botiquines de acuerdo al cumplimiento de ley, con su respectiva divulgación y capacitación a los trabajadores.	X	
11	El futuro tenedor del espacio deberá juntar el cronograma de capacitación anual relacionando los temas en Seguridad y Salud en el Trabajo. Los soportes serán entregados en el momento de la postulación a la oferta. De forma mensual enviara el tenedor adjudicado el soporte de asistencia a las capacitaciones con su respectiva evaluación mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE.	X	
12	El futuro tenedor de espacio se debe comprometer a solicitar y tramitar ante el Rector del Colegio los respectivos permisos de trabajo para realizar eventualmente las actividades de alto riesgo. En este caso deberá estar presente el Profesional en Seguridad y Salud del tenedor quien estará al pendiente de la actividad y enviara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE los soportes de ejecución (Por ejemplo si se requirió andamios estos deberán estar certificados y se enviara el soporte a esta dirección de dichos documentos).	X	
13	El futuro tenedor de espacio entregara el esquema de vacunación de acuerdo con el Sistema de Vigilancia Epidemiológico de Riesgo Biológico que deba cumplir con sus trabajadores independientes de su forma de vinculación. Dicho soporte se entregara una vez firmada el acta de inicio mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE.	X	
14	El futuro tenedor de espacio adjuntara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE, todos los accidentes de trabajo presentados de forma mensual con sus respectivos soportes de acuerdo al cumplimiento de ley. Resolución 1401 de 2007 (Mayo 14) "Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo".	X	
15	El futuro tenedor adjuntara informe de comportamiento de indicadores de ausentismo y accidentalidad mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE una vez adjudicado de forma mensual.	X	
16	El futuro tenedor adjuntara las actas de forma mensual del Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo al Decreto 614 de 1984, Resolución 1016 de 1989, Decreto-	X	

	Ley 1295 de 1994, Ley 1562 de 2012 y Decreto 1072 de 2015, Resolución 2013 de 1986, dicho soporte se enviara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE.		
ITEM	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO “MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS” PARA TENEDORES DE ESPACIO EN CALIDAD DE ARRENDATARIOS DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
SUMINISTRO DE PERSONAL			
1	El oferente debe tener carnet de manipulación de alimentos, así como las personas que vayan a laborar en los diferentes puntos de servicio; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97, Resolución 2674 de 2013 y normatividad vigente.	X	
2	El Contratista debe contar con personas que tengan el perfil que lo amerite para el manejo de los puntos de servicio a tomar en arriendo.	X	
3	El contratista deberá allegar la relación del personal previsto por la empresa para cada punto de servicio con las respectivas hojas de vida y los formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL; indicando el personal técnico y operario a laborar (cargos). <u>El nutricionista y el ingeniero de alimentos, se puede contratar por hora labor, es decir, que irán al colegio a supervisar al contratista una vez cada dos meses.</u>	X	
PRODUCTOS ALIMENTICIOS		CUMPLE	NO CUMPLE
4	El Contratista se compromete a hacer entrega del listado de los precios de los productos alimenticios a vender; los cuales serán verificados y aprobados por el supervisor del contrato. Para lo cual, se tomará como referente los precios del mercado y las necesidades de la población objeto del presente estudio.	X	
5	SOSTENIMIENTO DE PRECIOS: La lista de precios propuesta deberá ser sostenida por toda la vigencia del contrato de arrendamiento, cualquier cambio deberá ser aprobado por el supervisor del contrato y estar debidamente justificado previa verificación con los precios del mercado.	X	
6	EXCLUSIVIDAD DE PRODUCTOS: La exclusividad de los productos a ofrecer como gaseosas, jugos, agua entre otros será determinada por el supervisor del contrato.	X	
7	Cada mes se debe presentar una tabla nutricional de estricto cumplimiento que es obligatoria y revisada por el supervisor del contrato.	X	
8	El contratista debe acreditar experiencia en buenas prácticas de manufacturas, alimentos y bebidas.	X	
9	Cumplir con las especificaciones de productos, marcas y precios a ofrecer, así como la infraestructura con que cuenta para poder dar cumplimiento al objeto del contrato, como son: vehículos, relaciones comerciales con proveedores manejo de alimentos.	X	
PERSONAL MANIPULADOR			
10	El contratista debe tener carnet de manipulación de alimentos, así como las personas que vayan a laborar en los diferentes puntos de servicio el cual acredite mínimo 10 horas de formación; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97, Resolución 2674 de 2013 y normatividad vigente.	X	
11	El contratista debe contar con personal idóneo, el cual mediante certificación médica demuestre la aptitud para manipular alimentos. Anexar los resultados de los exámenes médicos de frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas (para detectar hongos) y coprológico del personal (inspección de piel para evidenciar la no presencia de heridas, quemaduras, irritaciones u otras infecciones) antes de su ingreso al establecimiento con resultado apto. Estos exámenes se requieren 2 veces al año.	X	
12	El personal manipulador debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, Artículo 11, (numerales del 1 al 5): Estado de salud: 1. Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año. 2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador. 3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. 4. La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. 5. La empresa es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea.	X	

	<p>Todo manipulador de alimentos y bebidas que presente un riesgo para la salud, el contratista deberá comunicarlo ante el supervisor del contrato y éste funcionario será reemplazado inmediatamente.</p>		
13	<p>El contratista deberá allegar la relación del personal manipulador y las respectivas hojas de vida con: fotocopia de la cédula, certificado de antecedentes disciplinarios de la procuraduría, certificado judicial expedido por la Policía Nacional, certificado de manipulación de alimentos vigente y resultados de exámenes médicos, además los formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL; indicando su calidad profesional, técnica u operativa (cargos).</p> <p>Ésta documentación debe ser anexada a la firma del acta de inicio del contrato.</p>	X	
14	<p>El personal manipulador debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, Artículo 12, en donde se estipula: educación y capacitación.</p> <p>Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.</p> <p>Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.</p>	X	
15	<p>El personal manipulador deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, artículo 13 sobre el Plan de capacitación:</p> <p>Presentar el plan de capacitación que debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.</p> <p>Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.</p> <p>El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.</p>	X	
16	<p>El personal manipulador deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, artículo 14 sobre las prácticas higiénicas y medidas de protección incluyendo los 14 numerales.</p> <p>Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. 2. 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. 3. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo. 4. 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 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. 5. 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. 	X	

	<p>6. 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.</p> <p>7. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.</p> <p>8. 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.</p> <p>9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.</p> <p>10. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo contempla el numeral 4 del presente artículo.</p> <p>11. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.</p> <p>12. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.</p> <p>13. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.</p> <p>14. Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en esta resolución y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa.</p>		
17	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo V, artículo 24 sobre la obligatoriedad de profesional o personal técnico.</p> <p>Los establecimientos que fabriquen, procesen, elaboren o envasen alimentos de alto riesgo en salud pública, deben contar con los servicios de tiempo completo de personal técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad de alimentos, quien debe tener a cargo el programa de capacitación del personal manipulador de alimentos.</p> <p>El contratista estará presto a los conceptos y observaciones que el ingeniero de alimentos de las regionales de sanidad, hospital del sector y/o secretaría de salud avale o solicite, al supervisar los aspectos de aseguramiento de la calidad del servicio ofrecido.</p> <p>Se debe hacer uso de carteleras para estimular el consumo de alimentos que promuevan una vida sana.</p>	X	
18	<p>Cuando se vincule personal nuevo el contratista deberá informar por escrito al supervisor del contrato, debiendo adjuntar los documentos exigidos al personal. No puede empezar a laborar hasta tanto no haya autorización.</p>	X	
19	<p>El personal que labora en el local debe conocer y aplicar la normativa vigente sobre el Manejo de EPP (elementos de protección personal) para la manipulación de alimentos y de químicos.</p>	X	
MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
20	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo IV, artículo 16 sobre la Materias Primas e insumos.</p> <p>La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y deben estar debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, y para el caso de los insumos, deben cumplir con las resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012, según corresponda, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.</p> <p>Los productos que requieren manejo de temperaturas tanto de congelación como de refrigeración no podrán perder en ningún momento la cadena de frío, por consiguiente, el recibo de alimentos para congelación deberá ser de -18°C o menos y para refrigeración de 0 a 4°C +/- 2°C e inmediatamente debe disponerse en neveras o congeladores para no perder la temperatura que trae el producto.</p> <p>Debe realizarse inspecciones organolépticas de los insumos verificando apariencia, olor, color, lote, fechas de vencimiento, condiciones del empaque (sin abolladuras, propio del alimento, sin pérdida de vacío según aplique).</p> <p>En el caso de frutas y verduras deben inspeccionarse que no tengan magulladuras, hongos, picaduras de animales índice de madurez, sin presencia de material extraño como tierra, insectos, entre otros.</p> <p>Para los huevos se debe verificar que no se encuentren fisurados, ni rotos, ni sucios, con ausencia de plumas, sangre y excremento, con cáscara lisa y color uniforme.</p> <p>Los enlatados deberán tener el respectivo registro sanitario, además se debe verificar que el envase no se encuentre deteriorado, abollado, corroído, o con presencia de gas interior.</p> <p>Los productos no deben presentar abombamiento en ninguna situación.</p> <p>De presentarse alguna de las situaciones antes mencionadas éstos productos deberán ser rechazados.</p>	X	
21	<p>Toda materia prima o producto que se ofrezca debe poseer una ficha técnica la cual debe</p>	X	

	<p>estar a disposición de la autoridad sanitaria competente cuando esta lo requiera.</p> <p>Ésta ficha debe contener los registros o permisos sanitarios según corresponda los cuales puedan ser revisados en cualquier momento que se solicite.</p>		
22	<p>Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto.</p> <p>Es responsabilidad de la persona natural o jurídica propietaria del contrato en arrendamiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos, para lo cual se solicitará que trimestralmente, se realicen análisis microbiológicos en los cuales se verifique el estado de algunos productos (uno por cada grupo alternado por cada trimestre) con las siguientes muestras:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Producto preparado restaurante (Parámetro INVIMA) • Producto de panadería (Parámetro INVIMA) • Producto de panadería relleno con crema o cárnico (Parámetro INVIMA) • Ensalada de frutas y/o verduras (Parámetro INVIMA) • Jugo o pulpa de fruta (Resolución 3929 de 2013) • Productos pre cocidos congelados • Agua para consumo humano (Análisis microbiológico) 	X	
23	Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y, si le aplica, a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso.	X	
24	Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos y no podrán ser recongeladas, por tal motivo solo deberán descongelarse lo que será usado en el servicio. Además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes.	X	
25	<p>Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deben almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración, para esto deben disponer de estibas plásticas aptas para alimentos para que las materias primas o los alimentos no sean depositados directamente en el piso y alejadas de las paredes permitiendo la limpieza.</p> <p>Para las latas importante que se almacenen boca debajo de manera que podamos observar la fecha de vencimiento, además para protegerlos de contaminación por animales, para lo cual deberán lavar la superficie donde se apertura el alimento.</p> <p>Con relación al almacenamiento y conservación, el contratista deberá contar con equipos apropiados para el almacenamiento y conservación de los alimentos si estos no pueden ser ofrecidos por el contratante.</p>	X	
26	<p>Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos.</p> <p>Tener presente la rotación de los alimentos mediante el manejo adecuado de los insumos por medio de la técnica PEPS (primero en entrar, primero en salir) y/o PVPS (primero en vencer, primero en salir).</p>	X	
27	Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos en los cuales no exista peligro de contaminación para los alimentos.	X	
28	Se deberá de excluir del área de almacenamiento de alimentos; todo producto químico, tóxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos.	X	
29	<p>El transporte de alimentos deberá realizarse en vehículos autorizados para tal fin, los cuales tengan visible la leyenda "Transporte de Alimentos", evitando la contaminación, la proliferación de microorganismos, como el deterioro de los insumos. Si los insumos requieren ser refrigerados o congelados se debe garantizar que se mantengan siempre las condiciones de la cadena de frío.</p> <p>Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos o materias primas, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.</p> <p>Se permite transportar conjuntamente en un mismo vehículo, alimentos con diferente riesgo en salud pública siempre y cuando se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada.</p> <p>Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación.</p> <p>Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.</p> <p>Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento.</p>	X	
EMPAQUES			
30	Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo IV,	X	

	<p>artículo 17 sobre Envases y embalajes</p> <p>Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben reunir los siguientes requisitos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social especialmente las resoluciones 683 , 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan al respecto. 2. El material del envase y embalaje debe ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación. 3. No deben haber sido utilizados previamente para fines diferentes que puedan ocasionar la contaminación del alimento a contener. 4. Los envases y embalajes que estén en contacto directo con el alimento antes de su envase, aunque sea en forma temporal, deben permanecer en buen estado, limpios y, de acuerdo con el riesgo en salud pública, deben estar debidamente desinfectados. 5. Los envases y embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos. <p>Los empaques, envases y/o material desechable deben ser aptos para alimentos, pero con el menor impacto posible al medio ambiente.</p>		
EQUIPOS Y UTENSILIOS			
31	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo II.</p> <p>Los equipos y utensilios que se requieran para la prestación del servicio de alimentación deberán ser asumidos por el contratista, los cuales deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y de materiales que puedan ser fácilmente lavables con agentes químicos. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.</p>	X	
32	<p>Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.</p> <p>Los ángulos internos de las superficies de contacto con el alimento deben poseer una curvatura continua y suave, de manera que puedan limpiarse con facilidad.</p> <p>En los espacios interiores en contacto con el alimento, los equipos no deben poseer piezas o accesorios que requieran lubricación ni roscas de acoplamiento u otras conexiones peligrosas.</p> <p>Las superficies de contacto directo con el alimento no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento.</p> <p>Todas las superficies de contacto con el alimento deben cumplir con las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.</p>	X	
33	En lo posible los equipos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite el contacto del alimento con el ambiente que lo rodea. Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y contruidas de manera que faciliten su limpieza y desinfección y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.	X	
34	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar contruidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.	X	
35	Los recipientes usados para materiales no comestibles y desechos, deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, contruidos de material impermeable, de fácil limpieza y desinfección y, de ser requerido, provistos de tapa hermética. Los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles.	X	
36	Las tuberías empleadas para la conducción de alimentos deben ser de materiales resistentes, inertes, no porosos, impermeables y fácilmente desmontables para su limpieza y desinfección. Las tuberías fijas se limpiarán y desinfectarán mediante la recirculación de las sustancias previstas para este fin.	X	
PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS			
37	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo VIII, artículo 35 sobre la PREPARACIÓN Y SERVIDO DE ALIMENTOS.</p> <p>El recibo de insumos e ingredientes para la preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados.</p>	X	
38	Los alimentos o materias primas crudos, tales como, hortalizas, frutas, carnes y productos hidrobiológicos que se utilicen en la preparación de los alimentos deben ser lavados con agua potable corriente antes de su preparación.	X	
39	<p>Las hortalizas y frutas que se consuman deben someterse a lavado y desinfección con sustancias autorizadas por el Ministerio de Salud y Protección Social.</p> <p>Debe visualizarse en habladores un procedimiento donde indique la manera como debe realizarse paso a paso, con el tipo de desinfectante, concentración y tiempo de exposición.</p>	X	
40	Los alimentos perecederos, tales como, leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deben almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados o listos para el consumo con el fin de evitar la contaminación cruzada.	X	
41	El personal que está directamente vinculado a la preparación o servido de los alimentos no	X	

	debe manipular dinero simultáneamente.		
42	Los alimentos y bebidas expuestos para la venta deben mantenerse en vitrinas, campanas plásticas, mallas metálicas o plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja del ambiente exterior.	X	
43	El servicio de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. Deberán servirse en recipientes adecuados, limpios, de material que permitan fácil lavado y desinfección. Durante la exposición de los productos deben protegerse de contaminación externa por saliva, insectos, entre otros.	X	
44	El lavado y desinfección de utensilios debe hacerse con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo y con especial cuidado en las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, las cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene; las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón. La limpieza y desinfección de los utensilios que tengan contacto con los alimentos se hará en tal forma y con elementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso.	X	
45	Cuando los establecimientos no cuenten con agua y equipos en cantidad y calidad suficientes para el lavado y desinfección, los utensilios que se utilicen deben ser desechables con el primer uso.	X	
46	El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a (3) tres horas. Si hay lugar a preparación de alimentos, debe asegurarse sobrepasar los 70°C sin interrumpir el proceso de cocción. Por consiguiente, deben disponer de termómetros para cuando se requiera comprobar la temperatura. Para los alimentos que se ofrecen calientes la temperatura debe ser superior a los 70 °C y desde su preparación no debe sobrepasar las 2 horas de exposición. Para alimentos que se producen, pero no se ofrecen de manera inmediata, éstos deben permanecer siempre fríos y solo calentarlos cuando se vayan a entregar al cliente, cuidando que la temperatura sea superior a los 70°C.	X	
47	El uso de grasas o aceites debe ser de manera controlada, éste deberá ser descartado cuando se haya usado para preparar alimentos fuertes (pescado). El aceite o grasa no debe ser usada cuando presente variación en su olor característico o presente aspecto desagradable. No mezclar el aceite usado con aceite nuevo, puesto que se generan sustancias no aptas para la salud.	X	
48	Para almacenar alimentos ácidos (jugos, salsas), se deberán utilizar vasijas de peltre, vidrio o porcelana, <u>nunca</u> de aluminio o cobre.	X	
49	Se deberá realizar controles de temperatura de manera escrita de equipos como mínimo dos veces al día y temperaturas de elaboración de alimentos. Generar acciones para las desviaciones de las temperaturas.	X	
50	Uso de código de colores para las tablas de picar y uso de cuchillos.	X	
51	Control y manejo de alérgenos, establecer un procedimiento estandarizado para el control de sustancias clasificadas como alérgenos, informando al cliente el contenido de los productos, es decir declararlos en los ingredientes.	X	
SANEAMIENTO			
52	Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo VI, artículo 26 sobre el Plan de Saneamiento . El oferente presentará el plan de saneamiento a desarrollar en la instalación a arrendar, donde se discriminen los programas: Limpieza y desinfección, Desechos sólidos, Control de plagas y Abastecimiento y suministro de agua potable, de acuerdo a lo establecido en el Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013. Este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y registros mensuales que evidencien el cumplimiento del mismo durante la vigencia del contrato.	X	
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
53	Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección. Entregar fichas técnicas de los productos para el lavado detergente, desinfectante, desengrasante, gel y jabón de manos, entre otros.	X	
54	Realizar mediante listas de chequeo inspecciones sobre el estado de limpieza de áreas, equipos y superficies.	X	
55	El proceso de desinfección debe realizarse con un principio activo que permita la eliminación o disminución a niveles aceptables de la carga microbiana de las áreas, superficies y equipos.	X	
56	Realizar jornadas de dosis de choque periódico, evitando la resistencia de los microorganismos a los desinfectantes usados, para lo cual se debe cambiar el producto o aumentar la dosis de concentración.	X	
57	Realizar cronograma de limpieza y desinfección de equipos, con uso de productos aptos para alimentos, limpiando inmediatamente después del uso de equipos y superficies para evitar incrustaciones de grasas y suciedades.	X	
58	Buenas prácticas higiénicas de personal manipulador, lavado de manos, desinfección, aseo personal.	X	
59	Uso de habladores en todas las áreas sobre la manera correcta de usar los químicos para la limpieza y desinfección, forma de prepararse y tiempo de exposición dependiendo el lugar a tratar.	X	
60	Uso de atomizadores para las aspersiones, no está permitido el uso de recipientes como	X	

	envases vacíos de gaseosas, refrescos entre otros para almacenar los químicos.		
DESECHOS SÓLIDOS			
61	Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.	X	
62	Cuenta con recipientes suficientes, adecuados, separados por tipo de residuos, bien ubicados con tapa y bolsa, identificados para la recolección. Deben lavarse y desinfectarse cuando se desocupen las canecas.	X	
63	Debe disponerse una zona de acopio de basuras alejada de la zona de producción y tener una frecuencia establecida de remoción de los residuos sólidos. No deben generarse malos olores y en ningún momento promover la proliferación de plagas.	X	
64	El responsable de realizar la remoción de los residuos con la ayuda de guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.	X	
CONTROL DE PLAGAS			
65	Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.	X	
66	La actividad de la fumigación será de manera bimestral o como se encuentre estipulado en el contrato, con aplicaciones de sustancias para el control de insectos, roedores, rastreros y plagas según diagnóstico que elabore de manera previa la empresa contratista del servicio, quien podrá sugerir el aumento de la frecuencia o disminución según el informe que pase del diagnóstico previo en el cual se sustente la situación hallada. Los químicos usados deberán ser para uso en cocinas, y deben presentar cronograma de rotación de productos. El uso de los químicos no podrá en ningún momento poner en riesgo la inocuidad de los alimentos. Presentar fichas técnicas de todos los productos. Enviar al supervisor del contrato las constancias de trabajo realizado por la empresa especializada. La fumigación solicitada en éste ítem es diferente al control realizado por la administración del colegio. La realización de la fumigación debe realizarse observando el calendario académico, las medidas de bioseguridad. El supervisor, velará porque la norma se cumpla de manera estricta.	X	
67	Informar siempre al supervisor del contrato cuando se realizarán las fumigaciones y entregar las constancias de trabajo realizado por la empresa especializada.	X	
68	No se admitirán animales domésticos en el servicio de alimentación como medida de control natural.	X	
69	Se exigirá el uso de medidas de bioseguridad por el personal que realiza la aplicación.	X	
ÍTEM	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO “AMBIENTAL” PARA TENEDORES DE ESPACIO EN CALIDAD DE ARRENDATARIOS DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El Oferente <u>deberá certificar por escrito, junto con la oferta</u> que no se encuentra registrado como Infractor Ambiental, en el REGISTRO ÚNICO DE INFRACTORES AMBIENTALES (RUIA) del Ministerio de Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible, de acuerdo a lo establecido en la Ley 1333 del 21 de julio de 2009, “Por la cual se establece el procedimiento sancionatorio ambiental y se dictan otras disposiciones”, o cualquiera que la modifique o derogue <u>para lo cual deberá anexar junto con la oferta</u> el pantallazo del aplicativo Vital de la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales ANLA.	X	
2	El Oferente y Futuro Contratista, <u>deberá presentar y entregar para el inicio de ejecución del contrato</u> , al Supervisor del Contrato; el “PLAN DE SANEAMIENTO” a desarrollar en las instalaciones a arrendar dentro de las cuales se realice la preparación, almacenamiento, manipulación y comercialización de alimentos. Para su respectivo seguimiento. Donde el “PLAN DE SANEAMIENTO”, deberá ser un documento escrito donde se relacionen los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los programas limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas y abastecimiento y suministro de agua potable; que sean necesarios, teniendo en cuenta los servicios, actividades y productos ofrecidos para el cumplimiento del objeto contractual. Este documento, deberá dar cumplimiento a lo establecido en el Artículo 26 de la Resolución 2674 del 22/07/2013 y deberá venir firmado por profesional competente (Ingeniero o Técnico de Alimentos, sanitario y/o ambiental) o con el aval o aprobación de la Secretaría de Salud de la Jurisdicción. Durante la ejecución del contrato, el <u>Contratista deberá presentar, mensualmente al Supervisor del Contrato</u> , las copias de los formatos de registro y seguimiento debidamente diligenciados, de los programas referenciados anteriormente; así como deberá tenerlas disponibles en las instalaciones arrendadas, para evidenciar y soportar el desarrollo del “PLAN DE SANEAMIENTO”, presentado.	X	
3	El Oferente y Futuro Contratista realizará y desarrollará un plan de gestión integral de residuos sólidos, para las instalaciones a arrendar, de acuerdo a las responsabilidades establecidas en el Decreto 1077 del 26/05/2015, TÍTULO 2 “SERVICIO PÚBLICO DE ASEO” - ARTÍCULO 2.3.2.1.1., ARTÍCULO 2.3.2.1.2. al ARTÍCULO 2.3.2.5.118 y de acuerdo a los lineamientos de la Resolución 754 del 25/11/2014 (Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial) y demás normatividad legal vigente relacionada, donde mínimo se desarrolle las siguientes acciones: <ul style="list-style-type: none">Mecanismos y estrategias para garantizar la separación en la fuente, dirigida a los usuarios de los servicios prestados y los funcionarios del contratista; en donde	X	

	<p>suministrará los insumos necesarios para la correcta separación de los residuos generados en las instalaciones arrendadas; para esto tendrá en cuenta la codificación de colores establecidas por la GTC 24.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Disponer de mínimo uno (1) punto ecológico con tapa giratoria y con sus respectivas bolsas, ubicado dentro de cada una de las instalaciones a arrendar, en donde la codificación de colores deberá ser acorde a lo establecido en la GTC 24, conforme al tipo de residuos generados. • Establecer la ruta interna, externa y frecuencia de recolección para los residuos generados en las instalaciones arrendadas; así como prever su almacenamiento temporal y entrega para disposición final. • Realizar articulación y coordinación con las actividades desarrolladas en el marco del programa de residuos sólidos no peligrosos del punto de servicio, principalmente en lo relacionado con la separación en la fuente, ruta externa, almacenamiento temporal y entrega para disposición final. • Presentar mensualmente al supervisor del contrato, el registro del pesaje de los residuos reciclables (limpios y secos) y ordinarios generados en las instalaciones arrendadas. • Disponer de manera temporal, los residuos reciclables generados en las instalaciones arrendadas, en el centro de acopio o lugar de almacenamiento temporal establecido por el punto de servicio. (el Contratista, debe contar con las herramientas para el traslado del material, elementos de protección personal y báscula). 		
4	<p>Para los residuos peligrosos generados por parte del oferente y futuro Contratista dentro de las instalaciones a arrendar; en función del cumplimiento del objeto del contrato, por acciones de arreglos locativos en estas instalaciones o por cambio de alguno de los equipos eléctricos o electrónicos de su responsabilidad y/o propiedad. Deberá cumplir con el manejo y disposición final adecuada establecida para los residuos peligrosos en el Decreto 1076 del 26/05/2015 - TÍTULO 6 "RESIDUOS PELIGROSOS" - Artículo 2.2.6.1.1.1. al Artículo 2.2.6.2.3.6; enfatizando en lo establecido en el Artículo 2.2.6.1.4.4, incisos "a y b" del Decreto en referencia, "Son obligaciones del consumidor o usuario final de productos o sustancias químicas con propiedad peligrosa:</p> <ul style="list-style-type: none"> g) Seguir las instrucciones de manejo seguro suministradas por el fabricante o importador del producto o sustancia química hasta finalizar su vida útil y; h) Entregar los residuos o desechos peligrosos pos consumo provenientes de productos o sustancias químicas con propiedad peligrosa, al mecanismo de devolución o retorno que el fabricante o importador establezca." <p>De lo cual deberá presentar al supervisor del contrato el respectivo registro de entrega a los programas pos consumo o certificado de disposición final de los residuos peligrosos generados o productos que los contenga.</p>	X	
5	<p>El Oferente y Futuro Contratista, deberá tener las fichas y hojas de seguridad, de todos los productos que contengan sustancias químicas y de aseo que utilice dentro de las instalaciones a arrendar y para el cumplimiento del objeto del contrato; para lo cual deberá ubicarlas en un lugar visible en donde se encuentren almacenados dichos elementos, las hojas de seguridad debe contener los 16 ítems en idioma español.</p> <p>Además, durante la ejecución del contrato, deberá entregar al supervisor del contrato, los certificados y/o documentos que soporten capacitación al personal a su cargo, en el manejo de estas sustancias y la manipulación e interpretación de las respectivas fichas y hojas de seguridad.</p> <p>Así como dar cumplimiento a las condiciones establecidas en la Ley 55 del 02/07/1993 "Por medio de la cual se aprueba el "Convenio No. 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el trabajo", en relación al manejo, manipulación, almacenamiento, disposición final y demás que apliquen para este tipo de productos.</p>	X	
6	<p>El oferente y futuro contratista, deberá garantizar que los productos utilizados en las instalaciones a arrendar y para el cumplimiento del objeto del contrato, respecto a la limpieza y desinfección, al igual que los elementos para envasar los alimentos que apliquen para su consumo y suministro, deberán contener características de biodegradabilidad; en cumplimiento a lo establecido en el Manual de Contratación de la Policía Nacional, para los elementos de aseo y cafetería, en especial vasos, empaques, desechables para alimentos y detergentes y desengrasantes para las actividades de aseo.</p> <p>De esto, durante la ejecución del contrato, entregará mensualmente al supervisor del contrato, las hojas y fichas de seguridad de los productos de aseo, así como las hojas de fabricación de los productos para envasar o servir alimentos, donde se relacionen sus características biodegradabilidad.</p>	X	
7	<p>El oferente y Futuro Contratista deberá acreditar por escrito, junto con la oferta, que durante la vigencia y ejecución del objeto del contrato, se compromete a desarrollar y cumplir con las buenas prácticas ambientales con relación al ahorro y uso eficiente del agua y la energía, así como el manejo integral de residuos, establecidas por el punto de servicio, en el marco de la Implementación del Sistema de Gestión Ambiental y que contribuyan al cumplimiento de la política ambiental y objetivos ambientales institucionales. De lo cual se deberá dar estricto cumplimiento durante la ejecución del contrato.</p>	X	
8	<p>El oferente y Futuro contratista se compromete a estar disponible para las diferentes auditorias que realizan entidades internas y externas, al igual que autoridades o visitas por parte de las autoridades ambientales y/o sanitarias al punto de servicio. En donde deberá tener en las instalaciones arrendadas la documentación pertinente y establecida como soportes en las condiciones técnicas del contrato.</p> <p>Para ello, el supervisor del contrato, notificará previamente al contratista sobre las fechas para las auditorias e informara en el momento sobre las visitas de las autoridades ambientales y/o sanitarias.</p>	X	
9	<p>El Oferente y Futuro Contratista se compromete durante la ejecución del contrato a socializar, sensibilizar y/o capacitar al personal a su cargo, con relación a las temáticas de manejo de</p>	X	

	sustancias químicas, manejo de residuos sólidos (no peligrosos y peligrosos) y buenas prácticas ambientales. De esto, durante la ejecución del contrato, el contratista deberá entregar cada trimestre los respectivos soportes al supervisor del contrato, evidenciando las acciones realizadas para todo su personal a cargo.		
10	El Oferente y Futuro Contratista, deberá garantizar que los equipos eléctricos y electrónicos de su propiedad o responsabilidad que serán utilizados en las instalaciones a arrendar, para la ejecución de objeto del contrato, cumplan con los requerimientos de la Energy Star, o se registren sus características de eficiencia energética, soportando bajo consumo de energía. Así también garantizará que sus baterías y acumuladores no contemplen cadmio, plomo o mercurio. Para lo cual presentará al inicio del contrato, al supervisor del contrato, las fichas técnicas de los equipos a utilizar con sus respectivas características.	X	
11	El Oferente y Futuro Contratista, deberá acreditar por escrito, junto con la oferta que se compromete a cumplir con todos los requisitos legales ambientales vigentes concernientes con su actividad económica, bienes y servicios ofrecidos	X	
12	El Oferente y Futuro Contratista, deberá acreditar por escrito, junto con la oferta, que no se hará vertimiento o disposición directa o indirectamente, a la red sanitaria de aguas residuales existente en el punto de servicio o cuerpos de agua superficiales aledaños, de residuos que contengan sustancias químicas, residuos de comida u otros elementos que puedan alterar de manera significativa las características fisicoquímicas y denominación de las aguas residuales vertidas en el punto de servicio o generar obstrucción de la red sanitaria. De lo cual se deberá dar estricto cumplimiento durante la ejecución del contrato, con el fin de objeto de sanciones ambientales o afectar los sistemas de tratamiento para las plantas de tratamiento de agua residual, donde éstas existan en el punto de servicio.	X	

ÍTEM	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES PARA TENEDORES DE ESPACIO EN CALIDAD DE ARRENDATARIOS DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El oferente garantizará mediante <u>certificación escrita</u> junto con la oferta que cuenta con el personal idóneo, con los elementos de cafetería y equipos necesarios para la prestación de un servicio de alta calidad.	X	
2	El oferente <u>debe acreditar</u> junto con la oferta experiencia específica en servicios de cafetería a diferentes grupos poblacionales o servicios de alimentación en servicios de comidas y bebidas que proveen comidas completas o no, ya sea en cafeterías, restaurantes tradicionales o restaurantes de autoservicio o restaurantes de comida para llevar. Mediante certificaciones de contratos, (una certificación por cada contrato), celebrados con entidades estatales y/o privadas.	X	
3	El oferente garantizará mediante <u>certificación escrita</u> junto con la oferta que realizará el control y manejo de alérgenos, estableciendo un procedimiento estandarizado para el control de sustancias clasificadas como alérgenos.	X	
4	El oferente <u>deberá anexar</u> con la oferta oficio donde se relacione información detallada indicando el personal a laborar, razón social, dirección y teléfono.	X	

LOTE 5: COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA - TUNJA

ÁREA A CUBRIR	CANTIDAD PUNTO DE SERVICIO	CUMPLE	NO CUMPLE
Nutricionista	1	X	
Ingeniero (a) de alimentos (técnico, tecnólogo o profesional)	1	X	
Administrador (cajero)	1	X	
Auxiliar de cocina: Experto en preparación y alistamiento de alimentos	1	X	
Auxiliar para atención en mostrador	1	X	

ÍTEM	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO PARA EL SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA TENEDORES DE ESPACIO DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El futuro tenedor de espacio deberá presentar los estándares mínimos evidenciando el respectivo porcentaje de diseño e implementación y así mismo la evaluación inicial del sistema de acuerdo a la resolución 1111 del 2017, es importante que este documento sea firmado por un profesional con licencia en seguridad y salud en el trabajo, que estará de acuerdo al tamaño de la empresa (Anexar: licencia ocupacional del Técnico, Tecnólogo, Profesional, Especialista, Magister; Curso de 50 horas virtuales), según la norma donde aplique certificados de experiencia laboral del técnico o tecnólogo. Por otro lado anexara certificado expedido por la ARL frente a la evaluación de los estándares mínimo dando a conocer el porcentaje de cumplimiento. Durante la ejecución del contrato.	X	
2	El futuro tenedor de espacio deberá colaborar en las auditorias de cumplimiento al Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, que se realicen en el centro de trabajo en donde se encuentre desempeñando las actividades, específicamente siguiendo los lineamientos para cumplir con las exigencias de las normas pertinentes de su actividad económica.	X	

	Se realizara durante la ejecución de actividades, según necesidad.		
3	Es obligación del futuro tenedor de espacio dar carnet de identificación de la empresa y carnet de la ARL, al personal que labore en su actividad económica dentro de las instalaciones, al igual que estar al día en todo lo relacionado a Seguridad Social de sus trabajadores sin importar el tipo de contrato. (Los trabajadores deberán portar el carnet al momento de ingreso al punto de servicio). Enviar mensualmente la planilla de pago de seguridad social mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE del personal vinculado a la actividad, desde el momento de la firma del acta de inicio hasta la terminación del contrato.	X	
4	Es obligación del futuro tenedor de espacio tener el control documental de la realización de los exámenes medico ocupacionales de ingreso, periódico, cambio de ocupación, pos incapacidad del personal a su cargo y que labore dentro de las instalaciones del punto de servicio, dando cumplimiento con la Resolución 2646 de 2007 , deberá tener siempre disponible en el centro de trabajo la carpeta donde se evidencie la realización de los exámenes que de acuerdo a las actividades deba realizar el trabajador (Física o Digital). Así mismo anexar el profesiograma a los conceptos medico ocupacionales. En el caso de realizar manipulación de alimentos se deberá contener los exámenes médicos específicos para dicha actividad. Dicha documentación se verificara por el responsable de SG-SST 15 días hábiles posteriores a la firma del acta de inicio.	X	
5	El futuro tenedor de espacio deberá realizar la inducción y reintroducción de los diferentes colaboradores en los peligros priorizados, documentado la misma y realizando evaluación. Deberá enviar mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE (Acta de la inducción con las respectivas firmas de las personas que asistieron, junto con la evaluación) 15 días hábiles posteriores a la firma del acta de inicio.	X	
6	El futuro tenedor de espacio se debe comprometer al pago de las prestaciones Sociales a las que está obligado de acuerdo a la modalidad de contrato que tenga con las personas que prestan sus servicios, para lo cual deberá entregar cada mes al supervisor de contrato previo al pago de la factura la planilla que evidencia el cumplimiento con lo solicitado, y de esta forma gestionar el pago. Enviar mensualmente la planilla de pago de seguridad social mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE del personal vinculado a la actividad, desde el momento de la firma del acta de inicio hasta la terminación del contrato.	X	
7	El futuro tenedor de espacio debe realizar la matriz de identificación de peligros, valoración, evaluación y control de riesgos ocupacionales de los procesos concernientes a la actividad económica realizada dentro del punto de servicio, determinando de acuerdo a la jerarquía de los controles de prevención de accidentes y enfermedades laborales artículo 2.2.4.6.24 del decreto 1072 del 2015 ministerio de trabajo. El Tenedor deberá hacer llegar mediante oficio y CD la matriz solicitada con su respectivo informe dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE un mes posterior de la firma del acta de inicio, así mismo anexar soportes de divulgación de la matriz a los colaboradores del punto forma física o digital. La información suministrada deberá quedar copia en el punto de servicio. Nota: La matriz deberá estar firmada por el profesional idóneo de acuerdo al cumplimiento de ley anexando la licencia de Salud Ocupacional vigente.	X	
8	El futuro tenedor de espacio deberá anexar la matriz de Elementos de Protección Personal e Individual de acuerdo a la exposición de peligros y riesgos en donde deberá contemplar la frecuencia de entrega del elemento, así mismo anexara registro de entrega del EPP o EPI con su respectiva capacitación. El Tenedor deberá hacer llegar mediante oficio y CD la matriz solicitada dirigida a la Jefe de Talento Humano DIBIE un mes posterior de la firma del acta de inicio, así mismo anexar soportes de entrega y capacitación de acuerdo a la frecuencia evidenciada en la matriz de forma física o digital. La información suministrada deberá quedar copia en el punto de servicio. Nota: La matriz deberá estar firmada por el profesional idóneo de acuerdo al cumplimiento de ley anexando la licencia de Salud Ocupacional vigente.	X	
9	EL futuro tenedor de espacio adjuntara el Programa de 5S orden y aseo. El documento se anexara en el momento de la postulación a la oferta. Posteriormente un mes a la firma del acta de inicio enviara soportes de la ejecución del programa en el punto de servicio.	X	
10	El futuro tenedor de espacio deberá realizar la identificación de amenazas y determinar la vulnerabilidad del espacio arrendado con el objetivo de elaborar el plan de emergencia dotando el espacio con los materiales necesarios para dar respuesta. Una vez firmada el acta de inicio el tenedor enviara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE el plan de emergencia y el soporte de entrega de extintores y botiquines de acuerdo al cumplimiento de ley, con su respectiva divulgación y capacitación a los trabajadores.	X	
11	El futuro tenedor del espacio deberá juntar el cronograma de capacitación anual relacionando los temas en Seguridad y Salud en el Trabajo. Los soportes serán entregados en el momento de la postulación a la oferta. De forma mensual enviara el tenedor adjudicado el soporte de asistencia a las capacitaciones con su respectiva evaluación mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE.	X	
12	El futuro tenedor de espacio se debe comprometer a solicitar y tramitar ante el Rector del Colegio los respectivos permisos de trabajo para realizar eventualmente las actividades de alto riesgo. En este caso deberá estar presente el Profesional en Seguridad y Salud del tenedor quien estará al pendiente de la actividad y enviara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE los soportes de ejecución (Por ejemplo si se requirió andamios estos deberán estar certificados y se enviara el soporte a esta dirección de dichos documentos).	X	
13	El futuro tenedor de espacio entregara el esquema de vacunación de acuerdo con el Sistema de Vigilancia Epidemiológico de Riesgo Biológico que deba cumplir con sus trabajadores independientes de su forma de vinculación. Dicho soporte se entregara una vez firmada el acta de inicio mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE.	X	
14	El futuro tenedor de espacio adjuntara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE, todos los accidentes de trabajo presentados de forma mensual con sus respectivos soportes de acuerdo al cumplimiento de ley. Resolución 1401 de 2007 (Mayo 14) "Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo".	X	
15	El futuro tenedor adjuntara informe de comportamiento de indicadores de ausentismo y accidentalidad mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE una vez adjudicado de forma mensual.	X	

16	El futuro tenedor adjuntara las actas de forma mensual del Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo al Decreto 614 de 1984, Resolución 1016 de 1989, Decreto-Ley 1295 de 1994, Ley 1562 de 2012 y Decreto 1072 de 2015, Resolución 2013 de 1986, dicho soporte se enviara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE.	X	
----	---	---	--

ITEM	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO “MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS” PARA TENEDORES DE ESPACIO EN CALIDAD DE ARRENDATARIOS DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
SUMINISTRO DE PERSONAL			
1	El oferente debe tener carnet de manipulación de alimentos, así como las personas que vayan a laborar en los diferentes puntos de servicio; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97, Resolución 2674 de 2013 y normatividad vigente.	X	
2	El Contratista debe contar con personas que tengan el perfil que lo amerite para el manejo de los puntos de servicio a tomar en arriendo.	X	
3	El contratista deberá allegar la relación del personal previsto por la empresa para cada punto de servicio con las respectivas hojas de vida y los formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL; indicando el personal técnico y operario a laborar (cargos). <u>El nutricionista y el ingeniero de alimentos, se puede contratar por hora labor, es decir, que irán al colegio a supervisar al contratista una vez cada dos meses.</u>	X	
PRODUCTOS ALIMENTICIOS		CUMPLE	NO CUMPLE
4	El Contratista se compromete a hacer entrega del listado de los precios de los productos alimenticios a vender; los cuales serán verificados y aprobados por el supervisor del contrato. Para lo cual, se tomará como referente los precios del mercado y las necesidades de la población objeto del presente estudio.	X	
5	SOSTENIMIENTO DE PRECIOS: La lista de precios propuesta deberá ser sostenida por toda la vigencia del contrato de arrendamiento, cualquier cambio deberá ser aprobado por el supervisor del contrato y estar debidamente justificado previa verificación con los precios del mercado.	X	
6	EXCLUSIVIDAD DE PRODUCTOS: La exclusividad de los productos a ofrecer como gaseosas, jugos, agua entre otros será determinada por el supervisor del contrato.	X	
7	Cada mes se debe presentar una tabla nutricional de estricto cumplimiento que es obligatoria y revisada por el supervisor del contrato.	X	
8	El contratista debe acreditar experiencia en buenas prácticas de manufacturas, alimentos y bebidas.	X	
9	Cumplir con las especificaciones de productos, marcas y precios a ofrecer, así como la infraestructura con que cuenta para poder dar cumplimiento al objeto del contrato, como son: vehículos, relaciones comerciales con proveedores manejo de alimentos.	X	
PERSONAL MANIPULADOR			
10	El contratista debe tener carnet de manipulación de alimentos, así como las personas que vayan a laborar en los diferentes puntos de servicio el cual acredite mínimo 10 horas de formación; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97, Resolución 2674 de 2013 y normatividad vigente.	X	
11	El contratista debe contar con personal idóneo, el cual mediante certificación médica demuestre la aptitud para manipular alimentos. Anexar los resultados de los exámenes médicos de frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas (para detectar hongos) y coprológico del personal (inspección de piel para evidenciar la no presencia de heridas, quemaduras, irritaciones u otras infecciones) antes de su ingreso al establecimiento con resultado apto. Estos exámenes se requieren 2 veces al año.	X	
12	El personal manipulador debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, Artículo 11, (numerales del 1 al 5): Estado de salud: 1. Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año. 2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador. 3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. 4. La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. 5. La empresa es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea	X	

	<p>portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea.</p> <p>Todo manipulador de alimentos y bebidas que presente un riesgo para la salud, el contratista deberá comunicarlo ante el supervisor del contrato y éste funcionario será reemplazado inmediatamente.</p>		
13	<p>El contratista deberá allegar la relación del personal manipulador y las respectivas hojas de vida con: fotocopia de la cédula, certificado de antecedentes disciplinarios de la procuraduría, certificado judicial expedido por la Policía Nacional, certificado de manipulación de alimentos vigente y resultados de exámenes médicos, además los formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL; indicando su calidad profesional, técnica u operativa (cargos).</p> <p>Esta documentación debe ser anexada a la firma del acta de inicio del contrato.</p>	X	
14	<p>El personal manipulador debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, Artículo 12, en donde se estipula: educación y capacitación.</p> <p>Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.</p> <p>Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.</p>	X	
15	<p>El personal manipulador deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, artículo 13 sobre el Plan de capacitación:</p> <p>Presentar el plan de capacitación que debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.</p> <p>Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.</p> <p>El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.</p>	X	
16	<p>El personal manipulador deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, artículo 14 sobre las prácticas higiénicas y medidas de protección incluyendo los 14 numerales.</p> <p>Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. 2. 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. 3. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo. 4. 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 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. 5. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio 	X	

	<p>efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.</p> <p>6. 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.</p> <p>7. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.</p> <p>8. 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.</p> <p>9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.</p> <p>10. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo contempla el numeral 4 del presente artículo.</p> <p>11. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.</p> <p>12. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.</p> <p>13. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.</p> <p>14. Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en esta resolución y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa.</p>			
17	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo V, artículo 24 sobre la obligatoriedad de profesional o personal técnico.</p> <p>Los establecimientos que fabriquen, procesen, elaboren o envasen alimentos de alto riesgo en salud pública, deben contar con los servicios de tiempo completo de personal técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad de alimentos, quien debe tener a cargo el programa de capacitación del personal manipulador de alimentos.</p> <p>El contratista estará presto a los conceptos y observaciones que el ingeniero de alimentos de las regionales de sanidad, hospital del sector y/o secretaría de salud avale o solicite, al supervisar los aspectos de aseguramiento de la calidad del servicio ofrecido.</p> <p>Se debe hacer uso de carteleras para estimular el consumo de alimentos que promuevan una vida sana.</p>	X		
18	<p>Cuando se vincule personal nuevo el contratista deberá informar por escrito al supervisor del contrato, debiendo adjuntar los documentos exigidos al personal. No puede empezar a laborar hasta tanto no haya autorización.</p>	X		
19	<p>El personal que labora en el local debe conocer y aplicar la normativa vigente sobre el Manejo de EPP (elementos de protección personal) para la manipulación de alimentos y de químicos.</p>	X		
MATERIAS PRIMAS E INSUMOS				
20	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo IV, artículo 16 sobre la Materias Primas e insumos.</p> <p>La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y deben estar debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, y para el caso de los insumos, deben cumplir con las resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012, según corresponda, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.</p> <p>Los productos que requieren manejo de temperaturas tanto de congelación como de refrigeración no podrán perder en ningún momento la cadena de frío, por consiguiente, el recibo de alimentos para congelación deberá ser de -18°C o menos y para refrigeración de 0 a 4°C +/- 2°C e inmediatamente debe disponerse en neveras o congeladores para no perder la temperatura que trae el producto.</p> <p>Debe realizarse inspecciones organolépticas de los insumos verificando apariencia, olor, color, lote, fechas de vencimiento, condiciones del empaque (sin abolladuras, propio del alimento, sin pérdida de vacío según aplique).</p> <p>En el caso de frutas y verduras deben inspeccionarse que no tengan magulladuras, hongos, picaduras de animales índice de madurez, sin presencia de material extraño como tierra, insectos, entre otros.</p> <p>Para los huevos se debe verificar que no se encuentren fisurados, ni rotos, ni sucios, con ausencia de plumas, sangre y excremento, con cáscara lisa y color uniforme.</p> <p>Los enlatados deberán tener el respectivo registro sanitario, además se debe verificar que el envase no se encuentre deteriorado, abollado, corroído, o con presencia de gas interior.</p> <p>Los productos no deben presentar abombamiento en ninguna situación.</p>	X		

	De presentarse alguna de las situaciones antes mencionadas éstos productos deberán ser rechazados.		
21	<p>Toda materia prima o producto que se ofrezca debe poseer una ficha técnica la cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria competente cuando esta lo requiera.</p> <p>Esta ficha debe contener los registros o permisos sanitarios según corresponda los cuales puedan ser revisados en cualquier momento que se solicite.</p>	X	
22	<p>Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto.</p> <p>Es responsabilidad de la persona natural o jurídica propietaria del contrato en arrendamiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos, para lo cual se solicitará que trimestralmente, se realicen análisis microbiológicos en los cuales se verifique el estado de algunos productos (uno por cada grupo alternado por cada trimestre) con las siguientes muestras:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Producto preparado restaurante (Parámetro INVIMA) • Producto de panadería (Parámetro INVIMA) • Producto de panadería relleno con crema o cárnico (Parámetro INVIMA) • Ensalada de frutas y/o verduras (Parámetro INVIMA) • Jugo o pulpa de fruta (Resolución 3929 de 2013) • Productos pre cocidos congelados • Agua para consumo humano (Análisis microbiológico) 	X	
23	Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y, si le aplica, a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso.	X	
24	Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos y no podrán ser re congeladas, por tal motivo solo deberán descongelarse lo que será usado en el servicio. Además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes.	X	
25	<p>Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deben almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración, para esto deben disponer de estibas plásticas aptas para alimentos para que las materias primas o los alimentos no sean depositados directamente en el piso y alejadas de las paredes permitiendo la limpieza.</p> <p>Para las latas importante que se almacenen boca abajo de manera que podamos observar la fecha de vencimiento, además para protegerlos de contaminación por animales, para lo cual deberán lavar la superficie donde se apertura el alimento.</p> <p>Con relación al almacenamiento y conservación, el contratista deberá contar con equipos apropiados para el almacenamiento y conservación de los alimentos si estos no pueden ser ofrecidos por el contratante.</p>	X	
26	<p>Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos.</p> <p>Tener presente la rotación de los alimentos mediante el manejo adecuado de los insumos por medio de la técnica PEPS (primero en entrar, primero en salir) y/o PVPS (primero en vencer, primero en salir).</p>	X	
27	Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos en los cuales no exista peligro de contaminación para los alimentos.	X	
28	Se deberá de excluir del área de almacenamiento de alimentos; todo producto químico, tóxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos.	X	
29	<p>El transporte de alimentos deberá realizarse en vehículos autorizados para tal fin, los cuales tengan visible la leyenda "Transporte de Alimentos", evitando la contaminación, la proliferación de microorganismos, como el deterioro de los insumos. Si los insumos requieren ser refrigerados o congelados se debe garantizar que se mantengan siempre las condiciones de la cadena de frío.</p> <p>Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos o materias primas, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.</p> <p>Se permite transportar conjuntamente en un mismo vehículo, alimentos con diferente riesgo en salud pública siempre y cuando se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada.</p> <p>Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación.</p> <p>Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.</p> <p>Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades</p>	X	

	de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento.		
EMPAQUES			
30	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo IV, artículo 17 sobre Envases y embalajes</p> <p>Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben reunir los siguientes requisitos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social especialmente las resoluciones 683 , 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan al respecto. 2. El material del envase y embalaje debe ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación. 3. No deben haber sido utilizados previamente para fines diferentes que puedan ocasionar la contaminación del alimento a contener. 4. Los envases y embalajes que estén en contacto directo con el alimento antes de su envase, aunque sea en forma temporal, deben permanecer en buen estado, limpios y, de acuerdo con el riesgo en salud pública, deben estar debidamente desinfectados. 5. Los envases y embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos. <p>Los empaques, envases y/o material desechable deben ser aptos para alimentos, pero con el menor impacto posible al medio ambiente.</p>	X	
EQUIPOS Y UTENSILIOS			
31	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo II.</p> <p>Los equipos y utensilios que se requieran para la prestación del servicio de alimentación deberán ser asumidos por el contratista, los cuales deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y de materiales que puedan ser fácilmente lavables con agentes químicos. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.</p>	X	
32	<p>Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.</p> <p>Los ángulos internos de las superficies de contacto con el alimento deben poseer una curvatura continua y suave, de manera que puedan limpiarse con facilidad.</p> <p>En los espacios interiores en contacto con el alimento, los equipos no deben poseer piezas o accesorios que requieran lubricación ni roscas de acoplamiento u otras conexiones peligrosas.</p> <p>Las superficies de contacto directo con el alimento no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento.</p> <p>Todas las superficies de contacto con el alimento deben cumplir con las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.</p>	X	
33	En lo posible los equipos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite el contacto del alimento con el ambiente que lo rodea. Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y contruidas de manera que faciliten su limpieza y desinfección y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.	X	
34	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar contruidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.	X	
35	Los recipientes usados para materiales no comestibles y desechos, deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, contruidos de material impermeable, de fácil limpieza y desinfección y, de ser requerido, provistos de tapa hermética. Los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles.	X	
36	Las tuberías empleadas para la conducción de alimentos deben ser de materiales resistentes, inertes, no porosos, impermeables y fácilmente desmontables para su limpieza y desinfección. Las tuberías fijas se limpiarán y desinfectarán mediante la recirculación de las sustancias previstas para este fin.	X	
PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS			
37	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo VIII, artículo 35 sobre la PREPARACIÓN Y SERVIDO DE ALIMENTOS.</p> <p>El recibo de insumos e ingredientes para la preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados.</p>	X	
38	Los alimentos o materias primas crudos, tales como, hortalizas, frutas, carnes y productos hidrobiológicos que se utilicen en la preparación de los alimentos deben ser lavados con agua potable corriente antes de su preparación.	X	
39	<p>Las hortalizas y frutas que se consuman deben someterse a lavado y desinfección con sustancias autorizadas por el Ministerio de Salud y Protección Social.</p> <p>Debe visualizarse en habladores un procedimiento donde indique la manera como debe realizarse paso a paso, con el tipo de desinfectante, concentración y tiempo de exposición.</p>	X	
40	Los alimentos perecederos, tales como, leche y sus derivados, carne y preparados, productos	X	

	de la pesca deben almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados o listos para el consumo con el fin de evitar la contaminación cruzada.		
41	El personal que está directamente vinculado a la preparación o servido de los alimentos no debe manipular dinero simultáneamente.	X	
42	Los alimentos y bebidas expuestos para la venta deben mantenerse en vitrinas, campanas plásticas, mallas metálicas o plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja del ambiente exterior.	X	
43	El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. Deberán servirse en recipientes adecuados, limpios, de material que permitan fácil lavado y desinfección. Durante la exposición de los productos deben protegerse de contaminación externa por saliva, insectos, entre otros.	X	
44	El lavado y desinfección de utensilios debe hacerse con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo y con especial cuidado en las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, las cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene; las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón. La limpieza y desinfección de los utensilios que tengan contacto con los alimentos se hará en tal forma y con elementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso.	X	
45	Cuando los establecimientos no cuenten con agua y equipos en cantidad y calidad suficientes para el lavado y desinfección, los utensilios que se utilicen deben ser desechables con el primer uso.	X	
46	El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a (3) tres horas. Si hay lugar a preparación de alimentos, debe asegurarse sobrepasar los 70°C sin interrumpir el proceso de cocción. Por consiguiente, deben disponer de termómetros para cuando se requiera comprobar la temperatura. Para los alimentos que se ofrecen calientes la temperatura debe ser superior a los 70 °C y desde su preparación no debe sobrepasar las 2 horas de exposición. Para alimentos que se producen, pero no se ofrecen de manera inmediata, éstos deben permanecer siempre fríos y solo calentarlos cuando se vayan a entregar al cliente, cuidando que la temperatura sea superior a los 70°C.	X	
47	El uso de grasas o aceites debe ser de manera controlada, éste deberá ser descartado cuando se haya usado para preparar alimentos fuertes (pescado). El aceite o grasa no debe ser usada cuando presente variación en su olor característico o presente aspecto desagradable. No mezclar el aceite usado con aceite nuevo, puesto que se generan sustancias no aptas para la salud.	X	
48	Para almacenar alimentos ácidos (jugos, salsas), se deberán utilizar vasijas de peltre, vidrio o porcelana, <u>nunca</u> de aluminio o cobre.	X	
49	Se deberá realizar controles de temperatura de manera escrita de equipos como mínimo dos veces al día y temperaturas de elaboración de alimentos. Generar acciones para las desviaciones de las temperaturas.	X	
50	Uso de código de colores para las tablas de picar y uso de cuchillos.	X	
51	Control y manejo de alérgenos, establecer un procedimiento estandarizado para el control de sustancias clasificadas como alérgenos, informando al cliente el contenido de los productos, es decir declararlos en los ingredientes.	X	
SANEAMIENTO			
52	Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo VI, artículo 26 sobre el Plan de Saneamiento . El oferente presentará el plan de saneamiento a desarrollar en la instalación a arrendar, donde se discriminen los programas: Limpieza y desinfección, Desechos sólidos, Control de plagas y Abastecimiento y suministro de agua potable, de acuerdo a lo establecido en el Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013. Este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y registros mensuales que evidencien el cumplimiento del mismo durante la vigencia del contrato.	X	
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
53	Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección. Entregar fichas técnicas de los productos para el lavado detergente, desinfectante, desengrasante, gel y jabón de manos, entre otros.	X	
54	Realizar mediante listas de chequeo inspecciones sobre el estado de limpieza de áreas, equipos y superficies.	X	
55	El proceso de desinfección debe realizarse con un principio activo que permita la eliminación o disminución a niveles aceptables de la carga microbiana de las áreas, superficies y equipos.	X	
56	Realizar jornadas de dosis de choque periódico, evitando la resistencia de los microorganismos a los desinfectantes usados, para lo cual se debe cambiar el producto o aumentar la dosis de concentración.	X	
57	Realizar cronograma de limpieza y desinfección de equipos, con uso de productos aptos para alimentos, limpiando inmediatamente después del uso de equipos y superficies para evitar incrustaciones de grasas y suciedades.	X	
58	Buenas prácticas higiénicas de personal manipulador, lavado de manos, desinfección, aseo	X	

	personal.		
59	Uso de habladores en todas las áreas sobre la manera correcta de usar los químicos para la limpieza y desinfección, forma de prepararse y tiempo de exposición dependiendo el lugar a tratar.	X	
60	Uso de atomizadores para las aspersiones, no está permitido el uso de recipientes como envases vacíos de gaseosas, refrescos entre otros para almacenar los químicos.	X	
DESECHOS SÓLIDOS			
61	Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.	X	
62	Cuenta con recipientes suficientes, adecuados, separados por tipo de residuos, bien ubicados con tapa y bolsa, identificados para la recolección. Deben lavarse y desinfectarse cuando se desocupen las canecas.	X	
63	Debe disponerse una zona de acopio de basuras alejada de la zona de producción y tener una frecuencia establecida de remoción de los residuos sólidos. No deben generarse malos olores y en ningún momento promover la proliferación de plagas.	X	
64	El responsable de realizar la remoción de los residuos con la ayuda de guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.	X	
CONTROL DE PLAGAS			
65	Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.	X	
66	La actividad de la fumigación será de manera bimestral o como se encuentre estipulado en el contrato, con aplicaciones de sustancias para el control de insectos, roedores, rastreros y plagas según diagnóstico que elabore de manera previa la empresa contratista del servicio, quien podrá sugerir el aumento de la frecuencia o disminución según el informe que pase del diagnóstico previo en el cual se sustente la situación hallada. Los químicos usados deberán ser para uso en cocinas, y deben presentar cronograma de rotación de productos. El uso de los químicos no podrá en ningún momento poner en riesgo la inocuidad de los alimentos. Presentar fichas técnicas de todos los productos. Enviar al supervisor del contrato las constancias de trabajo realizado por la empresa especializada. La fumigación solicitada en éste ítem es diferente al control realizado por la administración del colegio. La realización de la fumigación debe realizarse observando el calendario académico, las medidas de bioseguridad. El supervisor, velará porque la norma se cumpla de manera estricta.	X	
67	Informar siempre al supervisor del contrato cuando se realizarán las fumigaciones y entregar las constancias de trabajo realizado por la empresa especializada.	X	
68	No se admitirán animales domésticos en el servicio de alimentación como medida de control natural.	X	
69	Se exigirá el uso de medidas de bioseguridad por el personal que realiza la aplicación.	X	

ÍTEM	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO "AMBIENTAL" PARA TENEDORES DE ESPACIO EN CALIDAD DE ARRENDATARIOS DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El Oferente <u>deberá certificar por escrito, junto con la oferta</u> que no se encuentra registrado como Infractor Ambiental, en el REGISTRO ÚNICO DE INFRACTORES AMBIENTALES (RUIA) del Ministerio de Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible, de acuerdo a lo establecido en la Ley 1333 del 21 de julio de 2009, "Por la cual se establece el procedimiento sancionatorio ambiental y se dictan otras disposiciones", o cualquiera que la modifique o derogue <u>para lo cual deberá anexar junto con la oferta</u> el pantallazo del aplicativo Vital de la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales ANLA.	X	
2	El Oferente y Futuro Contratista, <u>deberá presentar y entregar para el inicio de ejecución del contrato</u> , al Supervisor del Contrato; el "PLAN DE SANEAMIENTO" a desarrollar en las instalaciones a arrendar dentro de las cuales se realice la preparación, almacenamiento, manipulación y comercialización de alimentos. Para su respectivo seguimiento. Donde el "PLAN DE SANEAMIENTO", deberá ser un documento escrito donde se relacionen los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los programas limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas y abastecimiento y suministro de agua potable; que sean necesarios, teniendo en cuenta los servicios, actividades y productos ofrecidos para el cumplimiento del objeto contractual. Este documento, deberá dar cumplimiento a lo establecido en el Artículo 26 de la Resolución 2674 del 22/07/2013 y deberá venir firmado por profesional competente (Ingeniero o Técnico de Alimentos, sanitario y/o ambiental) o con el aval o aprobación de la Secretaría de Salud de la Jurisdicción. Durante la ejecución del contrato, el <u>Contratista deberá presentar, mensualmente al Supervisor del Contrato</u> , las copias de los formatos de registro y seguimiento debidamente diligenciados, de los programas referenciados anteriormente; así como deberá tenerlas disponibles en las instalaciones arrendadas, para evidenciar y soportar el desarrollo del "PLAN DE SANEAMIENTO", presentado.	X	
3	El Oferente y Futuro Contratista realizará y desarrollará un plan de gestión integral de residuos sólidos, para las instalaciones a arrendar, de acuerdo a las responsabilidades establecidas en el Decreto 1077 del 26/05/2015, TÍTULO 2 "SERVICIO PÚBLICO DE ASEO" - ARTÍCULO 2.3.2.1.1., ARTÍCULO 2.3.2.2.1.2. al ARTÍCULO 2.3.2.2.5.118 y de acuerdo a los lineamientos	X	

	<p>de la Resolución 754 del 25/11/2014 (Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial) y demás normatividad legal vigente relacionada, donde mínimo se desarrolle las siguientes acciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mecanismos y estrategias para garantizar la separación en la fuente, dirigida a los usuarios de los servicios prestados y los funcionarios del contratista; en donde suministrará los insumos necesarios para la correcta separación de los residuos generados en las instalaciones arrendadas; para esto tendrá en cuenta la codificación de colores establecidas por la GTC 24. • Disponer de mínimo uno (1) punto ecológico con tapa giratoria y con sus respectivas bolsas, ubicado dentro de cada una de las instalaciones a arrendar, en donde la codificación de colores deberá ser acorde a lo establecido en la GTC 24, conforme al tipo de residuos generados. • Establecer la ruta interna, externa y frecuencia de recolección para los residuos generados en las instalaciones arrendadas; así como prever su almacenamiento temporal y entrega para disposición final. • Realizar articulación y coordinación con las actividades desarrolladas en el marco del programa de residuos sólidos no peligrosos del punto de servicio, principalmente en lo relacionado con la separación en la fuente, ruta externa, almacenamiento temporal y entrega para disposición final. • Presentar mensualmente al supervisor del contrato, el registro del pesaje de los residuos reciclables (limpios y secos) y ordinarios generados en las instalaciones arrendadas. • Disponer de manera temporal, los residuos reciclables generados en las instalaciones arrendadas, en el centro de acopio o lugar de almacenamiento temporal establecido por el punto de servicio. (el Contratista, debe contar con las herramientas para el traslado del material, elementos de protección personal y báscula). 		
4	<p>Para los residuos peligrosos generados por parte del oferente y futuro Contratista dentro de las instalaciones a arrendar; en función del cumplimiento del objeto del contrato, por acciones de arreglos locativos en estas instalaciones o por cambio de alguno de los equipos eléctricos o electrónicos de su responsabilidad y/o propiedad. Deberá cumplir con el manejo y disposición final adecuada establecida para los residuos peligrosos en el Decreto 1076 del 26/05/2015 - TÍTULO 6 "RESIDUOS PELIGROSOS" - Artículo 2.2.6.1.1.1. al Artículo 2.2.6.2.3.6; enfatizando en lo establecido en el Artículo 2.2.6.1.4.4, incisos "a y b" del Decreto en referencia, "Son obligaciones del consumidor o usuario final de productos o sustancias químicas con propiedad peligrosa:</p> <ol style="list-style-type: none"> i) Seguir las instrucciones de manejo seguro suministradas por el fabricante o importador del producto o sustancia química hasta finalizar su vida útil y; j) Entregar los residuos o desechos peligrosos pos consumo provenientes de productos o sustancias químicas con propiedad peligrosa, al mecanismo de devolución o retorno que el fabricante o importador establezca." <p>De lo cual deberá presentar al supervisor del contrato el respectivo registro de entrega a los programas pos consumo o certificado de disposición final de los residuos peligrosos generados o productos que los contenga.</p>	X	
5	<p>El Oferente y Futuro Contratista, deberá tener las fichas y hojas de seguridad, de todos los productos que contengan sustancias químicas y de aseo que utilice dentro de las instalaciones a arrendar y para el cumplimiento del objeto del contrato; para lo cual deberá ubicarlas en un lugar visible en donde se encuentren almacenados dichos elementos, las hojas de seguridad debe contener los 16 ítems en idioma español.</p> <p>Además, durante la ejecución del contrato, deberá entregar al supervisor del contrato, los certificados y/o documentos que soporten capacitación al personal a su cargo, en el manejo de estas sustancias y la manipulación e interpretación de las respectivas fichas y hojas de seguridad.</p> <p>Así como dar cumplimiento a las condiciones establecidas en la Ley 55 del 02/07/1993 "Por medio de la cual se aprueba el "Convenio No. 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el trabajo", en relación al manejo, manipulación, almacenamiento, disposición final y demás que apliquen para este tipo de productos.</p>	X	
6	<p>El oferente y futuro contratista, deberá garantizar que los productos utilizados en las instalaciones a arrendar y para el cumplimiento del objeto del contrato, respecto a la limpieza y desinfección, al igual que los elementos para envasar los alimentos que apliquen para su consumo y suministro, deberán contener características de biodegradabilidad; en cumplimiento a lo establecido en el Manual de Contratación de la Policía Nacional, para los elementos de aseo y cafetería, en especial vasos, empaques, desechables para alimentos y detergentes y desengrasantes para las actividades de aseo.</p> <p>De esto, durante la ejecución del contrato, entregará mensualmente al supervisor del contrato, las hojas y fichas de seguridad de los productos de aseo, así como las hojas de fabricación de los productos para envasar o servir alimentos, donde se relacionen sus características biodegradabilidad.</p>	X	
7	<p>El oferente y Futuro Contratista deberá acreditar por escrito, junto con la oferta, que durante la vigencia y ejecución del objeto del contrato, se compromete a desarrollar y cumplir con las buenas prácticas ambientales con relación al ahorro y uso eficiente del agua y la energía, así como el manejo integral de residuos, establecidas por el punto de servicio, en el marco de la Implementación del Sistema de Gestión Ambiental y que contribuyan al cumplimiento de la política ambiental y objetivos ambientales institucionales. De lo cual se deberá dar estricto cumplimiento durante la ejecución del contrato.</p>	X	
8	<p>El oferente y Futuro contratista se compromete a estar disponible para las diferentes auditorías que realizan entidades internas y externas, al igual que autoridades o visitas por parte de las autoridades ambientales y/o sanitarias al punto de servicio. En donde deberá tener en las instalaciones arrendadas la documentación pertinente y establecida como soportes en las condiciones técnicas del contrato.</p>	X	

	Para ello, el supervisor del contrato, notificará previamente al contratista sobre las fechas para las auditorías e informará en el momento sobre las visitas de las autoridades ambientales y/o sanitarias.		
9	El Oferente y Futuro Contratista se compromete durante la ejecución del contrato a socializar, sensibilizar y/o capacitar al personal a su cargo, con relación a las temáticas de manejo de sustancias químicas, manejo de residuos sólidos (no peligrosos y peligrosos) y buenas prácticas ambientales. De esto, durante la ejecución del contrato, el contratista deberá entregar cada trimestre los respectivos soportes al supervisor del contrato, evidenciando las acciones realizadas para todo su personal a cargo.	X	
10	El Oferente y Futuro Contratista, deberá garantizar que los equipos eléctricos y electrónicos de su propiedad o responsabilidad que serán utilizados en las instalaciones a arrendar, para la ejecución de objeto del contrato, cumplan con los requerimientos de la Energy Star, o se registren sus características de eficiencia energética, soportando bajo consumo de energía. Así también garantizará que sus baterías y acumuladores no contemplen cadmio, plomo o mercurio. Para lo cual presentará al inicio del contrato, al supervisor del contrato, las fichas técnicas de los equipos a utilizar con sus respectivas características.	X	
11	El Oferente y Futuro Contratista, deberá acreditar por escrito, junto con la oferta que se compromete a cumplir con todos los requisitos legales ambientales vigentes concernientes con su actividad económica, bienes y servicios ofrecidos	X	
12	El Oferente y Futuro Contratista, deberá acreditar por escrito, junto con la oferta, que no se hará vertimiento o disposición directa o indirectamente, a la red sanitaria de aguas residuales existente en el punto de servicio o cuerpos de agua superficiales aledaños, de residuos que contengan sustancias químicas, residuos de comida u otros elementos que puedan alterar de manera significativa las características fisicoquímicas y denominación de las aguas residuales vertidas en el punto de servicio o generar obstrucción de la red sanitaria. De lo cual se deberá dar estricto cumplimiento durante la ejecución del contrato, con el fin de objeto de sanciones ambientales o afectar los sistemas de tratamiento para las plantas de tratamiento de agua residual, donde éstas existan en el punto de servicio.	X	

ÍTEM	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES PARA TENEDORES DE ESPACIO EN CALIDAD DE ARRENDATARIOS DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El oferente garantizará mediante <u>certificación escrita</u> junto con la oferta que cuenta con el personal idóneo, con los elementos de cafetería y equipos necesarios para la prestación de un servicio de alta calidad.	X	
2	El oferente <u>debe acreditar</u> junto con la oferta experiencia específica en servicios de cafetería a diferentes grupos poblacionales o servicios de alimentación en servicios de comidas y bebidas que proveen comidas completas o no, ya sea en cafeterías, restaurantes tradicionales o restaurantes de autoservicio o restaurantes de comida para llevar. Mediante certificaciones de contratos, (una certificación por cada contrato), celebrados con entidades estatales y/o privadas.	X	
3	El oferente garantizará mediante <u>certificación escrita</u> junto con la oferta que realizará el control y manejo de alérgenos, estableciendo un procedimiento estandarizado para el control de sustancias clasificadas como alérgenos.	X	
4	El oferente <u>deberá anexar</u> con la oferta oficio donde se relacione información detallada indicando el personal a laborar, razón social, dirección y teléfono.	X	

LOTE 6: COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA - BUCARAMANGA

ÁREA A CUBRIR	CANTIDAD PUNTO DE SERVICIO	CUMPLE	NO CUMPLE
Nutricionista	1	X	
Ingeniero (a) de alimentos (técnico, tecnólogo o profesional)	1	X	
Administrador (cajero)	1	X	
Auxiliar de cocina: Experto en preparación y alistamiento de alimentos	0	X	
Auxiliar para atención en mostrador	2	X	

ÍTEM	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO PARA EL SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA TENEDORES DE ESPACIO DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El futuro tenedor de espacio deberá presentar los estándares mínimos evidenciando el respectivo porcentaje de diseño e implementación y así mismo la evaluación inicial del sistema de acuerdo a la resolución 1111 del 2017, es importante que este documento sea firmado por un profesional con licencia en seguridad y salud en el trabajo, que estará de acuerdo al tamaño de la empresa (Anexar: licencia ocupacional del Técnico, Tecnólogo, Profesional, Especialista, Magister; Curso de 50 horas virtuales), según la norma donde aplique certificados de experiencia laboral del técnico o tecnólogo. Por otro lado anexará certificado expedido por la ARL frente a la evaluación de los estándares mínimo dando a conocer el porcentaje de cumplimiento. Durante la ejecución del contrato.	X	

2	El futuro tenedor de espacio deberá colaborar en las auditorías de cumplimiento al Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, que se realicen en el centro de trabajo en donde se encuentre desempeñando las actividades, específicamente siguiendo los lineamientos para cumplir con las exigencias de las normas pertinentes de su actividad económica. Se realizará durante la ejecución de actividades, según necesidad.	X	
3	Es obligación del futuro tenedor de espacio dar carnet de identificación de la empresa y carnet de la ARL, al personal que labore en su actividad económica dentro de las instalaciones, al igual que estar al día en todo lo relacionado a Seguridad Social de sus trabajadores sin importar el tipo de contrato. (Los trabajadores deberán portar el carnet al momento de ingreso al punto de servicio). Enviar mensualmente la planilla de pago de seguridad social mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE del personal vinculado a la actividad, desde el momento de la firma del acta de inicio hasta la terminación del contrato.	X	
4	Es obligación del futuro tenedor de espacio tener el control documental de la realización de los exámenes medico ocupacionales de ingreso, periódico, cambio de ocupación, pos incapacidad del personal a su cargo y que labore dentro de las instalaciones del punto de servicio, dando cumplimiento con la Resolución 2646 de 2007 , deberá tener siempre disponible en el centro de trabajo la carpeta donde se evidencie la realización de los exámenes que de acuerdo a las actividades deba realizar el trabajador (Física o Digital). Así mismo anexar el profesiograma a los conceptos medico ocupacionales. En el caso de realizar manipulación de alimentos se deberá contener los exámenes médicos específicos para dicha actividad. Dicha documentación se verificará por el responsable de SG-SST 15 días hábiles posteriores a la firma del acta de inicio.	X	
5	El futuro tenedor de espacio deberá realizar la inducción y reintroducción de los diferentes colaboradores en los peligros priorizados, documentado la misma y realizando evaluación. Deberá enviar mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE (Acta de la inducción con las respectivas firmas de las personas que asistieron, junto con la evaluación) 15 días hábiles posteriores a la firma del acta de inicio.	X	
6	El futuro tenedor de espacio se debe comprometer al pago de las prestaciones Sociales a las que está obligado de acuerdo a la modalidad de contrato que tenga con las personas que prestan sus servicios, para lo cual deberá entregar cada mes al supervisor de contrato previo al pago de la factura la planilla que evidencia el cumplimiento con lo solicitado, y de esta forma gestionar el pago. Enviar mensualmente la planilla de pago de seguridad social mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE del personal vinculado a la actividad, desde el momento de la firma del acta de inicio hasta la terminación del contrato.	X	
7	El futuro tenedor de espacio debe realizar la matriz de identificación de peligros, valoración, evaluación y control de riesgos ocupacionales de los procesos concernientes a la actividad económica realizada dentro del punto de servicio, determinando de acuerdo a la jerarquía de los controles de prevención de accidentes y enfermedades laborales artículo 2.2.4.6.24 del decreto 1072 del 2015 ministerio de trabajo. El Tenedor deberá hacer llegar mediante oficio y CD la matriz solicitada con su respectivo informe dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE un mes posterior de la firma del acta de inicio, así mismo anexar soportes de divulgación de la matriz a los colaboradores del punto forma física o digital. La información suministrada deberá quedar copia en el punto de servicio. Nota: La matriz deberá estar firmada por el profesional idóneo de acuerdo al cumplimiento de ley anexando la licencia de Salud Ocupacional vigente.	X	
8	El futuro tenedor de espacio deberá anexar la matriz de Elementos de Protección Personal e Individual de acuerdo a la exposición de peligros y riesgos en donde deberá contemplar la frecuencia de entrega del elemento, así mismo anexara registro de entrega del EPP o EPI con su respectiva capacitación. El Tenedor deberá hacer llegar mediante oficio y CD la matriz solicitada dirigida a la Jefe de Talento Humano DIBIE un mes posterior de la firma del acta de inicio, así mismo anexar soportes de entrega y capacitación de acuerdo a la frecuencia evidenciada en la matriz de forma física o digital. La información suministrada deberá quedar copia en el punto de servicio. Nota: La matriz deberá estar firmada por el profesional idóneo de acuerdo al cumplimiento de ley anexando la licencia de Salud Ocupacional vigente.	X	
9	EL futuro tenedor de espacio adjuntara el Programa de 5S orden y aseo. El documento se anexara en el momento de la postulación a la oferta. Posteriormente un mes a la firma del acta de inicio enviara soportes de la ejecución del programa en el punto de servicio.	X	
10	El futuro tenedor de espacio deberá realizar la identificación de amenazas y determinar la vulnerabilidad del espacio arrendado con el objetivo de elaborar el plan de emergencia dotando el espacio con los materiales necesarios para dar respuesta. Una vez firmada el acta de inicio el tenedor enviara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE el plan de emergencia y el soporte de entrega de extintores y botiquines de acuerdo al cumplimiento de ley, con su respectiva divulgación y capacitación a los trabajadores.	X	
11	El futuro tenedor del espacio deberá juntar el cronograma de capacitación anual relacionando los temas en Seguridad y Salud en el Trabajo. Los soportes serán entregados en el momento de la postulación a la oferta. De forma mensual enviara el tenedor adjudicado el soporte de asistencia a las capacitaciones con su respectiva evaluación mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE.	X	
12	El futuro tenedor de espacio se debe comprometer a solicitar y tramitar ante el Rector del Colegio los respectivos permisos de trabajo para realizar eventualmente las actividades de alto riesgo. En este caso deberá estar presente el Profesional en Seguridad y Salud del tenedor quien estará al pendiente de la actividad y enviara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE los soportes de ejecución (Por ejemplo si se requirió andamios estos deberán estar certificados y se enviara el soporte a esta dirección de dichos documentos).	X	
13	El futuro tenedor de espacio entregara el esquema de vacunación de acuerdo con el Sistema de Vigilancia Epidemiológico de Riesgo Biológico que deba cumplir con sus trabajadores independientes de su forma de vinculación. Dicho soporte se entregara una vez firmada el acta de inicio mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE.	X	

14	El futuro tenedor de espacio adjuntara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE, todos los accidentes de trabajo presentados de forma mensual con sus respectivos soportes de acuerdo al cumplimiento de ley. Resolución 1401 de 2007 (Mayo 14) "Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo".	X	
15	El futuro tenedor adjuntara informe de comportamiento de indicadores de ausentismo y accidentalidad mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE una vez adjudicado de forma mensual.	X	
16	El futuro tenedor adjuntara las actas de forma mensual del Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo al Decreto 614 de 1984, Resolución 1016 de 1989, Decreto-Ley 1295 de 1994, Ley 1562 de 2012 y Decreto 1072 de 2015, Resolución 2013 de 1986, dicho soporte se enviara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE.	X	

ITEM	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO "MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS" PARA TENEDORES DE ESPACIO EN CALIDAD DE ARRENDATARIOS DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
SUMINISTRO DE PERSONAL			
1	El oferente debe tener carnet de manipulación de alimentos, así como las personas que vayan a laborar en los diferentes puntos de servicio; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97, Resolución 2674 de 2013 y normatividad vigente.	X	
2	El Contratista debe contar con personas que tengan el perfil que lo amerite para el manejo de los puntos de servicio a tomar en arriendo.	X	
3	El contratista deberá allegar la relación del personal previsto por la empresa para cada punto de servicio con las respectivas hojas de vida y los formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL; indicando el personal técnico y operario a laborar (cargos). <u>El nutricionista y el ingeniero de alimentos, se puede contratar por hora labor, es decir, que irán al colegio a supervisar al contratista una vez cada dos meses.</u>	X	
PRODUCTOS ALIMENTICIOS		CUMPLE	NO CUMPLE
4	El Contratista se compromete a hacer entrega del listado de los precios de los productos alimenticios a vender; los cuales serán verificados y aprobados por el supervisor del contrato. Para lo cual, se tomará como referente los precios del mercado y las necesidades de la población objeto del presente estudio.	X	
5	SOSTENIMIENTO DE PRECIOS: La lista de precios propuesta deberá ser sostenida por toda la vigencia del contrato de arrendamiento, cualquier cambio deberá ser aprobado por el supervisor del contrato y estar debidamente justificado previa verificación con los precios del mercado.	X	
6	EXCLUSIVIDAD DE PRODUCTOS: La exclusividad de los productos a ofrecer como gaseosas, jugos, agua entre otros será determinada por el supervisor del contrato.	X	
7	Cada mes se debe presentar una tabla nutricional de estricto cumplimiento que es obligatoria y revisada por el supervisor del contrato.	X	
8	El contratista debe acreditar experiencia en buenas prácticas de manufacturas, alimentos y bebidas.	X	
9	Cumplir con las especificaciones de productos, marcas y precios a ofrecer, así como la infraestructura con que cuenta para poder dar cumplimiento al objeto del contrato, como son: vehículos, relaciones comerciales con proveedores manejo de alimentos.	X	
PERSONAL MANIPULADOR			
10	El contratista debe tener carnet de manipulación de alimentos, así como las personas que vayan a laborar en los diferentes puntos de servicio el cual acredite mínimo 10 horas de formación; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97, Resolución 2674 de 2013 y normatividad vigente.	X	
11	El contratista debe contar con personal idóneo, el cual mediante certificación médica demuestre la aptitud para manipular alimentos. Anexar los resultados de los exámenes médicos de frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas (para detectar hongos) y coprológico del personal (inspección de piel para evidenciar la no presencia de heridas, quemaduras, irritaciones u otras infecciones) antes de su ingreso al establecimiento con resultado apto. Estos exámenes se requieren 2 veces al año.	X	
12	El personal manipulador debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, Artículo 11, (numerales del 1 al 5): Estado de salud: 1. Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año. 2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.	X	

	<p>3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.</p> <p>4. La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.</p> <p>5. La empresa es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea.</p> <p>Todo manipulador de alimentos y bebidas que presente un riesgo para la salud, el contratista deberá comunicarlo ante el supervisor del contrato y éste funcionario será reemplazado inmediatamente.</p>		
13	<p>El contratista deberá allegar la relación del personal manipulador y las respectivas hojas de vida con: fotocopia de la cédula, certificado de antecedentes disciplinarios de la procuraduría, certificado judicial expedido por la Policía Nacional, certificado de manipulación de alimentos vigente y resultados de exámenes médicos, además los formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL; indicando su calidad profesional, técnica u operativa (cargos).</p> <p>Ésta documentación debe ser anexada a la firma del acta de inicio del contrato.</p>	X	
14	<p>El personal manipulador debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, Artículo 12, en donde se estipula: educación y capacitación.</p> <p>Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.</p> <p>Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.</p>	X	
15	<p>El personal manipulador deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, artículo 13 sobre el Plan de capacitación:</p> <p>Presentar el plan de capacitación que debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.</p> <p>Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.</p> <p>El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.</p>	X	
16	<p>El personal manipulador deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, artículo 14 sobre las prácticas higiénicas y medidas de protección incluyendo los 14 numerales.</p> <p>Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:</p> <p>1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.</p> <p>2. 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.</p> <p>3. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta</p>	X	

	<p>de trabajo.</p> <p>4. 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 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.</p> <p>5. 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.</p> <p>6. 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.</p> <p>7. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.</p> <p>8. 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.</p> <p>9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.</p> <p>10. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo contempla el numeral 4 del presente artículo.</p> <p>11. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.</p> <p>12. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.</p> <p>13. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.</p> <p>14. Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en esta resolución y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa.</p>			
17	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo V, artículo 24 sobre la obligatoriedad de profesional o personal técnico.</p> <p>Los establecimientos que fabriquen, procesen, elaboren o envasen alimentos de alto riesgo en salud pública, deben contar con los servicios de tiempo completo de personal técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad de alimentos, quien debe tener a cargo el programa de capacitación del personal manipulador de alimentos.</p> <p>El contratista estará presto a los conceptos y observaciones que el ingeniero de alimentos de las regionales de sanidad, hospital del sector y/o secretaria de salud avale o solicite, al supervisar los aspectos de aseguramiento de la calidad del servicio ofrecido.</p> <p>Se debe hacer uso de carteleras para estimular el consumo de alimentos que promuevan una vida sana.</p>	X		
18	<p>Cuando se vincule personal nuevo el contratista deberá informar por escrito al supervisor del contrato, debiendo adjuntar los documentos exigidos al personal. No puede empezar a laborar hasta tanto no haya autorización.</p>	X		
19	<p>El personal que labora en el local debe conocer y aplicar la normativa vigente sobre el Manejo de EPP (elementos de protección personal) para la manipulación de alimentos y de químicos.</p>	X		
MATERIAS PRIMAS E INSUMOS				
20	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo IV, artículo 16 sobre la Materias Primas e insumos.</p> <p>La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y deben estar debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adiciónen o sustituyan, y para el caso de los insumos, deben cumplir con las resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012, según corresponda, o las normas que las modifiquen, adiciónen o sustituyan.</p> <p>Los productos que requieren manejo de temperaturas tanto de congelación como de refrigeración no podrán perder en ningún momento la cadena de frío, por consiguiente, el recibo de alimentos para congelación deberá ser de -18°C o menos y para refrigeración de 0 a 4°C +/- 2°C e inmediatamente debe disponerse en neveras o congeladores para no perder la temperatura que trae el producto.</p>	X		

	<p>Debe realizarse inspecciones organolépticas de los insumos verificando apariencia, olor, color, lote, fechas de vencimiento, condiciones del empaque (sin abolladuras, propio del alimento, sin pérdida de vacío según aplique).</p> <p>En el caso de frutas y verduras deben inspeccionarse que no tengan magulladuras, hongos, picaduras de animales índice de madurez, sin presencia de material extraño como tierra, insectos, entre otros.</p> <p>Para los huevos se debe verificar que no se encuentren fisurados, ni rotos, ni sucios, con ausencia de plumas, sangre y excremento, con cáscara lisa y color uniforme.</p> <p>Los enlatados deberán tener el respectivo registro sanitario, además se debe verificar que el envase no se encuentre deteriorado, abollado, corroído, o con presencia de gas interior.</p> <p>Los productos no deben presentar abombamiento en ninguna situación.</p> <p>De presentarse alguna de las situaciones antes mencionadas éstos productos deberán ser rechazados.</p>		
21	<p>Toda materia prima o producto que se ofrezca debe poseer una ficha técnica la cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria competente cuando esta lo requiera.</p> <p>Ésta ficha debe contener los registros o permisos sanitarios según corresponda los cuales puedan ser revisados en cualquier momento que se solicite.</p>	X	
22	<p>Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto.</p> <p>Es responsabilidad de la persona natural o jurídica propietaria del contrato en arrendamiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos, para lo cual se solicitará que trimestralmente, se realicen análisis microbiológicos en los cuales se verifique el estado de algunos productos (uno por cada grupo alternado por cada trimestre) con las siguientes muestras:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Producto preparado restaurante (Parámetro INVIMA) • Producto de panadería (Parámetro INVIMA) • Producto de panadería relleno con crema o cárnico (Parámetro INVIMA) • Ensalada de frutas y/o verduras (Parámetro INVIMA) • Jugo o pulpa de fruta (Resolución 3929 de 2013) • Productos pre cocidos congelados • Agua para consumo humano (Análisis microbiológico) 	X	
23	Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y, si le aplica, a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso.	X	
24	Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos y no podrán ser recongeladas, por tal motivo solo deberán descongelarse lo que será usado en el servicio. Además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes.	X	
25	<p>Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deben almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración, para esto deben disponer de estibas plásticas aptas para alimentos para que las materias primas o los alimentos no sean depositados directamente en el piso y alejadas de las paredes permitiendo la limpieza.</p> <p>Para las latas importante que se almacenen boca abajo de manera que podamos observar la fecha de vencimiento, además para protegerlos de contaminación por animales, para lo cual deberán lavar la superficie donde se apertura el alimento.</p> <p>Con relación al almacenamiento y conservación, el contratista deberá contar con equipos apropiados para el almacenamiento y conservación de los alimentos si estos no pueden ser ofrecidos por el contratante.</p>	X	
26	<p>Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos.</p> <p>Tener presente la rotación de los alimentos mediante el manejo adecuado de los insumos por medio de la técnica PEPS (primero en entrar, primero en salir) y/o PVPS (primero en vencer, primero en salir).</p>	X	
27	Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos en los cuales no exista <u>peligro de contaminación para los alimentos</u> .	X	
28	Se deberá de excluir del área de almacenamiento de alimentos; todo producto químico, tóxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos.	X	
29	<p>El transporte de alimentos deberá realizarse en vehículos autorizados para tal fin, los cuales tengan visible la leyenda "Transporte de Alimentos", evitando la contaminación, la proliferación de microorganismos, como el deterioro de los insumos. Si los insumos requieren ser refrigerados o congelados se debe garantizar que se mantengan siempre las condiciones de la cadena de frío.</p> <p>Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos o materias primas, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.</p> <p>Se permite transportar conjuntamente en un mismo vehículo, alimentos con diferente riesgo en salud pública siempre y cuando se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada.</p>	X	

	<p>Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación.</p> <p>Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.</p> <p>Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento.</p>		
EMPAQUES			
30	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo IV, artículo 17 sobre Envases y embalajes</p> <p>Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben reunir los siguientes requisitos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social especialmente las resoluciones 683 , 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan al respecto. 2. El material del envase y embalaje debe ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación. 3. No deben haber sido utilizados previamente para fines diferentes que puedan ocasionar la contaminación del alimento a contener. 4. Los envases y embalajes que estén en contacto directo con el alimento antes de su envase, aunque sea en forma temporal, deben permanecer en buen estado, limpios y, de acuerdo con el riesgo en salud pública, deben estar debidamente desinfectados. 5. Los envases y embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos. <p>Los empaques, envases y/o material desechable deben ser aptos para alimentos, pero con el menor impacto posible al medio ambiente.</p>	X	
EQUIPOS Y UTENSILIOS			
31	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo II.</p> <p>Los equipos y utensilios que se requieran para la prestación del servicio de alimentación deberán ser asumidos por el contratista, los cuales deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y de materiales que puedan ser fácilmente lavables con agentes químicos. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.</p>	X	
32	<p>Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.</p> <p>Los ángulos internos de las superficies de contacto con el alimento deben poseer una curvatura continua y suave, de manera que puedan limpiarse con facilidad.</p> <p>En los espacios interiores en contacto con el alimento, los equipos no deben poseer piezas o accesorios que requieran lubricación ni roscas de acoplamiento u otras conexiones peligrosas.</p> <p>Las superficies de contacto directo con el alimento no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento.</p> <p>Todas las superficies de contacto con el alimento deben cumplir con las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.</p>	X	
33	En lo posible los equipos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite el contacto del alimento con el ambiente que lo rodea. Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y contruidas de manera que faciliten su limpieza y desinfección y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.	X	
34	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar contruidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.	X	
35	Los recipientes usados para materiales no comestibles y desechos, deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, contruidos de material impermeable, de fácil limpieza y desinfección y, de ser requerido, provistos de tapa hermética. Los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles.	X	
36	Las tuberías empleadas para la conducción de alimentos deben ser de materiales resistentes, inertes, no porosos, impermeables y fácilmente desmontables para su limpieza y desinfección. Las tuberías fijas se limpiarán y desinfectarán mediante la recirculación de las sustancias previstas para este fin.	X	
PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS			
37	Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo VIII, artículo 35 sobre la PREPARACIÓN Y SERVIDO DE ALIMENTOS.	X	

	El recibo de insumos e ingredientes para la preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados.		
38	Los alimentos o materias primas crudos, tales como, hortalizas, frutas, carnes y productos hidrobiológicos que se utilicen en la preparación de los alimentos deben ser lavados con agua potable corriente antes de su preparación.	X	
39	Las hortalizas y frutas que se consuman deben someterse a lavado y desinfección con sustancias autorizadas por el Ministerio de Salud y Protección Social. Debe visualizarse en habladores un procedimiento donde indique la manera como debe realizarse paso a paso, con el tipo de desinfectante, concentración y tiempo de exposición.	X	
40	Los alimentos perecederos, tales como, leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deben almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados o listos para el consumo con el fin de evitar la contaminación cruzada.	X	
41	El personal que está directamente vinculado a la preparación o servido de los alimentos no debe manipular dinero simultáneamente.	X	
42	Los alimentos y bebidas expuestos para la venta deben mantenerse en vitrinas, campanas plásticas, mallas metálicas o plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja del ambiente exterior.	X	
43	El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. Deberán servirse en recipientes adecuados, limpios, de material que permitan fácil lavado y desinfección. Durante la exposición de los productos deben protegerse de contaminación externa por saliva, insectos, entre otros.	X	
44	El lavado y desinfección de utensilios debe hacerse con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo y con especial cuidado en las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, las cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene; las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón. La limpieza y desinfección de los utensilios que tengan contacto con los alimentos se hará en tal forma y con elementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso.	X	
45	Cuando los establecimientos no cuenten con agua y equipos en cantidad y calidad suficientes para el lavado y desinfección, los utensilios que se utilicen deben ser desechables con el primer uso.	X	
46	El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a (3) tres horas. Si hay lugar a preparación de alimentos, debe asegurarse sobrepasar los 70°C sin interrumpir el proceso de cocción. Por consiguiente, deben disponer de termómetros para cuando se requiera comprobar la temperatura. Para los alimentos que se ofrecen calientes la temperatura debe ser superior a los 70 °C y desde su preparación no debe sobrepasar las 2 horas de exposición. Para alimentos que se producen, pero no se ofrecen de manera inmediata, éstos deben permanecer siempre fríos y solo calentarlos cuando se vayan a entregar al cliente, cuidando que la temperatura sea superior a los 70°C.	X	
47	El uso de grasas o aceites debe ser de manera controlada, éste deberá ser descartado cuando se haya usado para preparar alimentos fuertes (pescado). El aceite o grasa no debe ser usada cuando presente variación en su olor característico o presente aspecto desagradable. No mezclar el aceite usado con aceite nuevo, puesto que se generan sustancias no aptas para la salud.	X	
48	Para almacenar alimentos ácidos (jugos, salsas), se deberán utilizar vasijas de peltre, vidrio o porcelana, nunca de aluminio o cobre.	X	
49	Se deberá realizar controles de temperatura de manera escrita de equipos como mínimo dos veces al día y temperaturas de elaboración de alimentos. Generar acciones para las desviaciones de las temperaturas.	X	
50	Uso de código de colores para las tablas de picar y uso de cuchillos.	X	
51	Control y manejo de alérgenos, establecer un procedimiento estandarizado para el control de sustancias clasificadas como alérgenos, informando al cliente el contenido de los productos, es decir declararlos en los ingredientes.	X	
SANEAMIENTO			
52	Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo VI, artículo 26 sobre el Plan de Saneamiento . El oferente presentará el plan de saneamiento a desarrollar en la instalación a arrendar, donde se discriminen los programas: Limpieza y desinfección, Desechos sólidos, Control de plagas y Abastecimiento y suministro de agua potable, de acuerdo a lo establecido en el Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013. Este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y registros mensuales que evidencien el cumplimiento del mismo durante la vigencia del contrato.	X	
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
53	Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección. Entregar fichas técnicas de los productos para el lavado detergente, desinfectante, desengrasante, gel	X	

	y jabón de manos, entre otros.		
54	Realizar mediante listas de chequeo inspecciones sobre el estado de limpieza de áreas, equipos y superficies.	X	
55	El proceso de desinfección debe realizarse con un principio activo que permita la eliminación o disminución a niveles aceptables de la carga microbiana de las áreas, superficies y equipos.	X	
56	Realizar jornadas de dosis de choque periódico, evitando la resistencia de los microorganismos a los desinfectantes usados, para lo cual se debe cambiar el producto o aumentar la dosis de concentración.	X	
57	Realizar cronograma de limpieza y desinfección de equipos, con uso de productos aptos para alimentos, limpiando inmediatamente después del uso de equipos y superficies para evitar incrustaciones de grasas y suciedades.	X	
58	Buenas prácticas higiénicas de personal manipulador, lavado de manos, desinfección, aseo personal.	X	
59	Uso de habladores en todas las áreas sobre la manera correcta de usar los químicos para la limpieza y desinfección, forma de prepararse y tiempo de exposición dependiendo el lugar a tratar.	X	
60	Uso de atomizadores para las aspersiones, no está permitido el uso de recipientes como envases vacíos de gaseosas, refrescos entre otros para almacenar los químicos.	X	
DESECHOS SÓLIDOS			
61	Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.	X	
62	Cuenta con recipientes suficientes, adecuados, separados por tipo de residuos, bien ubicados con tapa y bolsa, identificados para la recolección. Deben lavarse y desinfectarse cuando se desocupen las canecas.	X	
63	Debe disponerse una zona de acopio de basuras alejada de la zona de producción y tener una frecuencia establecida de remoción de los residuos sólidos. No deben generarse malos olores y en ningún momento promover la proliferación de plagas.	X	
64	El responsable de realizar la remoción de los residuos con la ayuda de guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.	X	
CONTROL DE PLAGAS			
65	Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.	X	
66	La actividad de la fumigación será de manera bimestral o como se encuentre estipulado en el contrato, con aplicaciones de sustancias para el control de insectos, roedores, rastreros y plagas según diagnóstico que elabore de manera previa la empresa contratista del servicio, quien podrá sugerir el aumento de la frecuencia o disminución según el informe que pase del diagnóstico previo en el cual se sustente la situación hallada. Los químicos usados deberán ser para uso en cocinas, y deben presentar cronograma de rotación de productos. El uso de los químicos no podrá en ningún momento poner en riesgo la inocuidad de los alimentos. Presentar fichas técnicas de todos los productos. Enviar al supervisor del contrato las constancias de trabajo realizado por la empresa especializada. La fumigación solicitada en éste ítem es diferente al control realizado por la administración del colegio. La realización de la fumigación debe realizarse observando el calendario académico, las medidas de bioseguridad. El supervisor, velará porque la norma se cumpla de manera estricta.	X	
67	Informar siempre al supervisor del contrato cuando se realizarán las fumigaciones y entregar las constancias de trabajo realizado por la empresa especializada.	X	
68	No se admitirán animales domésticos en el servicio de alimentación como medida de control natural.	X	
69	Se exigirá el uso de medidas de bioseguridad por el personal que realiza la aplicación.	X	

ÍTEM	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO "AMBIENTAL" PARA TENEDORES DE ESPACIO EN CALIDAD DE ARRENDATARIOS DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El Oferente <u>deberá certificar por escrito, junto con la oferta</u> que no se encuentra registrado como Infractor Ambiental, en el REGISTRO ÚNICO DE INFRACTORES AMBIENTALES (RUIA) del Ministerio de Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible, de acuerdo a lo establecido en la Ley 1333 del 21 de julio de 2009, "Por la cual se establece el procedimiento sancionatorio ambiental y se dictan otras disposiciones", o cualquiera que la modifique o derogue <u>para lo cual deberá anexar junto con la oferta</u> el pantallazo del aplicativo Vital de la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales ANLA.	X	
2	El Oferente y Futuro Contratista, <u>deberá presentar y entregar para el inicio de ejecución del contrato</u> , al Supervisor del Contrato; el "PLAN DE SANEAMIENTO" a desarrollar en las instalaciones a arrendar dentro de las cuales se realice la preparación, almacenamiento, manipulación y comercialización de alimentos. Para su respectivo seguimiento. Donde el "PLAN DE SANEAMIENTO", deberá ser un documento escrito donde se relacionen los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los programas limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas y abastecimiento y suministro de agua potable; que sean necesarios, teniendo en cuenta los servicios, actividades y productos ofrecidos para el cumplimiento del objeto contractual. Este documento, deberá dar cumplimiento	X	

	<p>a lo establecido en el Artículo 26 de la Resolución 2674 del 22/07/2013 y deberá venir firmado por profesional competente (Ingeniero o Técnico de Alimentos, sanitario y/o ambiental) o con el aval o aprobación de la Secretaría de Salud de la Jurisdicción.</p> <p>Durante la ejecución del contrato, el <u>Contratista deberá presentar, mensualmente al Supervisor del Contrato</u>, las copias de los formatos de registro y seguimiento debidamente diligenciados, de los programas referenciados anteriormente; así como deberá tenerlas disponibles en las instalaciones arrendadas, para evidenciar y soportar el desarrollo del "PLAN DE SANEAMIENTO", presentado.</p>		
3	<p>El Oferente y Futuro Contratista realizará y desarrollará un plan de gestión integral de residuos sólidos, para las instalaciones a arrendar, de acuerdo a las responsabilidades establecidas en el Decreto 1077 del 26/05/2015, TÍTULO 2 "SERVICIO PÚBLICO DE ASEO" - ARTÍCULO 2.3.2.1.1., ARTÍCULO 2.3.2.2.1.2. al ARTÍCULO 2.3.2.5.118 y de acuerdo a los lineamientos de la Resolución 754 del 25/11/2014 (Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial) y demás normatividad legal vigente relacionada, donde mínimo se desarrolle las siguientes acciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mecanismos y estrategias para garantizar la separación en la fuente, dirigida a los usuarios de los servicios prestados y los funcionarios del contratista; en donde suministrará los insumos necesarios para la correcta separación de los residuos generados en las instalaciones arrendadas; para esto tendrá en cuenta la codificación de colores establecidas por la GTC 24. • Disponer de mínimo uno (1) punto ecológico con tapa giratoria y con sus respectivas bolsas, ubicado dentro de cada una de las instalaciones a arrendar, en donde la codificación de colores deberá ser acorde a lo establecido en la GTC 24, conforme al tipo de residuos generados. • Establecer la ruta interna, externa y frecuencia de recolección para los residuos generados en las instalaciones arrendadas; así como prever su almacenamiento temporal y entrega para disposición final. • Realizar articulación y coordinación con las actividades desarrolladas en el marco del programa de residuos sólidos no peligrosos del punto de servicio, principalmente en lo relacionado con la separación en la fuente, ruta externa, almacenamiento temporal y entrega para disposición final. • Presentar mensualmente al supervisor del contrato, el registro del pesaje de los residuos reciclables (limpios y secos) y ordinarios generados en las instalaciones arrendadas. • Disponer de manera temporal, los residuos reciclables generados en las instalaciones arrendadas, en el centro de acopio o lugar de almacenamiento temporal establecido por el punto de servicio. (el Contratista, debe contar con las herramientas para el traslado del material, elementos de protección personal y báscula). 	X	
4	<p>Para los residuos peligrosos generados por parte del oferente y futuro Contratista dentro de las instalaciones a arrendar; en función del cumplimiento del objeto del contrato, por acciones de arreglos locativos en estas instalaciones o por cambio de alguno de los equipos eléctricos o electrónicos de su responsabilidad y/o propiedad. Deberá cumplir con el manejo y disposición final adecuada establecida para los residuos peligrosos en el Decreto 1076 del 26/05/2015 - TÍTULO 6 "RESIDUOS PELIGROSOS" - Artículo 2.2.6.1.1.1. al Artículo 2.2.6.2.3.6; enfatizando en lo establecido en el Artículo 2.2.6.1.4.4, incisos "a y b" del Decreto en referencia, "Son obligaciones del consumidor o usuario final de productos o sustancias químicas con propiedad peligrosa:</p> <ul style="list-style-type: none"> k) Seguir las instrucciones de manejo seguro suministradas por el fabricante o importador del producto o sustancia química hasta finalizar su vida útil y; l) Entregar los residuos o desechos peligrosos pos consumo provenientes de productos o sustancias químicas con propiedad peligrosa, al mecanismo de devolución o retorno que el fabricante o importador establezca." <p>De lo cual deberá presentar al supervisor del contrato el respectivo registro de entrega a los programas pos consumo o certificado de disposición final de los residuos peligrosos generados o productos que los contenga.</p>	X	
5	<p>El Oferente y Futuro Contratista, deberá tener las fichas y hojas de seguridad, de todos los productos que contengan sustancias químicas y de aseo que utilice dentro de las instalaciones a arrendar y para el cumplimiento del objeto del contrato; para lo cual deberá ubicarlas en un lugar visible en donde se encuentren almacenados dichos elementos, las hojas de seguridad debe contener los 16 ítems en idioma español.</p> <p>Además, durante la ejecución del contrato, deberá entregar al supervisor del contrato, los certificados y/o documentos que soporten capacitación al personal a su cargo, en el manejo de estas sustancias y la manipulación e interpretación de las respectivas fichas y hojas de seguridad.</p> <p>Así como dar cumplimiento a las condiciones establecidas en la Ley 55 del 02/07/1993 "Por medio de la cual se aprueba el "Convenio No. 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el trabajo", en relación al manejo, manipulación, almacenamiento, disposición final y demás que apliquen para este tipo de productos.</p>	X	
6	<p>El oferente y futuro contratista, deberá garantizar que los productos utilizados en las instalaciones a arrendar y para el cumplimiento del objeto del contrato, respecto a la limpieza y desinfección, al igual que los elementos para envasar los alimentos que apliquen para su consumo y suministro, deberán contener características de biodegradabilidad; en cumplimiento a lo establecido en el Manual de Contratación de la Policía Nacional, para los elementos de aseo y cafetería, en especial vasos, empaques, desechables para alimentos y detergentes y desengrasantes para las actividades de aseo.</p> <p>De esto, durante la ejecución del contrato, entregará mensualmente al supervisor del contrato, las hojas y fichas de seguridad de los productos de aseo, así como las hojas de fabricación de los productos para envasar o servir alimentos, donde se relacionen sus características biodegradabilidad.</p>	X	

7	El oferente y Futuro Contratista deberá acreditar por escrito, junto con la oferta, que durante la vigencia y ejecución del objeto del contrato, se compromete a desarrollar y cumplir con las buenas prácticas ambientales con relación al ahorro y uso eficiente del agua y la energía, así como el manejo integral de residuos, establecidas por el punto de servicio, en el marco de la Implementación del Sistema de Gestión Ambiental y que contribuyan al cumplimiento de la política ambiental y objetivos ambientales institucionales. De lo cual se deberá dar estricto cumplimiento durante la ejecución del contrato.	X	
8	El oferente y Futuro contratista se compromete a estar disponible para las diferentes auditorías que realizan entidades internas y externas, al igual que autoridades o visitas por parte de las autoridades ambientales y/o sanitarias al punto de servicio. En donde deberá tener en las instalaciones arrendadas la documentación pertinente y establecida como soportes en las condiciones técnicas del contrato. Para ello, el supervisor del contrato, notificará previamente al contratista sobre las fechas para las auditorías e informara en el momento sobre las visitas de las autoridades ambientales y/o sanitarias.	X	
9	El Oferente y Futuro Contratista se compromete durante la ejecución del contrato a socializar, sensibilizar y/o capacitar al personal a su cargo, con relación a las temáticas de manejo de sustancias químicas, manejo de residuos sólidos (no peligrosos y peligrosos) y buenas prácticas ambientales. De esto, durante la ejecución del contrato, el contratista deberá entregar cada trimestre los respectivos soportes al supervisor del contrato, evidenciando las acciones realizadas para todo su personal a cargo.	X	
10	El Oferente y Futuro Contratista, deberá garantizar que los equipos eléctricos y electrónicos de su propiedad o responsabilidad que serán utilizados en las instalaciones a arrendar, para la ejecución de objeto del contrato, cumplan con los requerimientos de la Energy Star, o se registren sus características de eficiencia energética, soportando bajo consumo de energía. Así también garantizará que sus baterías y acumuladores no contemplen cadmio, plomo o mercurio. Para lo cual presentará al inicio del contrato, al supervisor del contrato, las fichas técnicas de los equipos a utilizar con sus respectivas características.	X	
11	El Oferente y Futuro Contratista, deberá acreditar por escrito, junto con la oferta que se compromete a cumplir con todos los requisitos legales ambientales vigentes concernientes con su actividad económica, bienes y servicios ofrecidos	X	
12	El Oferente y Futuro Contratista, deberá acreditar por escrito, junto con la oferta, que no se hará vertimiento o disposición directa o indirectamente, a la red sanitaria de aguas residuales existente en el punto de servicio o cuerpos de agua superficiales aledaños, de residuos que contengan sustancias químicas, residuos de comida u otros elementos que puedan alterar de manera significativa las características fisicoquímicas y denominación de las aguas residuales vertidas en el punto de servicio o generar obstrucción de la red sanitaria. De lo cual se deberá dar estricto cumplimiento durante la ejecución del contrato, con el fin de objeto de sanciones ambientales o afectar los sistemas de tratamiento para las plantas de tratamiento de agua residual, donde éstas existan en el punto de servicio.	X	

ÍTEM	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES PARA TENEDORES DE ESPACIO EN CALIDAD DE ARRENDATARIOS DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El oferente garantizará mediante <u>certificación escrita</u> junto con la oferta que cuenta con el personal idóneo, con los elementos de cafetería y equipos necesarios para la prestación de un servicio de alta calidad.	X	
2	El oferente <u>debe acreditar</u> junto con la oferta experiencia específica en servicios de cafetería a diferentes grupos poblacionales o servicios de alimentación en servicios de comidas y bebidas que proveen comidas completas o no, ya sea en cafeterías, restaurantes tradicionales o restaurantes de autoservicio o restaurantes de comida para llevar. Mediante certificaciones de contratos, (una certificación por cada contrato), celebrados con entidades estatales y/o privadas.	X	
3	El oferente garantizará mediante <u>certificación escrita</u> junto con la oferta que realizará el control y manejo de alérgenos, estableciendo un procedimiento estandarizado para el control de sustancias clasificadas como alérgenos.	X	
4	El oferente <u>deberá anexar</u> con la oferta oficio donde se relacione información detallada indicando el personal a laborar, razón social, dirección y teléfono.	X	

LOTE 7: COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA - CÚCUTA

ÁREA A CUBRIR	CANTIDAD PUNTO DE SERVICIO	CUMPLE	NO CUMPLE
Nutricionista	1	X	
Ingeniero (a) de alimentos (técnico, tecnólogo o profesional)	1	X	
Administrador (cajero)	1	X	
Auxiliar de cocina: Experto en preparación y alistamiento de alimentos	1	X	
Auxiliar para atención en mostrador	2	X	

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GENERALES: Los siguientes ítems aplican para todos los lotes, así:

ÍTEM	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO PARA EL SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA TENEDORES DE ESPACIO DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El futuro tenedor de espacio deberá presentar los estándares mínimos evidenciando el respectivo porcentaje de diseño e implementación y así mismo la evaluación inicial del sistema de acuerdo a la resolución 1111 del 2017, es importante que este documento sea firmado por un profesional con licencia en seguridad y salud en el trabajo, que estará de acuerdo al tamaño de la empresa (Anexar: licencia ocupacional del Técnico, Tecnólogo, Profesional, Especialista, Magister; Curso de 50 horas virtuales), según la norma donde aplique certificados de experiencia laboral del técnico o tecnólogo. Por otro lado anexara certificado expedido por la ARL frente a la evaluación de los estándares mínimo dando a conocer el porcentaje de cumplimiento. Durante la ejecución del contrato.	X	
2	El futuro tenedor de espacio deberá colaborar en las auditorias de cumplimiento al Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, que se realicen en el centro de trabajo en donde se encuentre desempeñando las actividades, específicamente siguiendo los lineamientos para cumplir con las exigencias de las normas pertinentes de su actividad económica. Se realizará durante la ejecución de actividades, según necesidad.	X	
3	Es obligación del futuro tenedor de espacio dar carnet de identificación de la empresa y carnet de la ARL, al personal que labore en su actividad económica dentro de las instalaciones, al igual que estar al día en todo lo relacionado a Seguridad Social de sus trabajadores sin importar el tipo de contrato. (Los trabajadores deberán portar el carnet al momento de ingreso al punto de servicio). Enviar mensualmente la planilla de pago de seguridad social mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE del personal vinculado a la actividad, desde el momento de la firma del acta de inicio hasta la terminación del contrato.	X	
4	Es obligación del futuro tenedor de espacio tener el control documental de la realización de los exámenes medico ocupacionales de ingreso, periódico, cambio de ocupación, pos incapacidad del personal a su cargo y que labora dentro de las instalaciones del punto de servicio, dando cumplimiento con la Resolución 2646 de 2007 , deberá tener siempre disponible en el centro de trabajo la carpeta donde se evidencie la realización de los exámenes que de acuerdo a las actividades deba realizar el trabajador (Física o Digital). Así mismo anexar el profesiograma a los conceptos medico ocupacionales. En el caso de realizar manipulación de alimentos se deberá contener los exámenes médicos específicos para dicha actividad. Dicha documentación se verificara por el responsable de SG-SST 15 días hábiles posteriores a la firma del acta de inicio.	X	
5	El futuro tenedor de espacio deberá realizar la inducción y reinducción de los diferentes colaboradores en los peligros priorizados, documentado la misma y realizando evaluación. Deberá enviar mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE (Acta de la inducción con las respectivas firmas de las personas que asistieron, junto con la evaluación) 15 días hábiles posteriores a la firma del acta de inicio.	X	
6	El futuro tenedor de espacio se debe comprometer al pago de las prestaciones Sociales a las que está obligado de acuerdo a la modalidad de contrato que tenga con las personas que prestan sus servicios, para lo cual deberá entregar cada mes al supervisor de contrato previo al pago de la factura la planilla que evidencia el cumplimiento con lo solicitado, y de esta forma gestionar el pago. Enviar mensualmente la planilla de pago de seguridad social mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE del personal vinculado a la actividad, desde el momento de la firma del acta de inicio hasta la terminación del contrato.	X	
7	El futuro tenedor de espacio debe realizar la matriz de identificación de peligros, valoración, evaluación y control de riesgos ocupacionales de los procesos concernientes a la actividad económica realizada dentro del punto de servicio, determinando de acuerdo a la jerarquía de los controles de prevención de accidentes y enfermedades laborales artículo 2.2.4.6.24 del decreto 1072 del 2015 ministerio de trabajo. El Tenedor deberá hacer llegar mediante oficio y CD la matriz solicitada con su respectivo informe dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE un mes posterior de la firma del acta de inicio, así mismo anexar soportes de divulgación de la matriz a los colaboradores del punto forma física o digital. La información suministrada deberá quedar copia en el punto de servicio. Nota: La matriz deberá estar firmada por el profesional idóneo de acuerdo al cumplimiento de ley anexando la licencia de Salud Ocupacional vigente.	X	
8	El futuro tenedor de espacio deberá anexar la matriz de Elementos de Protección Personal e Individual de acuerdo a la exposición de peligros y riesgos en donde deberá contemplar la frecuencia de entrega del elemento, así mismo anexara registro de entrega del EPP o EPI con su respectiva capacitación. El Tenedor deberá hacer llegar mediante oficio y CD la matriz solicitada dirigida a la Jefe de Talento Humano DIBIE un mes posterior de la firma del acta de inicio, así mismo anexar soportes de entrega y capacitación de acuerdo a la frecuencia evidenciada en la matriz de forma física o digital. La información suministrada deberá quedar copia en el punto de servicio. Nota: La matriz deberá estar firmada por el profesional idóneo de acuerdo al cumplimiento de ley anexando la licencia de Salud Ocupacional vigente.	X	
9	El futuro tenedor de espacio adjuntara el Programa de 5S orden y aseo. El documento se anexara en el momento de la postulación a la oferta. Posteriormente un mes a la firma del acta de inicio enviara soportes de la ejecución del programa en el punto de servicio.	X	
10	El futuro tenedor de espacio deberá realizar la identificación de amenazas y determinar la vulnerabilidad del espacio arrendado con el objetivo de elaborar el plan de emergencia dotando el espacio con los materiales necesarios para dar respuesta. Una vez firmada el acta de inicio el tenedor enviara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE el plan de emergencia y el soporte de entrega de extintores y botiquines de acuerdo al	X	

	cumplimiento de ley, con su respectiva divulgación y capacitación a los trabajadores.		
11	El futuro tenedor del espacio deberá juntar el cronograma de capacitación anual relacionando los temas en Seguridad y Salud en el Trabajo. Los soportes serán entregados en el momento de la postulación a la oferta. De forma mensual enviara el tenedor adjudicado el soporte de asistencia a las capacitaciones con su respectiva evaluación mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE.	X	
12	El futuro tenedor de espacio se debe comprometer a solicitar y tramitar ante el Rector del Colegio los respectivos permisos de trabajo para realizar eventualmente las actividades de alto riesgo. En este caso deberá estar presente el Profesional en Seguridad y Salud del tenedor quien estará al pendiente de la actividad y enviara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE los soportes de ejecución (Por ejemplo si se requirió andamios estos deberán estar certificados y se enviara el soporte a esta dirección de dichos documentos).	X	
13	El futuro tenedor de espacio entregara el esquema de vacunación de acuerdo con el Sistema de Vigilancia Epidemiológico de Riesgo Biológico que deba cumplir con sus trabajadores independientes de su forma de vinculación. Dicho soporte se entregara una vez firmada el acta de inicio mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE.	X	
14	El futuro tenedor de espacio adjuntara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE, todos los accidentes de trabajo presentados de forma mensual con sus respectivos soportes de acuerdo al cumplimiento de ley. Resolución 1401 de 2007 (Mayo 14) "Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo".	X	
15	El futuro tenedor adjuntara informe de comportamiento de indicadores de ausentismo y accidentalidad mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE una vez adjudicado de forma mensual.	X	
16	El futuro tenedor adjuntara las actas de forma mensual del Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo al Decreto 614 de 1984, Resolución 1016 de 1989, Decreto-Ley 1295 de 1994, Ley 1562 de 2012 y Decreto 1072 de 2015, Resolución 2013 de 1986, dicho soporte se enviara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE.	X	

ITEM	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO "MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS" PARA TENEDORES DE ESPACIO EN CALIDAD DE ARRENDATARIOS DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
SUMINISTRO DE PERSONAL			
1	El oferente debe tener carnet de manipulación de alimentos, así como las personas que vayan a laborar en los diferentes puntos de servicio; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97, Resolución 2674 de 2013 y normatividad vigente.	X	
2	El Contratista debe contar con personas que tengan el perfil que lo amerite para el manejo de los puntos de servicio a tomar en arriendo.	X	
3	El contratista deberá allegar la relación del personal previsto por la empresa para cada punto de servicio con las respectivas hojas de vida y los formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL; indicando el personal técnico y operario a laborar (cargos). <u>El nutricionista y el ingeniero de alimentos, se puede contratar por hora labor, es decir, que irán al colegio a supervisar al contratista una vez cada dos meses.</u>	X	
PRODUCTOS ALIMENTICIOS		CUMPLE	NO CUMPLE
4	El Contratista se compromete a hacer entrega del listado de los precios de los productos alimenticios a vender; los cuales serán verificados y aprobados por el supervisor del contrato. Para lo cual, se tomará como referente los precios del mercado y las necesidades de la población objeto del presente estudio.	X	
5	SOSTENIMIENTO DE PRECIOS: La lista de precios propuesta deberá ser sostenida por toda la vigencia del contrato de arrendamiento, cualquier cambio deberá ser aprobado por el supervisor del contrato y estar debidamente justificado previa verificación con los precios del mercado.	X	
6	EXCLUSIVIDAD DE PRODUCTOS: La exclusividad de los productos a ofrecer como gaseosas, jugos, agua entre otros será determinada por el supervisor del contrato.	X	
7	Cada mes se debe presentar una tabla nutricional de estricto cumplimiento que es obligatoria y revisada por el supervisor del contrato.	X	
8	El contratista debe acreditar experiencia en buenas prácticas de manufacturas, alimentos y bebidas.	X	
9	Cumplir con las especificaciones de productos, marcas y precios a ofrecer, así como la infraestructura con que cuenta para poder dar cumplimiento al objeto del contrato, como son: vehículos, relaciones comerciales con proveedores manejo de alimentos.	X	
PERSONAL MANIPULADOR			
10	El contratista debe tener carnet de manipulación de alimentos, así como las personas que vayan a laborar en los diferentes puntos de servicio el cual acredite mínimo 10 horas de formación; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97, Resolución 2674 de 2013 y normatividad vigente.	X	
11	El contratista debe contar con personal idóneo, el cual mediante certificación médica demuestre la aptitud para manipular alimentos. Anexar los resultados de los exámenes médicos de frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas (para detectar hongos) y coprológico del personal (inspección de piel para evidenciar la no presencia de heridas, quemaduras, irritaciones u otras infecciones) antes de su ingreso al establecimiento con resultado apto.	X	

	Estos exámenes se requieren 2 veces al año.		
12	<p>El personal manipulador debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, Artículo 11, (numerales del 1 al 5): Estado de salud:</p> <p>1. Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.</p> <p>2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.</p> <p>3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.</p> <p>4. La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.</p> <p>5. La empresa es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea.</p> <p>Todo manipulador de alimentos y bebidas que presente un riesgo para la salud, el contratista deberá comunicarlo ante el supervisor del contrato y éste funcionario será reemplazado inmediatamente.</p>	X	
13	<p>El contratista deberá allegar la relación del personal manipulador y las respectivas hojas de vida con: fotocopia de la cédula, certificado de antecedentes disciplinarios de la procuraduría, certificado judicial expedido por la Policía Nacional, certificado de manipulación de alimentos vigente y resultados de exámenes médicos, además los formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL; indicando su calidad profesional, técnica u operativa (cargos).</p> <p>Esta documentación debe ser anexada a la firma del acta de inicio del contrato.</p>	X	
14	<p>El personal manipulador debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, Artículo 12, en donde se estipula: educación y capacitación.</p> <p>Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.</p> <p>Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.</p>	X	
15	<p>El personal manipulador deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, artículo 13 sobre el Plan de capacitación:</p> <p>Presentar el plan de capacitación que debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.</p> <p>Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.</p> <p>El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.</p>	X	
16	<p>El personal manipulador deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, artículo 14 sobre las prácticas higiénicas y medidas de protección incluyendo los 14 numerales.</p> <p>Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de</p>	X	

	<p>protección que a continuación se establecen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. 2. 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. 3. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo. X 4. 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 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. 5. 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. 6. 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. 7. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. 8. 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. 9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. 10. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo contempla el numeral 4 del presente artículo. 11. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. 12. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. 13. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse. 14. Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en esta resolución y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa. 		
17	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo V, artículo 24 sobre la obligatoriedad de profesional o personal técnico.</p> <p>Los establecimientos que fabriquen, procesen, elaboren o envasen alimentos de alto riesgo en salud pública, deben contar con los servicios de tiempo completo de personal técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad de alimentos, quien debe tener a cargo el programa de capacitación del personal manipulador de alimentos.</p> <p>El contratista estará presto a los conceptos y observaciones que el ingeniero de alimentos de las regionales de sanidad, hospital del sector y/o secretaria de salud avale o solicite, al supervisar los aspectos de aseguramiento de la calidad del servicio ofrecido.</p> <p>Se debe hacer uso de cartelera para estimular el consumo de alimentos que promuevan una vida sana.</p>	X	
18	<p>Cuando se vincule personal nuevo el contratista deberá informar por escrito al supervisor del contrato, debiendo adjuntar los documentos exigidos al personal. No puede empezar a laborar hasta tanto no haya autorización.</p>	X	
19	<p>El personal que labora en el local debe conocer y aplicar la normativa vigente sobre el Manejo de EPP (elementos de protección personal) para la manipulación de alimentos y de</p>	X	

	químicos.		
	MATERIAS PRIMAS E INSUMOS		
20	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo IV, artículo 16 sobre la Materias Primas e insumos.</p> <p>La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y deben estar debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicione o sustituyan, y para el caso de los insumos, deben cumplir con las resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012, según corresponda, o las normas que las modifiquen, adicione o sustituyan.</p> <p>Los productos que requieren manejo de temperaturas tanto de congelación como de refrigeración no podrán perder en ningún momento la cadena de frío, por consiguiente, el recibo de alimentos para congelación deberá ser de -18°C o menos y para refrigeración de 0 a 4°C +/- 2°C e inmediatamente debe disponerse en neveras o congeladores para no perder la temperatura que trae el producto.</p> <p>Debe realizarse inspecciones organolépticas de los insumos verificando apariencia, olor, color, lote, fechas de vencimiento, condiciones del empaque (sin abolladuras, propio del alimento, sin pérdida de vacío según aplique).</p> <p>En el caso de frutas y verduras deben inspeccionarse que no tengan magulladuras, hongos, picaduras de animales índice de madurez, sin presencia de material extraño como tierra, insectos, entre otros.</p> <p>Para los huevos se debe verificar que no se encuentren fisurados, ni rotos, ni sucios, con ausencia de plumas, sangre y excremento, con cáscara lisa y color uniforme.</p> <p>Los enlatados deberán tener el respectivo registro sanitario, además se debe verificar que el envase no se encuentre deteriorado, abollado, corroído, o con presencia de gas interior.</p> <p>Los productos no deben presentar abombamiento en ninguna situación.</p> <p>De presentarse alguna de las situaciones antes mencionadas éstos productos deberán ser rechazados.</p>	X	
21	<p>Toda materia prima o producto que se ofrezca debe poseer una ficha técnica la cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria competente cuando esta lo requiera.</p> <p>Esta ficha debe contener los registros o permisos sanitarios según corresponda los cuales puedan ser revisados en cualquier momento que se solicite.</p>	X	
22	<p>Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto.</p> <p>Es responsabilidad de la persona natural o jurídica propietaria del contrato en arrendamiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos, para lo cual se solicitará que trimestralmente, se realicen análisis microbiológicos en los cuales se verifique el estado de algunos productos (uno por cada grupo alternado por cada trimestre) con las siguientes muestras:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Producto preparado restaurante (Parámetro INVIMA) • Producto de panadería (Parámetro INVIMA) • Producto de panadería relleno con crema o cárnico (Parámetro INVIMA) • Ensalada de frutas y/o verduras (Parámetro INVIMA) • Jugo o pulpa de fruta (Resolución 3929 de 2013) • Productos pre cocidos congelados • Agua para consumo humano (Análisis microbiológico) 	X	
23	Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y, si le aplica, a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso.	X	
24	Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos y no podrán ser recongeladas, por tal motivo solo deberán descongelarse lo que será usado en el servicio. Además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes.	X	
25	<p>Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deben almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración, para esto deben disponer de estibas plásticas aptas para alimentos para que las materias primas o los alimentos no sean depositados directamente en el piso y alejadas de las paredes permitiendo la limpieza.</p> <p>Para las latas importante que se almacenen boca abajo de manera que podamos observar la fecha de vencimiento, además para protegerlos de contaminación por animales, para lo cual deberán lavar la superficie donde se apertura el alimento.</p> <p>Con relación al almacenamiento y conservación, el contratista deberá contar con equipos apropiados para el almacenamiento y conservación de los alimentos si estos no pueden ser ofrecidos por el contratante.</p>	X	
26	<p>Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos.</p> <p>Tener presente la rotación de los alimentos mediante el manejo adecuado de los insumos por medio de la técnica PEPS (primero en entrar, primero en salir) y/o PVPS (primero en vencer, primero en salir).</p>	X	
27	Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente	X	

	podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos en los cuales no exista peligro de contaminación para los alimentos.		
28	Se deberá de excluir del área de almacenamiento de alimentos; todo producto químico, tóxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos.	X	
29	<p>El transporte de alimentos deberá realizarse en vehículos autorizados para tal fin, los cuales tengan visible la leyenda "Transporte de Alimentos", evitando la contaminación, la proliferación de microorganismos, como el deterioro de los insumos. Si los insumos requieren ser refrigerados o congelados se debe garantizar que se mantengan siempre las condiciones de la cadena de frío.</p> <p>Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos o materias primas, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.</p> <p>Se permite transportar conjuntamente en un mismo vehículo, alimentos con diferente riesgo en salud pública siempre y cuando se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada.</p> <p>Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación.</p> <p>Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.</p> <p>Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento.</p>	X	
EMPAQUES			
30	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo IV, artículo 17 sobre Envases y embalajes</p> <p>Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben reunir los siguientes requisitos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social especialmente las resoluciones 683 , 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan al respecto. 2. El material del envase y embalaje debe ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación. 3. No deben haber sido utilizados previamente para fines diferentes que puedan ocasionar la contaminación del alimento a contener. 4. Los envases y embalajes que estén en contacto directo con el alimento antes de su envase, aunque sea en forma temporal, deben permanecer en buen estado, limpios y, de acuerdo con el riesgo en salud pública, deben estar debidamente desinfectados. 5. Los envases y embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos. <p>Los empaques, envases y/o material desechable deben ser aptos para alimentos, pero con el menor impacto posible al medio ambiente.</p>	X	
EQUIPOS Y UTENSILIOS			
31	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo II.</p> <p>Los equipos y utensilios que se requieran para la prestación del servicio de alimentación deberán ser asumidos por el contratista, los cuales deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y de materiales que puedan ser fácilmente lavables con agentes químicos. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.</p>	X	
32	<p>Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.</p> <p>Los ángulos internos de las superficies de contacto con el alimento deben poseer una curvatura continua y suave, de manera que puedan limpiarse con facilidad.</p> <p>En los espacios interiores en contacto con el alimento, los equipos no deben poseer piezas o accesorios que requieran lubricación ni roscas de acoplamiento u otras conexiones peligrosas.</p> <p>Las superficies de contacto directo con el alimento no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento.</p> <p>Todas las superficies de contacto con el alimento deben cumplir con las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.</p>	X	
33	En lo posible los equipos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite el contacto del alimento con el ambiente que lo rodea. Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y contruidas de manera que faciliten su limpieza y desinfección y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes	X	

	contaminantes del alimento.		
34	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar construidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.	X	
35	Los recipientes usados para materiales no comestibles y desechos, deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, contruidos de material impermeable, de fácil limpieza y desinfección y, de ser requerido, provistos de tapa hermética. Los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles.	X	
36	Las tuberías empleadas para la conducción de alimentos deben ser de materiales resistentes, inertes, no porosos, impermeables y fácilmente desmontables para su limpieza y desinfección. Las tuberías fijas se limpiarán y desinfectarán mediante la recirculación de las sustancias previstas para este fin.	X	
PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS			
37	Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo VIII, artículo 35 sobre la PREPARACIÓN Y SERVIDO DE ALIMENTOS . El recibo de insumos e ingredientes para la preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados.	X	
38	Los alimentos o materias primas crudos, tales como, hortalizas, frutas, carnes y productos hidrobiológicos que se utilicen en la preparación de los alimentos deben ser lavados con agua potable corriente antes de su preparación.	X	
39	Las hortalizas y frutas que se consuman deben someterse a lavado y desinfección con sustancias autorizadas por el Ministerio de Salud y Protección Social. Debe visualizarse en habladores un procedimiento donde indique la manera como debe realizarse paso a paso, con el tipo de desinfectante, concentración y tiempo de exposición.	X	
40	Los alimentos perecederos, tales como, leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deben almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados o listos para el consumo con el fin de evitar la contaminación cruzada.	X	
41	El personal que está directamente vinculado a la preparación o servido de los alimentos no debe manipular dinero simultáneamente.	X	
42	Los alimentos y bebidas expuestos para la venta deben mantenerse en vitrinas, campanas plásticas, mallas metálicas o plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja del ambiente exterior.	X	
43	El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. Deberán servirse en recipientes adecuados, limpios, de material que permitan fácil lavado y desinfección. Durante la exposición de los productos deben protegerse de contaminación externa por saliva, insectos, entre otros.	X	
44	El lavado y desinfección de utensilios debe hacerse con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo y con especial cuidado en las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, las cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene; las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón. La limpieza y desinfección de los utensilios que tengan contacto con los alimentos se hará en tal forma y con elementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso.	X	
45	Cuando los establecimientos no cuenten con agua y equipos en cantidad y calidad suficientes para el lavado y desinfección, los utensilios que se utilicen deben ser desechables con el primer uso.	X	
46	El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a (3) tres horas. Si hay lugar a preparación de alimentos, debe asegurarse sobrepasar los 70°C sin interrumpir el proceso de cocción. Por consiguiente, deben disponer de termómetros para cuando se requiera comprobar la temperatura. Para los alimentos que se ofrecen calientes la temperatura debe ser superior a los 70 °C y desde su preparación no debe sobrepasar las 2 horas de exposición. Para alimentos que se producen, pero no se ofrecen de manera inmediata, éstos deben permanecer siempre fríos y solo calentarlos cuando se vayan a entregar al cliente, cuidando que la temperatura sea superior a los 70°C.	X	
47	El uso de grasas o aceites debe ser de manera controlada, éste deberá ser descartado cuando se haya usado para preparar alimentos fuertes (pescado). El aceite o grasa no debe ser usada cuando presente variación en su olor característico o presente aspecto desagradable. No mezclar el aceite usado con aceite nuevo, puesto que se generan sustancias no aptas para la salud.	X	
48	Para almacenar alimentos ácidos (jugos, salsas), se deberán utilizar vasijas de peltre, vidrio o porcelana, <u>nunca</u> de aluminio o cobre.	X	
49	Se deberá realizar controles de temperatura de manera escrita de equipos como mínimo dos veces al día y temperaturas de elaboración de alimentos. Generar acciones para las desviaciones de las temperaturas.	X	
50	Uso de código de colores para las tablas de picar y uso de cuchillos.	X	
51	Control y manejo de alérgenos, establecer un procedimiento estandarizado para el control de sustancias clasificadas como alérgenos, informando al cliente el contenido de los productos, es decir declararlos en los ingredientes.	X	
SANEAMIENTO			

52	Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo VI, artículo 26 sobre el Plan de Saneamiento . El oferente presentará el plan de saneamiento a desarrollar en la instalación a arrendar, donde se discriminen los programas: Limpieza y desinfección, Desechos sólidos, Control de plagas y Abastecimiento y suministro de agua potable, de acuerdo a lo establecido en el Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013. Este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y registros mensuales que evidencien el cumplimiento del mismo durante la vigencia del contrato.	X	
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
53	Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección. Entregar fichas técnicas de los productos para el lavado detergente, desinfectante, desengrasante, gel y jabón de manos, entre otros.	X	
54	Realizar mediante listas de chequeo inspecciones sobre el estado de limpieza de áreas, equipos y superficies.	X	
55	El proceso de desinfección debe realizarse con un principio activo que permita la eliminación o disminución a niveles aceptables de la carga microbiana de las áreas, superficies y equipos.	X	
56	Realizar jornadas de dosis de choque periódico, evitando la resistencia de los microorganismos a los desinfectantes usados, para lo cual se debe cambiar el producto o aumentar la dosis de concentración.	X	
57	Realizar cronograma de limpieza y desinfección de equipos, con uso de productos aptos para alimentos, limpiando inmediatamente después del uso de equipos y superficies para evitar incrustaciones de grasas y suciedades.	X	
58	Buenas prácticas higiénicas de personal manipulador, lavado de manos, desinfección, aseo personal.	X	
59	Uso de habladores en todas las áreas sobre la manera correcta de usar los químicos para la limpieza y desinfección, forma de prepararse y tiempo de exposición dependiendo el lugar a tratar.	X	
60	Uso de atomizadores para las aspersiones, no está permitido el uso de recipientes como envases vacíos de gaseosas, refrescos entre otros para almacenar los químicos.	X	
DESECHOS SÓLIDOS			
61	Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.	X	
62	Cuenta con recipientes suficientes, adecuados, separados por tipo de residuos, bien ubicados con tapa y bolsa, identificados para la recolección. Deben lavarse y desinfectarse cuando se desocupen las canecas.	X	
63	Debe disponerse una zona de acopio de basuras alejada de la zona de producción y tener una frecuencia establecida de remoción de los residuos sólidos. No deben generarse malos olores y en ningún momento promover la proliferación de plagas.	X	
64	El responsable de realizar la remoción de los residuos con la ayuda de guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.	X	
CONTROL DE PLAGAS			
65	Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.	X	
66	La actividad de la fumigación será de manera bimestral o como se encuentre estipulado en el contrato, con aplicaciones de sustancias para el control de insectos, roedores, rastreros y plagas según diagnóstico que elabore de manera previa la empresa contratista del servicio, quien podrá sugerir el aumento de la frecuencia o disminución según el informe que pase del diagnóstico previo en el cual se sustente la situación hallada. Los químicos usados deberán ser para uso en cocinas, y deben presentar cronograma de rotación de productos. El uso de los químicos no podrá en ningún momento poner en riesgo la inocuidad de los alimentos. Presentar fichas técnicas de todos los productos. Enviar al supervisor del contrato las constancias de trabajo realizado por la empresa especializada. La fumigación solicitada en éste ítem es diferente al control realizado por la administración del colegio. La realización de la fumigación debe realizarse observando el calendario académico, las medidas de bioseguridad. El supervisor, velará porque la norma se cumpla de manera estricta.	X	
67	Informar siempre al supervisor del contrato cuando se realizarán las fumigaciones y entregar las constancias de trabajo realizado por la empresa especializada.	X	
68	No se admitirán animales domésticos en el servicio de alimentación como medida de control natural.	X	
69	Se exigirá el uso de medidas de bioseguridad por el personal que realiza la aplicación.	X	
ÍTEM	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO “AMBIENTAL” PARA TENEDORES DE ESPACIO EN CALIDAD DE ARRENDATARIOS DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El Oferente <u>deberá certificar por escrito, junto con la oferta</u> que no se encuentra	X	

	registrado como Infractor Ambiental, en el REGISTRO ÚNICO DE INFRACTORES AMBIENTALES (RUIA) del Ministerio de Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible, de acuerdo a lo establecido en la Ley 1333 del 21 de julio de 2009, "Por la cual se establece el procedimiento sancionatorio ambiental y se dictan otras disposiciones", o cualquiera que la modifique o derogue <u>para lo cual deberá anexar junto con la oferta</u> el pantallazo del aplicativo Vital de la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales ANLA.		
2	<p>El Oferente y Futuro Contratista, <u>deberá presentar y entregar para el inicio de ejecución del contrato</u>, al Supervisor del Contrato; el "PLAN DE SANEAMIENTO" a desarrollar en las instalaciones a arrendar dentro de las cuales se realice la preparación, almacenamiento, manipulación y comercialización de alimentos. Para su respectivo seguimiento.</p> <p>Donde el "PLAN DE SANEAMIENTO", deberá ser un documento escrito donde se relacionen los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los programas limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas y abastecimiento y suministro de agua potable; que sean necesarios, teniendo en cuenta los servicios, actividades y productos ofrecidos para el cumplimiento del objeto contractual. Este documento, deberá dar cumplimiento a lo establecido en el Artículo 26 de la Resolución 2674 del 22/07/2013 y deberá venir firmado por profesional competente (Ingeniero o Técnico de Alimentos, sanitario y/o ambiental) o con el aval o aprobación de la Secretaría de Salud de la Jurisdicción.</p> <p>Durante la ejecución del contrato, el <u>Contratista deberá presentar, mensualmente al Supervisor del Contrato</u>, las copias de los formatos de registro y seguimiento debidamente diligenciados, de los programas referenciados anteriormente; así como deberá tenerlas disponibles en las instalaciones arrendadas, para evidenciar y soportar el desarrollo del "PLAN DE SANEAMIENTO", presentado.</p>	X	
3	<p>El Oferente y Futuro Contratista realizará y desarrollará un plan de gestión integral de residuos sólidos, para las instalaciones a arrendar, de acuerdo a las responsabilidades establecidas en el Decreto 1077 del 26/05/2015, TÍTULO 2 "SERVICIO PÚBLICO DE ASEO" - ARTÍCULO 2.3.2.1.1., ARTÍCULO 2.3.2.2.1.2. al ARTÍCULO 2.3.2.2.5.118 y de acuerdo a los lineamientos de la Resolución 754 del 25/11/2014 (Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial) y demás normatividad legal vigente relacionada, donde mínimo se desarrolle las siguientes acciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mecanismos y estrategias para garantizar la separación en la fuente, dirigida a los usuarios de los servicios prestados y los funcionarios del contratista; en donde suministrará los insumos necesarios para la correcta separación de los residuos generados en las instalaciones arrendadas; para esto tendrá en cuenta la codificación de colores establecidas por la GTC 24. • Disponer de mínimo uno (1) punto ecológico con tapa giratoria y con sus respectivas bolsas, ubicado dentro de cada una de las instalaciones a arrendar, en donde la codificación de colores deberá ser acorde a lo establecido en la GTC 24, conforme al tipo de residuos generados. • Establecer la ruta interna, externa y frecuencia de recolección para los residuos generados en las instalaciones arrendadas; así como prever su almacenamiento temporal y entrega para disposición final. • Realizar articulación y coordinación con las actividades desarrolladas en el marco del programa de residuos sólidos no peligrosos del punto de servicio, principalmente en lo relacionado con la separación en la fuente, ruta externa, almacenamiento temporal y entrega para disposición final. • Presentar mensualmente al supervisor del contrato, el registro del pesaje de los residuos reciclables (limpios y secos) y ordinarios generados en las instalaciones arrendadas. • Disponer de manera temporal, los residuos reciclables generados en las instalaciones arrendadas, en el centro de acopio o lugar de almacenamiento temporal establecido por el punto de servicio. (el Contratista, debe contar con las herramientas para el traslado del material, elementos de protección personal y báscula). 	X	
4	<p>Para los residuos peligrosos generados por parte del oferente y futuro Contratista dentro de las instalaciones a arrendar; en función del cumplimiento del objeto del contrato, por acciones de arreglos locativos en estas instalaciones o por cambio de alguno de los equipos eléctricos o electrónicos de su responsabilidad y/o propiedad. Deberá cumplir con el manejo y disposición final adecuada establecida para los residuos peligrosos en el Decreto 1076 del 26/05/2015 - TÍTULO 6 "RESIDUOS PELIGROSOS" - Artículo 2.2.6.1.1.1. al Artículo 2.2.6.2.3.6; enfatizando en lo establecido en el Artículo 2.2.6.1.4.4, incisos "a y b" del Decreto en referencia, "Son obligaciones del consumidor o usuario final de productos o sustancias químicas con propiedad peligrosa:</p> <ul style="list-style-type: none"> m) Seguir las instrucciones de manejo seguro suministradas por el fabricante o importador del producto o sustancia química hasta finalizar su vida útil y; n) Entregar los residuos o desechos peligrosos pos consumo provenientes de productos o sustancias químicas con propiedad peligrosa, al mecanismo de devolución o retorno que el fabricante o importador establezca." <p>De lo cual deberá presentar al supervisor del contrato el respectivo registro de entrega a los programas pos consumo o certificado de disposición final de los residuos peligrosos generados o productos que los contenga.</p>	X	
5	<p>El Oferente y Futuro Contratista, deberá tener las fichas y hojas de seguridad, de todos los productos que contengan sustancias químicas y de aseo que utilice dentro de las instalaciones a arrendar y para el cumplimiento del objeto del contrato; para lo cual deberá ubicarlas en un lugar visible en donde se encuentren almacenados dichos elementos, las hojas de seguridad debe contener los 16 ítems en idioma español.</p> <p>Además, durante la ejecución del contrato, deberá entregar al supervisor del contrato, los certificados y/o documentos que soporten capacitación al personal a su cargo, en el manejo de estas sustancias y la manipulación e interpretación de las respectivas fichas y hojas de seguridad.</p>	X	

	Así como dar cumplimiento a las condiciones establecidas en la Ley 55 del 02/07/1993 "Por medio de la cual se aprueba el "Convenio No. 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el trabajo", en relación al manejo, manipulación, almacenamiento, disposición final y demás que apliquen para este tipo de productos.		
6	<p>El oferente y futuro contratista, deberá garantizar que los productos utilizados en las instalaciones a arrendar y para el cumplimiento del objeto del contrato, respecto a la limpieza y desinfección, al igual que los elementos para envasar los alimentos que apliquen para su consumo y suministro, deberán contener características de biodegradabilidad; en cumplimiento a lo establecido en el Manual de Contratación de la Policía Nacional, para los elementos de aseo y cafetería, en especial vasos, empaques, desechables para alimentos y detergentes y desengrasantes para las actividades de aseo.</p> <p>De esto, durante la ejecución del contrato, entregará mensualmente al supervisor del contrato, las hojas y fichas de seguridad de los productos de aseo, así como las hojas de fabricación de los productos para envasar o servir alimentos, donde se relacionen sus características biodegradabilidad.</p>	X	
7	El oferente y Futuro Contratista deberá acreditar por escrito, junto con la oferta, que durante la vigencia y ejecución del objeto del contrato, se compromete a desarrollar y cumplir con las buenas prácticas ambientales con relación al ahorro y uso eficiente del agua y la energía, así como el manejo integral de residuos, establecidas por el punto de servicio, en el marco de la implementación del Sistema de Gestión Ambiental y que contribuyan al cumplimiento de la política ambiental y objetivos ambientales institucionales. De lo cual se deberá dar estricto cumplimiento durante la ejecución del contrato.	X	
8	<p>El oferente y Futuro Contratista se compromete a estar disponible para las diferentes auditorias que realizan entidades internas y externas, al igual que autoridades o visitas por parte de las autoridades ambientales y/o sanitarias al punto de servicio. En donde deberá tener en las instalaciones arrendadas la documentación pertinente y establecida como soportes en las condiciones técnicas del contrato.</p> <p>Para ello, el supervisor del contrato, notificará previamente al contratista sobre las fechas para las auditorias e informara en el momento sobre las visitas de las autoridades ambientales y/o sanitarias.</p>	X	
9	<p>El Oferente y Futuro Contratista se compromete durante la ejecución del contrato a socializar, sensibilizar y/o capacitar al personal a su cargo, con relación a las temáticas de manejo de sustancias químicas, manejo de residuos sólidos (no peligrosos y peligrosos) y buenas prácticas ambientales.</p> <p>De esto, durante la ejecución del contrato, el contratista deberá entregar cada trimestre los respectivos soportes al supervisor del contrato, evidenciando las acciones realizadas para todo su personal a cargo.</p>	X	
10	<p>El Oferente y Futuro Contratista, deberá garantizar que los equipos eléctricos y electrónicos de su propiedad o responsabilidad que serán utilizados en las instalaciones a arrendar, para la ejecución de objeto del contrato, cumplan con los requerimientos de la Energy Star, o se registren sus características de eficiencia energética, soportando bajo consumo de energía. Así también garantizará que sus baterías y acumuladores no contemplen cadmio, plomo o mercurio.</p> <p>Para lo cual presentará al inicio del contrato, al supervisor del contrato, las fichas técnicas de los equipos a utilizar con sus respectivas características.</p>	X	
11	El Oferente y Futuro Contratista, deberá acreditar por escrito, junto con la oferta que se compromete a cumplir con todos los requisitos legales ambientales vigentes concernientes con su actividad económica, bienes y servicios ofrecidos	X	
12	El Oferente y Futuro Contratista, deberá acreditar por escrito, junto con la oferta, que no se hará vertimiento o disposición directa o indirectamente, a la red sanitaria de aguas residuales existente en el punto de servicio o cuerpos de agua superficiales aledaños, de residuos que contengan sustancias químicas, residuos de comida u otros elementos que puedan alterar de manera significativa las características fisicoquímicas y denominación de las aguas residuales vertidas en el punto de servicio o generar obstrucción de la red sanitaria. De lo cual se deberá dar estricto cumplimiento durante la ejecución del contrato, con el fin de objeto de sanciones ambientales o afectar los sistemas de tratamiento para las plantas de tratamiento de agua residual, donde éstas existan en el punto de servicio.	X	

ÍTEM	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES PARA TENEDORES DE ESPACIO EN CALIDAD DE ARRENDATARIOS DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El oferente garantizará mediante <u>certificación escrita</u> junto con la oferta que cuenta con el personal idóneo, con los elementos de cafetería y equipos necesarios para la prestación de un servicio de alta calidad.	X	
2	<p>El oferente <u>debe acreditar</u> junto con la oferta experiencia específica en servicios de cafetería a diferentes grupos poblacionales o servicios de alimentación en servicios de comidas y bebidas que proveen comidas completas o no, ya sea en cafeterías, restaurantes tradicionales o restaurantes de autoservicio o restaurantes de comida para llevar.</p> <p>Mediante certificaciones de contratos, (una certificación por cada contrato), celebrados con entidades estatales y/o privadas.</p>	X	
3	El oferente garantizará mediante <u>certificación escrita</u> junto con la oferta que realizará el control y manejo de alérgenos, estableciendo un procedimiento estandarizado para el control de sustancias clasificadas como alérgenos.	X	
4	El oferente <u>deberá anexar</u> con la oferta oficio donde se relacione información detallada indicando el personal a laborar, razón social, dirección y teléfono.	X	

LOTE 8: COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA - VALLEDUPAR

ÁREA A CUBRIR	CANTIDAD PUNTO DE SERVICIO	CUMPLE	NO CUMPLE
Nutricionista	1	X	
Ingeniero (a) de alimentos (técnico, tecnólogo o profesional)	1	X	
Administrador (cajero)	1	X	
Auxiliar de cocina: Experto en preparación y alistamiento de alimentos	0	X	
Auxiliar para atención en mostrador	1	X	

ÍTEM	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO PARA EL SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA TENEDORES DE ESPACIO DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El futuro tenedor de espacio deberá presentar los estándares mínimos evidenciando el respectivo porcentaje de diseño e implementación y así mismo la evaluación inicial del sistema de acuerdo a la resolución 1111 del 2017, es importante que este documento sea firmado por un profesional con licencia en seguridad y salud en el trabajo, que estará de acuerdo al tamaño de la empresa (Anexar: licencia ocupacional del Técnico, Tecnólogo, Profesional, Especialista, Magister; Curso de 50 horas virtuales), según la norma donde aplique certificados de experiencia laboral del técnico o tecnólogo. Por otro lado anexara certificado expedido por la ARL frente a la evaluación de los estándares mínimo dando a conocer el porcentaje de cumplimiento. Durante la ejecución del contrato.	X	
2	El futuro tenedor de espacio deberá colaborar en las auditorias de cumplimiento al Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, que se realicen en el centro de trabajo en donde se encuentre desempeñando las actividades, específicamente siguiendo los lineamientos para cumplir con las exigencias de las normas pertinentes de su actividad económica. Se realizara durante la ejecución de actividades, según necesidad.	X	
3	Es obligación del futuro tenedor de espacio dar carnet de identificación de la empresa y carnet de la ARL, al personal que labore en su actividad económica dentro de las instalaciones, al igual que estar al día en todo lo relacionado a Seguridad Social de sus trabajadores sin importar el tipo de contrato. (Los trabajadores deberán portar el carnet al momento de ingreso al punto de servicio). Enviar mensualmente la planilla de pago de seguridad social mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE del personal vinculado a la actividad, desde el momento de la firma del acta de inicio hasta la terminación del contrato.	X	
4	Es obligación del futuro tenedor de espacio tener el control documental de la realización de los exámenes medico ocupacionales de ingreso, periódico, cambio de ocupación, pos incapacidad del personal a su cargo y que labora dentro de las instalaciones del punto de servicio, dando cumplimiento con la Resolución 2646 de 2007 , deberá tener siempre disponible en el centro de trabajo la carpeta donde se evidencie la realización de los exámenes que de acuerdo a las actividades deba realizar el trabajador (Física o Digital). Así mismo anexar el profesiograma a los conceptos medico ocupacionales. En el caso de realizar manipulación de alimentos se deberá contener los exámenes médicos específicos para dicha actividad. Dicha documentación se verificara por el responsable de SG-SST 15 días hábiles posteriores a la firma del acta de inicio.	X	
5	El futuro tenedor de espacio deberá realizar la inducción y reinducción de los diferentes colaboradores en los peligros priorizados, documentado la misma y realizando evaluación. Deberá enviar mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE (Acta de la inducción con las respectivas firmas de las personas que asistieron, junto con la evaluación) 15 días hábiles posteriores a la firma del acta de inicio.	X	
6	El futuro tenedor de espacio se debe comprometer al pago de las prestaciones Sociales a las que está obligado de acuerdo a la modalidad de contrato que tenga con las personas que prestan sus servicios, para lo cual deberá entregar cada mes al supervisor de contrato previo al pago de la factura la planilla que evidencia el cumplimiento con lo solicitado, y de esta forma gestionar el pago. Enviar mensualmente la planilla de pago de seguridad social mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE del personal vinculado a la actividad, desde el momento de la firma del acta de inicio hasta la terminación del contrato.	X	
7	El futuro tenedor de espacio debe realizar la matriz de identificación de peligros, valoración, evaluación y control de riesgos ocupacionales de los procesos concernientes a la actividad económica realizada dentro del punto de servicio, determinando de acuerdo a la jerarquía de los controles de prevención de accidentes y enfermedades laborales artículo 2.2.4.6.24 del decreto 1072 del 2015 ministerio de trabajo. El Tenedor deberá hacer llegar mediante oficio y CD la matriz solicitada con su respectivo informe dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE un mes posterior de la firma del acta de inicio, así mismo anexar soportes de divulgación de la matriz a los colaboradores del punto forma física o digital. La información suministrada deberá quedar copia en el punto de servicio. Nota: La matriz deberá estar firmada por el profesional idóneo de acuerdo al cumplimiento de ley anexando la licencia de Salud Ocupacional vigente.	X	
8	El futuro tenedor de espacio deberá anexar la matriz de Elementos de Protección Personal e Individual de acuerdo a la exposición de peligros y riesgos en donde deberá contemplar la frecuencia de entrega del elemento, así mismo anexara registro de entrega del EPP o EPI con su respectiva capacitación. El Tenedor deberá hacer llegar mediante oficio y CD la matriz solicitada dirigida a la Jefe de Talento Humano DIBIE un mes posterior de la firma del	X	

	acta de inicio, así mismo anexar soportes de entrega y capacitación de acuerdo a la frecuencia evidenciada en la matriz de forma física o digital. La información suministrada deberá quedar copia en el punto de servicio. Nota: La matriz deberá estar firmada por el profesional idóneo de acuerdo al cumplimiento de ley anexando la licencia de Salud Ocupacional vigente.		
9	EL futuro tenedor de espacio adjuntará el Programa de 5S orden y aseo. El documento se anexará en el momento de la postulación a la oferta. Posteriormente un mes a la firma del acta de inicio enviara soportes de la ejecución del programa en el punto de servicio.	X	
10	El futuro tenedor de espacio deberá realizar la identificación de amenazas y determinar la vulnerabilidad del espacio arrendado con el objetivo de elaborar el plan de emergencia dotando el espacio con los materiales necesarios para dar respuesta. Una vez firmada el acta de inicio el tenedor enviara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE el plan de emergencia y el soporte de entrega de extintores y botiquines de acuerdo al cumplimiento de ley, con su respectiva divulgación y capacitación a los trabajadores.	X	
11	El futuro tenedor del espacio deberá ajuntar el cronograma de capacitación anual relacionando los temas en Seguridad y Salud en el Trabajo. Los soportes serán entregados en el momento de la postulación a la oferta. De forma mensual enviara el tenedor adjudicado el soporte de asistencia a las capacitaciones con su respectiva evaluación mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE.	X	
12	El futuro tenedor de espacio se debe comprometer a solicitar y tramitar ante el Rector del Colegio los respectivos permisos de trabajo para realizar eventualmente las actividades de alto riesgo. En este caso deberá estar presente el Profesional en Seguridad y Salud del tenedor quien estará al pendiente de la actividad y enviara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE los soportes de ejecución (Por ejemplo si se requirió andamios estos deberán estar certificados y se enviara el soporte a esta dirección de dichos documentos).	X	
13	El futuro tenedor de espacio entregará el esquema de vacunación de acuerdo con el Sistema de Vigilancia Epidemiológico de Riesgo Biológico que deba cumplir con sus trabajadores independientes de su forma de vinculación. Dicho soporte se entregará una vez firmada el acta de inicio mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE.	X	
14	El futuro tenedor de espacio adjuntará mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE, todos los accidentes de trabajo presentados de forma mensual con sus respectivos soportes de acuerdo al cumplimiento de ley. Resolución 1401 de 2007 (Mayo 14) "Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo".	X	
15	El futuro tenedor adjuntará informe de comportamiento de indicadores de ausentismo y accidentalidad mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE una vez adjudicado de forma mensual.	X	
16	El futuro tenedor adjuntará las actas de forma mensual del Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo al Decreto 614 de 1984, Resolución 1016 de 1989, Decreto-Ley 1295 de 1994, Ley 1562 de 2012 y Decreto 1072 de 2015, Resolución 2013 de 1986, dicho soporte se enviara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE.	X	

ITEM	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO "MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS" PARA TENEDORES DE ESPACIO EN CALIDAD DE ARRENDATARIOS DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
SUMINISTRO DE PERSONAL			
1	El oferente debe tener carnet de manipulación de alimentos, así como las personas que vayan a laborar en los diferentes puntos de servicio; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97, Resolución 2674 de 2013 y normatividad vigente.	X	
2	El Contratista debe contar con personas que tengan el perfil que lo amerite para el manejo de los puntos de servicio a tomar en arriendo.	X	
3	El contratista deberá allegar la relación del personal previsto por la empresa para cada punto de servicio con las respectivas hojas de vida y los formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL; indicando el personal técnico y operario a laborar (cargos). <u>El nutricionista y el ingeniero de alimentos, se puede contratar por hora labor, es decir, que irán al colegio a supervisar al contratista una vez cada dos meses.</u>	X	
PRODUCTOS ALIMENTICIOS		CUMPLE	NO CUMPLE
4	El Contratista se compromete a hacer entrega del listado de los precios de los productos alimenticios a vender; los cuales serán verificados y aprobados por el supervisor del contrato. Para lo cual, se tomará como referente los precios del mercado y las necesidades de la población objeto del presente estudio.	X	
5	SOSTENIMIENTO DE PRECIOS: La lista de precios propuesta deberá ser sostenida por toda la vigencia del contrato de arrendamiento, cualquier cambio deberá ser aprobado por el supervisor del contrato y estar debidamente justificado previa verificación con los precios del mercado.	X	
6	EXCLUSIVIDAD DE PRODUCTOS: La exclusividad de los productos a ofrecer como gaseosas, jugos, agua entre otros será determinada por el supervisor del contrato.	X	
7	Cada mes se debe presentar una tabla nutricional de estricto cumplimiento que es obligatoria y revisada por el supervisor del contrato.	X	
8	El contratista debe acreditar experiencia en buenas prácticas de manufacturas, alimentos y bebidas.	X	

9	Cumplir con las especificaciones de productos, marcas y precios a ofrecer, así como la infraestructura con que cuenta para poder dar cumplimiento al objeto del contrato, como son: vehículos, relaciones comerciales con proveedores manejo de alimentos.	X	
PERSONAL MANIPULADOR			
10	El contratista debe tener carnet de manipulación de alimentos, así como las personas que vayan a laborar en los diferentes puntos de servicio el cual acredite mínimo 10 horas de formación; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97, Resolución 2674 de 2013 y normatividad vigente.	X	
11	El contratista debe contar con personal idóneo, el cual mediante certificación médica demuestre la aptitud para manipular alimentos. Anexar los resultados de los exámenes médicos de frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas (para detectar hongos) y coprológico del personal (inspección de piel para evidenciar la no presencia de heridas, quemaduras, irritaciones u otras infecciones) antes de su ingreso al establecimiento con resultado apto. Estos exámenes se requieren 2 veces al año.	X	
12	<p>El personal manipulador debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, Artículo 11, (numerales del 1 al 5): Estado de salud:</p> <p>1. Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.</p> <p>2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.</p> <p>3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.</p> <p>4. La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.</p> <p>5. La empresa es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea.</p> <p>Todo manipulador de alimentos y bebidas que presente un riesgo para la salud, el contratista deberá comunicarlo ante el supervisor del contrato y éste funcionario será reemplazado inmediatamente.</p>	X	
13	<p>El contratista deberá allegar la relación del personal manipulador y las respectivas hojas de vida con: fotocopia de la cédula, certificado de antecedentes disciplinarios de la procuraduría, certificado judicial expedido por la Policía Nacional, certificado de manipulación de alimentos vigente y resultados de exámenes médicos, además los formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL; indicando su calidad profesional, técnica u operativa (cargos).</p> <p>Esta documentación debe ser anexada a la firma del acta de inicio del contrato.</p>	X	
14	<p>El personal manipulador debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, Artículo 12, en donde se estipula: educación y capacitación.</p> <p>Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.</p> <p>Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.</p>	X	
15	<p>El personal manipulador deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, artículo 13 sobre el Plan de capacitación:</p> <p>Presentar el plan de capacitación que debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.</p> <p>Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos</p>	X	

	<p>avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.</p> <p>El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.</p>		
16	<p>El personal manipulador deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, artículo 14 sobre las prácticas higiénicas y medidas de protección incluyendo los 14 numerales.</p> <p>Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. 2. 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. 3. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo. 4. 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 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. 5. 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. 6. 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. 7. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. 8. 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. 9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. 10. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo contempla el numeral 4 del presente artículo. 11. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. 12. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. 13. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse. 14. Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en esta resolución y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa. 	X	
17	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo V, artículo 24 sobre la obligatoriedad de profesional o personal técnico.</p> <p>Los establecimientos que fabriquen, procesen, elaboren o envasen alimentos de alto riesgo en salud pública, deben contar con los servicios de tiempo completo de personal técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad de alimentos, quien debe tener a cargo el programa de capacitación del personal manipulador de alimentos.</p>	X	

	<p>El contratista estará presto a los conceptos y observaciones que el ingeniero de alimentos de las regionales de sanidad, hospital del sector y/o secretaría de salud avale o solicite, al supervisar los aspectos de aseguramiento de la calidad del servicio ofrecido.</p> <p>Se debe hacer uso de carteleras para estimular el consumo de alimentos que promuevan una vida sana.</p>		
18	Cuando se vincule personal nuevo el contratista deberá informar por escrito al supervisor del contrato, debiendo adjuntar los documentos exigidos al personal. No puede empezar a laborar hasta tanto no haya autorización.	X	
19	El personal que labora en el local debe conocer y aplicar la normativa vigente sobre el Manejo de EPP (elementos de protección personal) para la manipulación de alimentos y de químicos.	X	
MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
20	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo IV, artículo 16 sobre la Materias Primas e insumos.</p> <p>La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y deben estar debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, y para el caso de los insumos, deben cumplir con las resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012, según corresponda, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.</p> <p>Los productos que requieren manejo de temperaturas tanto de congelación como de refrigeración no podrán perder en ningún momento la cadena de frío, por consiguiente, el recibo de alimentos para congelación deberá ser de -18°C o menos y para refrigeración de 0 a 4°C +/- 2°C e inmediatamente debe disponerse en neveras o congeladores para no perder la temperatura que trae el producto.</p> <p>Debe realizarse inspecciones organolépticas de los insumos verificando apariencia, olor, color, lote, fechas de vencimiento, condiciones del empaque (sin abolladuras, propio del alimento, sin pérdida de vacío según aplique).</p> <p>En el caso de frutas y verduras deben inspeccionarse que no tengan magulladuras, hongos, picaduras de animales índice de madurez, sin presencia de material extraño como tierra, insectos, entre otros.</p> <p>Para los huevos se debe verificar que no se encuentren fisurados, ni rotos, ni sucios, con ausencia de plumas, sangre y excremento, con cáscara lisa y color uniforme.</p> <p>Los enlatados deberán tener el respectivo registro sanitario, además se debe verificar que el envase no se encuentre deteriorado, abollado, corroído, o con presencia de gas interior.</p> <p>Los productos no deben presentar abombamiento en ninguna situación.</p> <p>De presentarse alguna de las situaciones antes mencionadas éstos productos deberán ser rechazados.</p>	X	
21	<p>Toda materia prima o producto que se ofrezca debe poseer una ficha técnica la cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria competente cuando esta lo requiera.</p> <p>Ésta ficha debe contener los registros o permisos sanitarios según corresponda los cuales puedan ser revisados en cualquier momento que se solicite.</p>	X	
22	<p>Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto.</p> <p>Es responsabilidad de la persona natural o jurídica propietaria del contrato en arrendamiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos, para lo cual se solicitará que trimestralmente, se realicen análisis microbiológicos en los cuales se verifique el estado de algunos productos (uno por cada grupo alternado por cada trimestre) con las siguientes muestras:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Producto preparado restaurante (Parámetro INVIMA) • Producto de panadería (Parámetro INVIMA) • Producto de panadería relleno con crema o cárnico (Parámetro INVIMA) • Ensalada de frutas y/o verduras (Parámetro INVIMA) • Jugo o pulpa de fruta (Resolución 3929 de 2013) • Productos pre cocidos congelados • Agua para consumo humano (Análisis microbiológico) 	X	
23	Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y, si le aplica, a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso.	X	
24	Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos y no podrán ser recongeladas, por tal motivo solo deberán descongelarse lo que será usado en el servicio. Además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes.	X	
25	<p>Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deben almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración, para esto deben disponer de estibas plásticas aptas para alimentos para que las materias primas o los alimentos no sean depositados directamente en el piso y alejadas de las paredes permitiendo la limpieza.</p> <p>Para las latas importante que se almacenen boca debajo de manera que podamos observar la fecha de vencimiento, además para protegerlos de contaminación por animales, para lo cual deberán lavar la superficie donde se apertura el alimento.</p> <p>Con relación al almacenamiento y conservación, el contratista deberá contar con equipos apropiados para el almacenamiento y conservación de los alimentos si estos no pueden ser ofrecidos por el contratante.</p>	X	

26	Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos. Tener presente la rotación de los alimentos mediante el manejo adecuado de los insumos por medio de la técnica PEPS (primero en entrar, primero en salir) y/o PVPS (primero en vencer, primero en salir).	X	
27	Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos en los cuales no exista peligro de contaminación para los alimentos.	X	
28	Se deberá de excluir del área de almacenamiento de alimentos; todo producto químico, tóxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos.	X	
29	El transporte de alimentos deberá realizarse en vehículos autorizados para tal fin, los cuales tengan visible la leyenda "Transporte de Alimentos", evitando la contaminación, la proliferación de microorganismos, como el deterioro de los insumos. Si los insumos requieren ser refrigerados o congelados se debe garantizar que se mantengan siempre las condiciones de la cadena de frío. Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos o materias primas, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección. Se permite transportar conjuntamente en un mismo vehículo, alimentos con diferente riesgo en salud pública siempre y cuando se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada. Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima. Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento.	X	
EMPAQUES			
30	Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo IV, artículo 17 sobre Envases y embalajes Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben reunir los siguientes requisitos: 1. Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social especialmente las resoluciones 683 , 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan al respecto. 2. El material del envase y embalaje debe ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación. 3. No deben haber sido utilizados previamente para fines diferentes que puedan ocasionar la contaminación del alimento a contener. 4. Los envases y embalajes que estén en contacto directo con el alimento antes de su envase, aunque sea en forma temporal, deben permanecer en buen estado, limpios y, de acuerdo con el riesgo en salud pública, deben estar debidamente desinfectados. 5. Los envases y embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos. Los empaques, envases y/o material desechable deben ser aptos para alimentos, pero con el menor impacto posible al medio ambiente.	X	
EQUIPOS Y UTENSILIOS			
31	Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo II. Los equipos y utensilios que se requieran para la prestación del servicio de alimentación deberán ser asumidos por el contratista, los cuales deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y de materiales que puedan ser fácilmente lavables con agentes químicos. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.	X	
32	Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Los ángulos internos de las superficies de contacto con el alimento deben poseer una curvatura continua y suave, de manera que puedan limpiarse con facilidad. En los espacios interiores en contacto con el alimento, los equipos no deben poseer piezas o accesorios que requieran lubricación ni roscas de acoplamiento u otras conexiones peligrosas. Las superficies de contacto directo con el alimento no deben recubrirse con pinturas u otro tipo	X	

	de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento.		
	Todas las superficies de contacto con el alimento deben cumplir con las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.		
33	En lo posible los equipos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite el contacto del alimento con el ambiente que lo rodea. Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y contruidas de manera que faciliten su limpieza y desinfección y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.	X	
34	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar contruidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.	X	
35	Los recipientes usados para materiales no comestibles y desechos, deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, contruidos de material impermeable, de fácil limpieza y desinfección y, de ser requerido, provistos de tapa hermética. Los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles.	X	
36	Las tuberías empleadas para la conducción de alimentos deben ser de materiales resistentes, inertes, no porosos, impermeables y fácilmente desmontables para su limpieza y desinfección. Las tuberías fijas se limpiarán y desinfectarán mediante la recirculación de las sustancias previstas para este fin.	X	
PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS			
37	Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo VIII, artículo 35 sobre la PREPARACIÓN Y SERVIDO DE ALIMENTOS . El recibo de insumos e ingredientes para la preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados.	X	
38	Los alimentos o materias primas crudos, tales como, hortalizas, frutas, carnes y productos hidrobiológicos que se utilicen en la preparación de los alimentos deben ser lavados con agua potable corriente antes de su preparación.	X	
39	Las hortalizas y frutas que se consuman deben someterse a lavado y desinfección con sustancias autorizadas por el Ministerio de Salud y Protección Social. Debe visualizarse en habladores un procedimiento donde indique la manera como debe realizarse paso a paso, con el tipo de desinfectante, concentración y tiempo de exposición.	X	
40	Los alimentos perecederos, tales como, leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deben almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados o listos para el consumo con el fin de evitar la contaminación cruzada.	X	
41	El personal que está directamente vinculado a la preparación o servido de los alimentos no debe manipular dinero simultáneamente.	X	
42	Los alimentos y bebidas expuestos para la venta deben mantenerse en vitrinas, campanas plásticas, mallas metálicas o plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja del ambiente exterior.	X	
43	El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. Deberán servirse en recipientes adecuados, limpios, de material que permitan fácil lavado y desinfección. Durante la exposición de los productos deben protegerse de contaminación externa por saliva, insectos, entre otros.	X	
44	El lavado y desinfección de utensilios debe hacerse con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo y con especial cuidado en las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, las cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene; las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón. La limpieza y desinfección de los utensilios que tengan contacto con los alimentos se hará en tal forma y con elementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso.	X	
45	Cuando los establecimientos no cuenten con agua y equipos en cantidad y calidad suficientes para el lavado y desinfección, los utensilios que se utilicen deben ser desechables con el primer uso.	X	
46	El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a (3) tres horas. Si hay lugar a preparación de alimentos, debe asegurarse sobrepasar los 70°C sin interrumpir el proceso de cocción. Por consiguiente, deben disponer de termómetros para cuando se requiera comprobar la temperatura. Para los alimentos que se ofrecen calientes la temperatura debe ser superior a los 70 °C y desde su preparación no debe sobrepasar las 2 horas de exposición. Para alimentos que se producen, pero no se ofrecen de manera inmediata, éstos deben permanecer siempre fríos y solo calentarlos cuando se vayan a entregar al cliente, cuidando que la temperatura sea superior a los 70°C.	X	
47	El uso de grasas o aceites debe ser de manera controlada, éste deberá ser descartado cuando se haya usado para preparar alimentos fuertes (pescado). El aceite o grasa no debe ser usada cuando presente variación en su olor característico o presente aspecto desagradable. No mezclar el aceite usado con aceite nuevo, puesto que se generan sustancias no aptas para la salud.	X	
48	Para almacenar alimentos ácidos (jugos, salsas), se deberán utilizar vasijas de peltre, vidrio o porcelana, <u>nunca</u> de aluminio o cobre.	X	
49	Se deberá realizar controles de temperatura de manera escrita de equipos como mínimo dos	X	

	veces al día y temperaturas de elaboración de alimentos. Generar acciones para las desviaciones de las temperaturas.		
50	Uso de código de colores para las tablas de picar y uso de cuchillos.	X	
51	Control y manejo de alérgenos, establecer un procedimiento estandarizado para el control de sustancias clasificadas como alérgenos, informando al cliente el contenido de los productos, es decir declararlos en los ingredientes.	X	
SANEAMIENTO			
52	Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo VI, artículo 26 sobre el Plan de Saneamiento . El oferente presentará el plan de saneamiento a desarrollar en la instalación a arrendar, donde se discriminen los programas: Limpieza y desinfección, Desechos sólidos, Control de plagas y Abastecimiento y suministro de agua potable, de acuerdo a lo establecido en el Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013. Este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y registros mensuales que evidencien el cumplimiento del mismo durante la vigencia del contrato.	X	
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
53	Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección. Entregar fichas técnicas de los productos para el lavado detergente, desinfectante, desengrasante, gel y jabón de manos, entre otros.	X	
54	Realizar mediante listas de chequeo inspecciones sobre el estado de limpieza de áreas, equipos y superficies.	X	
55	El proceso de desinfección debe realizarse con un principio activo que permita la eliminación o disminución a niveles aceptables de la carga microbiana de las áreas, superficies y equipos.	X	
56	Realizar jornadas de dosis de choque periódico, evitando la resistencia de los microorganismos a los desinfectantes usados, para lo cual se debe cambiar el producto o aumentar la dosis de concentración.	X	
57	Realizar cronograma de limpieza y desinfección de equipos, con uso de productos aptos para alimentos, limpiando inmediatamente después del uso de equipos y superficies para evitar incrustaciones de grasas y suciedades.	X	
58	Buenas prácticas higiénicas de personal manipulador, lavado de manos, desinfección, aseo personal.	X	
59	Uso de habladores en todas las áreas sobre la manera correcta de usar los químicos para la limpieza y desinfección, forma de prepararse y tiempo de exposición dependiendo el lugar a tratar.	X	
60	Uso de atomizadores para las aspersiones, no está permitido el uso de recipientes como envases vacíos de gaseosas, refrescos entre otros para almacenar los químicos.	X	
DESECHOS SÓLIDOS			
61	Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.	X	
62	Cuenta con recipientes suficientes, adecuados, separados por tipo de residuos, bien ubicados con tapa y bolsa, identificados para la recolección. Deben lavarse y desinfectarse cuando se desocupen las canecas.	X	
63	Debe disponerse una zona de acopio de basuras alejada de la zona de producción y tener una frecuencia establecida de remoción de los residuos sólidos. No deben generarse malos olores y en ningún momento promover la proliferación de plagas.	X	
64	El responsable de realizar la remoción de los residuos con la ayuda de guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.	X	
CONTROL DE PLAGAS			
65	Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.	X	
66	La actividad de la fumigación será de manera bimestral o como se encuentre estipulado en el contrato, con aplicaciones de sustancias para el control de insectos, roedores, rastreros y plagas según diagnóstico que elabore de manera previa la empresa contratista del servicio, quien podrá sugerir el aumento de la frecuencia o disminución según el informe que pase del diagnóstico previo en el cual se sustente la situación hallada. Los químicos usados deberán ser para uso en cocinas, y deben presentar cronograma de rotación de productos. El uso de los químicos no podrá en ningún momento poner en riesgo la inocuidad de los alimentos. Presentar fichas técnicas de todos los productos. Enviar al supervisor del contrato las constancias de trabajo realizado por la empresa especializada. La fumigación solicitada en éste ítem es diferente al control realizado por la administración del colegio. La realización de la fumigación debe realizarse observando el calendario académico, las medidas de bioseguridad. El supervisor, velará porque la norma se cumpla de manera estricta.	X	
67	Informar siempre al supervisor del contrato cuando se realizarán las fumigaciones y entregar las constancias de trabajo realizado por la empresa especializada.	X	
68	No se admitirán animales domésticos en el servicio de alimentación como medida de control natural.	X	

69	Se exigirá el uso de medidas de bioseguridad por el personal que realiza la aplicación.	X	
----	---	---	--

ÍTEM	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO “AMBIENTAL” PARA TENEDORES DE ESPACIO EN CALIDAD DE ARRENDATARIOS DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El Oferente <u>deberá certificar por escrito, junto con la oferta</u> que no se encuentra registrado como Infractor Ambiental, en el REGISTRO ÚNICO DE INFRACTORES AMBIENTALES (RUIA) del Ministerio de Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible, de acuerdo a lo establecido en la Ley 1333 del 21 de julio de 2009, “Por la cual se establece el procedimiento sancionatorio ambiental y se dictan otras disposiciones”, o cualquiera que la modifique o derogue, <u>para lo cual deberá anexar junto con la oferta</u> el pantallazo del aplicativo Vital de la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales ANLA.	X	
2	<p>El Oferente y Futuro Contratista, <u>deberá presentar y entregar para el inicio de ejecución del contrato</u>, al Supervisor del Contrato; el “PLAN DE SANEAMIENTO” a desarrollar en las instalaciones a arrendar dentro de las cuales se realice la preparación, almacenamiento, manipulación y comercialización de alimentos. Para su respectivo seguimiento.</p> <p>Donde el “PLAN DE SANEAMIENTO”, deberá ser un documento escrito donde se relacionen los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los programas limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas y abastecimiento y suministro de agua potable; que sean necesarios, teniendo en cuenta los servicios, actividades y productos ofrecidos para el cumplimiento del objeto contractual. Este documento, deberá dar cumplimiento a lo establecido en el Artículo 26 de la Resolución 2674 del 22/07/2013 y deberá venir firmado por profesional competente (Ingeniero o Técnico de Alimentos, sanitario y/o ambiental) o con el aval o aprobación de la Secretaría de Salud de la Jurisdicción.</p> <p>Durante la ejecución del contrato, el <u>Contratista deberá presentar, mensualmente al Supervisor del Contrato</u>, las copias de los formatos de registro y seguimiento debidamente diligenciados, de los programas referenciados anteriormente; así como deberá tenerlas disponibles en las instalaciones arrendadas, para evidenciar y soportar el desarrollo del “PLAN DE SANEAMIENTO”, presentado.</p>	X	
3	<p>El Oferente y Futuro Contratista realizará y desarrollará un plan de gestión integral de residuos sólidos, para las instalaciones a arrendar, de acuerdo a las responsabilidades establecidas en el Decreto 1077 del 26/05/2015, TÍTULO 2 “SERVICIO PÚBLICO DE ASEO” - ARTÍCULO 2.3.2.1.1., ARTÍCULO 2.3.2.1.2. al ARTÍCULO 2.3.2.2.5.118 y de acuerdo a los lineamientos de la Resolución 754 del 25/11/2014 (Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial) y demás normatividad legal vigente relacionada, donde mínimo se desarrolle las siguientes acciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mecanismos y estrategias para garantizar la separación en la fuente, dirigida a los usuarios de los servicios prestados y los funcionarios del contratista; en donde suministrará los insumos necesarios para la correcta separación de los residuos generados en las instalaciones arrendadas; para esto tendrá en cuenta la codificación de colores establecidas por la GTC 24. • Disponer de mínimo uno (1) punto ecológico con tapa giratoria y con sus respectivas bolsas, ubicado dentro de cada una de las instalaciones a arrendar, en donde la codificación de colores deberá ser acorde a lo establecido en la GTC 24, conforme al tipo de residuos generados. • Establecer la ruta interna, externa y frecuencia de recolección para los residuos generados en las instalaciones arrendadas; así como prever su almacenamiento temporal y entrega para disposición final. • Realizar articulación y coordinación con las actividades desarrolladas en el marco del programa de residuos sólidos no peligrosos del punto de servicio, principalmente en lo relacionado con la separación en la fuente, ruta externa, almacenamiento temporal y entrega para disposición final. • Presentar mensualmente al supervisor del contrato, el registro del pesaje de los residuos reciclables (limpios y secos) y ordinarios generados en las instalaciones arrendadas. • Disponer de manera temporal, los residuos reciclables generados en las instalaciones arrendadas, en el centro de acopio o lugar de almacenamiento temporal establecido por el punto de servicio. (el Contratista, debe contar con las herramientas para el traslado del material, elementos de protección personal y báscula). 	X	
4	<p>Para los residuos peligrosos generados por parte del oferente y futuro Contratista dentro de las instalaciones a arrendar; en función del cumplimiento del objeto del contrato, por acciones de arreglos locativos en estas instalaciones o por cambio de alguno de los equipos eléctricos o electrónicos de su responsabilidad y/o propiedad. Deberá cumplir con el manejo y disposición final adecuada establecida para los residuos peligrosos en el Decreto 1076 del 26/05/2015 - TÍTULO 6 “RESIDUOS PELIGROSOS” - Artículo 2.2.6.1.1.1. al Artículo 2.2.6.2.3.6; enfatizando en lo establecido en el Artículo 2.2.6.1.4.4, incisos “a y b” del Decreto en referencia, “Son obligaciones del consumidor o usuario final de productos o sustancias químicas con propiedad peligrosa:</p> <ul style="list-style-type: none"> o) Seguir las instrucciones de manejo seguro suministradas por el fabricante o importador del producto o sustancia química hasta finalizar su vida útil y; p) Entregar los residuos o desechos peligrosos pos consumo provenientes de productos o sustancias químicas con propiedad peligrosa, al mecanismo de devolución o retorno que el fabricante o importador establezca.” <p>De lo cual deberá presentar al supervisor del contrato el respectivo registro de entrega a los programas pos consumo o certificado de disposición final de los residuos peligrosos generados o productos que los contenga.</p>	X	
5	El Oferente y Futuro Contratista, deberá tener las fichas y hojas de seguridad, de todos los productos que contengan sustancias químicas y de aseo que utilice dentro de las	X	

	<p>instalaciones a arrendar y para el cumplimiento del objeto del contrato; para lo cual deberá ubicarlas en un lugar visible en donde se encuentren almacenados dichos elementos, las hojas de seguridad debe contener los 16 ítems en idioma español.</p> <p>Además, durante la ejecución del contrato, deberá entregar al supervisor del contrato, los certificados y/o documentos que soporten capacitación al personal a su cargo, en el manejo de estas sustancias y la manipulación e interpretación de las respectivas fichas y hojas de seguridad.</p> <p>Así como dar cumplimiento a las condiciones establecidas en la Ley 55 del 02/07/1993 "Por medio de la cual se aprueba el "Convenio No. 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el trabajo", en relación al manejo, manipulación, almacenamiento, disposición final y demás que apliquen para este tipo de productos.</p>		
6	<p>El oferente y futuro contratista, deberá garantizar que los productos utilizados en las instalaciones a arrendar y para el cumplimiento del objeto del contrato, respecto a la limpieza y desinfección, al igual que los elementos para envasar los alimentos que apliquen para su consumo y suministro, deberán contener características de biodegradabilidad; en cumplimiento a lo establecido en el Manual de Contratación de la Policía Nacional, para los elementos de aseo y cafetería, en especial vasos, empaques, desechables para alimentos y detergentes y desengrasantes para las actividades de aseo.</p> <p>De esto, durante la ejecución del contrato, entregará mensualmente al supervisor del contrato, las hojas y fichas de seguridad de los productos de aseo, así como las hojas de fabricación de los productos para envasar o servir alimentos, donde se relacionen sus características biodegradabilidad.</p>	X	
7	<p>El oferente y Futuro Contratista deberá acreditar por escrito, junto con la oferta, que durante la vigencia y ejecución del objeto del contrato, se compromete a desarrollar y cumplir con las buenas prácticas ambientales con relación al ahorro y uso eficiente del agua y la energía, así como el manejo integral de residuos, establecidas por el punto de servicio, en el marco de la Implementación del Sistema de Gestión Ambiental y que contribuyan al cumplimiento de la política ambiental y objetivos ambientales institucionales. De lo cual se deberá dar estricto cumplimiento durante la ejecución del contrato.</p>	X	
8	<p>El oferente y Futuro contratista se compromete a estar disponible para las diferentes auditorías que realizan entidades internas y externas, al igual que autoridades o visitas por parte de las autoridades ambientales y/o sanitarias al punto de servicio. En donde deberá tener en las instalaciones arrendadas la documentación pertinente y establecida como soportes en las condiciones técnicas del contrato.</p> <p>Para ello, el supervisor del contrato, notificará previamente al contratista sobre las fechas para las auditorías e informara en el momento sobre las visitas de las autoridades ambientales y/o sanitarias.</p>	X	
9	<p>El Oferente y Futuro Contratista se compromete durante la ejecución del contrato a socializar, sensibilizar y/o capacitar al personal a su cargo, con relación a las temáticas de manejo de sustancias químicas, manejo de residuos sólidos (no peligrosos y peligrosos) y buenas prácticas ambientales.</p> <p>De esto, durante la ejecución del contrato, el contratista deberá entregar cada trimestre los respectivos soportes al supervisor del contrato, evidenciando las acciones realizadas para todo su personal a cargo.</p>	X	
10	<p>El Oferente y Futuro Contratista, deberá garantizar que los equipos eléctricos y electrónicos de su propiedad o responsabilidad que serán utilizados en las instalaciones a arrendar, para la ejecución de objeto del contrato, cumplan con los requerimientos de la Energy Star, o se registren sus características de eficiencia energética, soportando bajo consumo de energía. Así también garantizará que sus baterías y acumuladores no contemplen cadmio, plomo o mercurio.</p> <p>Para lo cual presentará al inicio del contrato, al supervisor del contrato, las fichas técnicas de los equipos a utilizar con sus respectivas características.</p>	X	
11	<p>El Oferente y Futuro Contratista, deberá acreditar por escrito, junto con la oferta que se compromete a cumplir con todos los requisitos legales ambientales vigentes concernientes con su actividad económica, bienes y servicios ofrecidos</p>	X	
12	<p>El Oferente y Futuro Contratista, deberá acreditar por escrito, junto con la oferta, que no se hará vertimiento o disposición directa o indirectamente, a la red sanitaria de aguas residuales existente en el punto de servicio o cuerpos de agua superficiales aledaños, de residuos que contengan sustancias químicas, residuos de comida u otros elementos que puedan alterar de manera significativa las características fisicoquímicas y denominación de las aguas residuales vertidas en el punto de servicio o generar obstrucción de la red sanitaria. De lo cual se deberá dar estricto cumplimiento durante la ejecución del contrato, con el fin de objeto de sanciones ambientales o afectar los sistemas de tratamiento para las plantas de tratamiento de agua residual, donde éstas existan en el punto de servicio.</p>	X	

ÍTEM	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES PARA TENEDORES DE ESPACIO EN CALIDAD DE ARRENDATARIOS DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El oferente garantizará mediante <u>certificación escrita</u> junto con la oferta que cuenta con el personal idóneo, con los elementos de cafetería y equipos necesarios para la prestación de un servicio de alta calidad.	X	
2	El oferente <u>debe acreditar</u> junto con la oferta experiencia específica en servicios de cafetería a diferentes grupos poblacionales o servicios de alimentación en servicios de comidas y bebidas que proveen comidas completas o no, ya sea en cafeterías, restaurantes tradicionales o restaurantes de autoservicio o restaurantes de comida para llevar.	X	

	Mediante certificaciones de contratos, (una certificación por cada contrato), celebrados con entidades estatales y/o privadas.		
3	El oferente garantizará mediante certificación escrita junto con la oferta que realizará el control y manejo de alérgenos, estableciendo un procedimiento estandarizado para el control de sustancias clasificadas como alérgenos.	X	
4	El oferente deberá anexar con la oferta oficio donde se relacione información detallada indicando el personal a laborar, razón social, dirección y teléfono.	X	

LOTE 9: COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA – SANTA MARTA

NO PRESENTO OFERTA. NO CUMPLE TECNICAMENTE.

LOTE 10: COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA - SOLEDAD

ÁREA A CUBRIR	CANTIDAD PUNTO DE SERVICIO	CUMPLE	NO CUMPLE
Nutricionista	1	X	
Ingeniero (a) de alimentos (técnico, tecnólogo o profesional)	1	X	
Administrador (cajero)	1	X	
Auxiliar de cocina: Experto en preparación y alistamiento de alimentos	0	X	
Auxiliar para atención en mostrador	1	X	

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GENERALES: Los siguientes ítems aplican para todos los lotes, así:

ÍTEM	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO PARA EL SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA TENEDORES DE ESPACIO DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El futuro tenedor de espacio deberá presentar los estándares mínimos evidenciando el respectivo porcentaje de diseño e implementación y así mismo la evaluación inicial del sistema de acuerdo a la resolución 1111 del 2017, es importante que este documento sea firmado por un profesional con licencia en seguridad y salud en el trabajo, que estará de acuerdo al tamaño de la empresa (Anexar: licencia ocupacional del Técnico, Tecnólogo, Profesional, Especialista, Magister; Curso de 50 horas virtuales), según la norma donde aplique certificados de experiencia laboral del técnico o tecnólogo. Por otro lado anexara certificado expedido por la ARL frente a la evaluación de los estándares mínimo dando a conocer el porcentaje de cumplimiento. Durante la ejecución del contrato.	X	
2	El futuro tenedor de espacio deberá colaborar en las auditorias de cumplimiento al Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, que se realicen en el centro de trabajo en donde se encuentre desempeñando las actividades, específicamente siguiendo los lineamientos para cumplir con las exigencias de las normas pertinentes de su actividad económica. Se realizara durante la ejecución de actividades, según necesidad.	X	
3	Es obligación del futuro tenedor de espacio dar carnet de identificación de la empresa y carnet de la ARL, al personal que labore en su actividad económica dentro de las instalaciones, al igual que estar al día en todo lo relacionado a Seguridad Social de sus trabajadores sin importar el tipo de contrato. (Los trabajadores deberán portar el carnet al momento de ingreso al punto de servicio). Enviar mensualmente la planilla de pago de seguridad social mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE del personal vinculado a la actividad, desde el momento de la firma del acta de inicio hasta la terminación del contrato.	X	
4	Es obligación del futuro tenedor de espacio tener el control documental de la realización de los exámenes medico ocupacionales de ingreso, periódico, cambio de ocupación, pos incapacidad del personal a su cargo y que labora dentro de las instalaciones del punto de servicio, dando cumplimiento con la Resolución 2646 de 2007 , deberá tener siempre disponible en el centro de trabajo la carpeta donde se evidencie la realización de los exámenes que de acuerdo a las actividades deba realizar el trabajador (Física o Digital). Así mismo anexar el profesigramas a los conceptos medico ocupacionales. En el caso de realizar manipulación de alimentos se deberá contener los exámenes médicos específicos para dicha actividad. Dicha documentación se verificara por el responsable de SG-SST 15 días hábiles posteriores a la firma del acta de inicio.	X	
5	El futuro tenedor de espacio deberá realizar la inducción y reinducción de los diferentes colaboradores en los peligros priorizados, documentado la misma y realizando evaluación. Deberá enviar mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE (Acta de la inducción con las respectivas firmas de las personas que asistieron, junto con la evaluación) 15 días hábiles posteriores a la firma del acta de inicio.	X	
6	El futuro tenedor de espacio se debe comprometer al pago de las prestaciones Sociales a las que está obligado de acuerdo a la modalidad de contrato que tenga con las personas que	X	

	prestan sus servicios, para lo cual deberá entregar cada mes al supervisor de contrato previo al pago de la factura la planilla que evidencia el cumplimiento con lo solicitado, y de esta forma gestionar el pago. Enviar mensualmente la planilla de pago de seguridad social mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE del personal vinculado a la actividad, desde el momento de la firma del acta de inicio hasta la terminación del contrato.		
7	El futuro tenedor de espacio debe realizar la matriz de identificación de peligros, valoración, evaluación y control de riesgos ocupacionales de los procesos concernientes a la actividad económica realizada dentro del punto de servicio, determinando de acuerdo a la jerarquía de los controles de prevención de accidentes y enfermedades laborales artículo 2.2.4.6.24 del decreto 1072 del 2015 ministerio de trabajo. El Tenedor deberá hacer llegar mediante oficio y CD la matriz solicitada con su respectivo informe dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE un mes posterior de la firma del acta de inicio, así mismo anexar soportes de divulgación de la matriz a los colaboradores del punto forma física o digital. La información suministrada deberá quedar copia en el punto de servicio. Nota: La matriz deberá estar firmada por el profesional idóneo de acuerdo al cumplimiento de ley anexando la licencia de Salud Ocupacional vigente.	X	
8	El futuro tenedor de espacio deberá anexar la matriz de Elementos de Protección Personal e Individual de acuerdo a la exposición de peligros y riesgos en donde deberá contemplar la frecuencia de entrega del elemento, así mismo anexara registro de entrega del EPP o EPI con su respectiva capacitación. El Tenedor deberá hacer llegar mediante oficio y CD la matriz solicitada dirigida a la Jefe de Talento Humano DIBIE un mes posterior de la firma del acta de inicio, así mismo anexar soportes de entrega y capacitación de acuerdo a la frecuencia evidenciada en la matriz de forma física o digital. La información suministrada deberá quedar copia en el punto de servicio. Nota: La matriz deberá estar firmada por el profesional idóneo de acuerdo al cumplimiento de ley anexando la licencia de Salud Ocupacional vigente.	X	
9	El futuro tenedor de espacio adjuntara el Programa de 5S orden y aseo. El documento se anexara en el momento de la postulación a la oferta. Posteriormente un mes a la firma del acta de inicio enviara soportes de la ejecución del programa en el punto de servicio.	X	
10	El futuro tenedor de espacio deberá realizar la identificación de amenazas y determinar la vulnerabilidad del espacio arrendado con el objetivo de elaborar el plan de emergencia dotando el espacio con los materiales necesarios para dar respuesta. Una vez firmada el acta de inicio el tenedor enviara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE el plan de emergencia y el soporte de entrega de extintores y botiquines de acuerdo al cumplimiento de ley, con su respectiva divulgación y capacitación a los trabajadores.	X	
11	El futuro tenedor del espacio deberá juntar el cronograma de capacitación anual relacionando los temas en Seguridad y Salud en el Trabajo. Los soportes serán entregados en el momento de la postulación a la oferta. De forma mensual enviara el tenedor adjudicado el soporte de asistencia a las capacitaciones con su respectiva evaluación mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE.	X	
12	El futuro tenedor de espacio se debe comprometer a solicitar y tramitar ante el Rector del Colegio los respectivos permisos de trabajo para realizar eventualmente las actividades de alto riesgo. En este caso deberá estar presente el Profesional en Seguridad y Salud del tenedor quien estará al pendiente de la actividad y enviara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE los soportes de ejecución (Por ejemplo si se requirió andamios estos deberán estar certificados y se enviara el soporte a esta dirección de dichos documentos).	X	
13	El futuro tenedor de espacio entregara el esquema de vacunación de acuerdo con el Sistema de Vigilancia Epidemiológico de Riesgo Biológico que deba cumplir con sus trabajadores independientes de su forma de vinculación. Dicho soporte se entregara una vez firmada el acta de inicio mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE.	X	
14	El futuro tenedor de espacio adjuntara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE, todos los accidentes de trabajo presentados de forma mensual con sus respectivos soportes de acuerdo al cumplimiento de ley. Resolución 1401 de 2007 (Mayo 14) "Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo".	X	
15	El futuro tenedor adjuntara informe de comportamiento de indicadores de ausentismo y accidentalidad mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE una vez adjudicado de forma mensual.	X	
16	El futuro tenedor adjuntara las actas de forma mensual del Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo al Decreto 614 de 1984, Resolución 1016 de 1989, Decreto-Ley 1295 de 1994, Ley 1562 de 2012 y Decreto 1072 de 2015, Resolución 2013 de 1986, dicho soporte se enviara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE.	X	

ITEM	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO "MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS" PARA TENEDORES DE ESPACIO EN CALIDAD DE ARRENDATARIOS DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
SUMINISTRO DE PERSONAL			
1	El oferente debe tener carnet de manipulación de alimentos, así como las personas que vayan a laborar en los diferentes puntos de servicio; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97, Resolución 2674 de 2013 y normatividad vigente.	X	
2	El Contratista debe contar con personas que tengan el perfil que lo amerite para el manejo de los puntos de servicio a tomar en arriendo.	X	
3	El contratista deberá allegar la relación del personal previsto por la empresa para cada punto de servicio con las respectivas hojas de vida y los formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL; indicando el personal técnico y operario a laborar (cargos). El personal deberá cubrir las siguientes áreas con idoneidad certificada en cada punto de servicio.	X	

	<i>El nutricionista y el ingeniero de alimentos, se puede contratar por hora labor, es decir, que irán al colegio a supervisar al contratista una vez cada dos meses.</i>		
PRODUCTOS ALIMENTICIOS		CUMPLE	NO CUMPLE
4	El Contratista se compromete a hacer entrega del listado de los precios de los productos alimenticios a vender; los cuales serán verificados y aprobados por el supervisor del contrato. Para lo cual, se tomará como referente los precios del mercado y las necesidades de la población objeto del presente estudio.	X	
5	SOSTENIMIENTO DE PRECIOS: La lista de precios propuesta deberá ser sostenida por toda la vigencia del contrato de arrendamiento, cualquier cambio deberá ser aprobado por el supervisor del contrato y estar debidamente justificado previa verificación con los precios del mercado.	X	
6	EXCLUSIVIDAD DE PRODUCTOS: La exclusividad de los productos a ofrecer como gaseosas, jugos, agua entre otros será determinada por el supervisor del contrato.	X	
7	Cada mes se debe presentar una tabla nutricional de estricto cumplimiento que es obligatoria y revisada por el supervisor del contrato.	X	
8	El contratista debe acreditar experiencia en buenas prácticas de manufacturas, alimentos y bebidas.	X	
9	Cumplir con las especificaciones de productos, marcas y precios a ofrecer, así como la infraestructura con que cuenta para poder dar cumplimiento al objeto del contrato, como son: vehículos, relaciones comerciales con proveedores manejo de alimentos.	X	
PERSONAL MANIPULADOR			
10	El contratista debe tener carnet de manipulación de alimentos, así como las personas que vayan a laborar en los diferentes puntos de servicio el cual acredite mínimo 10 horas de formación; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97, Resolución 2674 de 2013 y normatividad vigente.	X	
11	El contratista debe contar con personal idóneo, el cual mediante certificación médica demuestre la aptitud para manipular alimentos. Anexar los resultados de los exámenes médicos de frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas (para detectar hongos) y coprológico del personal (inspección de piel para evidenciar la no presencia de heridas, quemaduras, irritaciones u otras infecciones) antes de su ingreso al establecimiento con resultado apto. Estos exámenes se requieren 2 veces al año.	X	
12	El personal manipulador debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, Artículo 11, (numerales del 1 al 5): Estado de salud: 1. Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año. 2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador. 3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. 4. La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. 5. La empresa es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos y bebidas que presente un riesgo para la salud, el contratista deberá comunicarlo ante el supervisor del contrato y éste funcionario será reemplazado inmediatamente.	X	
13	El contratista deberá allegar la relación del personal manipulador y las respectivas hojas de vida con: fotocopia de la cédula, certificado de antecedentes disciplinarios de la procuraduría, certificado judicial expedido por la Policía Nacional, certificado de manipulación de alimentos vigente y resultados de exámenes médicos, además los formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL; indicando su calidad profesional, técnica u operativa (cargos). Ésta documentación debe ser anexada a la firma del acta de inicio del contrato.	X	
14	El personal manipulador debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, Artículo 12, en donde se estipula: educación y capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos. Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal	X	

	manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.		
15	<p>El personal manipulador deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, artículo 13 sobre el Plan de capacitación:</p> <p>Presentar el plan de capacitación que debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.</p> <p>Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.</p> <p>El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.</p>	X	
16	<p>El personal manipulador deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, artículo 14 sobre las prácticas higiénicas y medidas de protección incluyendo los 14 numerales.</p> <p>Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. 2. 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. 3. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo. 4. 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 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. 5. 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. 6. 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. 7. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. 8. 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. 9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. 10. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo contempla el numeral 4 del presente artículo. 11. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar 	X	

	<p>o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.</p> <p>12. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.</p> <p>13. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.</p> <p>14. Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en esta resolución y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa.</p>		
17	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo V, artículo 24 sobre la obligatoriedad de profesional o personal técnico.</p> <p>Los establecimientos que fabriquen, procesen, elaboren o envasen alimentos de alto riesgo en salud pública, deben contar con los servicios de tiempo completo de personal técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad de alimentos, quien debe tener a cargo el programa de capacitación del personal manipulador de alimentos.</p> <p>El contratista estará presto a los conceptos y observaciones que el ingeniero de alimentos de las regionales de sanidad, hospital del sector y/o secretaria de salud avale o solicite, al supervisar los aspectos de aseguramiento de la calidad del servicio ofrecido.</p> <p>Se debe hacer uso de carteleras para estimular el consumo de alimentos que promuevan una vida sana.</p>	X	
18	Cuando se vincule personal nuevo el contratista deberá informar por escrito al supervisor del contrato, debiendo adjuntar los documentos exigidos al personal. No puede empezar a laborar hasta tanto no haya autorización.	X	
19	El personal que labora en el local debe conocer y aplicar la normativa vigente sobre el Manejo de EPP (elementos de protección personal) para la manipulación de alimentos y de químicos.	X	
MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
20	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo IV, artículo 16 sobre la Materias Primas e insumos.</p> <p>La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y deben estar debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, y para el caso de los insumos, deben cumplir con las resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012, según corresponda, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.</p> <p>Los productos que requieren manejo de temperaturas tanto de congelación como de refrigeración no podrán perder en ningún momento la cadena de frío, por consiguiente, el recibo de alimentos para congelación deberá ser de -18°C o menos y para refrigeración de 0 a 4°C +/- 2°C e inmediatamente debe disponerse en neveras o congeladores para no perder la temperatura que trae el producto.</p> <p>Debe realizarse inspecciones organolépticas de los insumos verificando apariencia, olor, color, lote, fechas de vencimiento, condiciones del empaque (sin abolladuras, propio del alimento, sin pérdida de vacío según aplique).</p> <p>En el caso de frutas y verduras deben inspeccionarse que no tengan magulladuras, hongos, picaduras de animales índice de madurez, sin presencia de material extraño como tierra, insectos, entre otros.</p> <p>Para los huevos se debe verificar que no se encuentren fisurados, ni rotos, ni sucios, con ausencia de plumas, sangre y excremento, con cáscara lisa y color uniforme.</p> <p>Los enlatados deberán tener el respectivo registro sanitario, además se debe verificar que el envase no se encuentre deteriorado, abollado, corroído, o con presencia de gas interior.</p> <p>Los productos no deben presentar abombamiento en ninguna situación.</p> <p>De presentarse alguna de las situaciones antes mencionadas éstos productos deberán ser rechazados.</p>	X	
21	<p>Toda materia prima o producto que se ofrezca debe poseer una ficha técnica la cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria competente cuando esta lo requiera.</p> <p>Ésta ficha debe contener los registros o permisos sanitarios según corresponda los cuales puedan ser revisados en cualquier momento que se solicite.</p>	X	
22	<p>Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto.</p> <p>Es responsabilidad de la persona natural o jurídica propietaria del contrato en arrendamiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos, para lo cual se solicitará que trimestralmente, se realicen análisis microbiológicos en los cuales se verifique el estado de algunos productos (uno por cada grupo alternado por cada trimestre) con las siguientes muestras:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Producto preparado restaurante (Parámetro INVIMA) • Producto de panadería (Parámetro INVIMA) • Producto de panadería relleno con crema o cárnico (Parámetro INVIMA) • Ensalada de frutas y/o verduras (Parámetro INVIMA) • Jugo o pulpa de fruta (Resolución 3929 de 2013) • Productos pre cocidos congelados • Agua para consumo humano (Análisis microbiológico) 	X	
23	Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y, si le aplica, a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas	X	

	sucesivas del proceso.		
24	Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos y no podrán ser re congeladas, por tal motivo solo deberán descongelarse lo que será usado en el servicio. Además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes.	X	
25	Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deben almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración, para esto deben disponer de estibas plásticas aptas para alimentos para que las materias primas o los alimentos no sean depositados directamente en el piso y alejadas de las paredes permitiendo la limpieza. Para las latas importante que se almacenen boca abajo de manera que podamos observar la fecha de vencimiento, además para protegerlos de contaminación por animales, para lo cual deberán lavar la superficie donde se apertura el alimento. Con relación al almacenamiento y conservación, el contratista deberá contar con equipos apropiados para el almacenamiento y conservación de los alimentos si estos no pueden ser ofrecidos por el contratante.	X	
26	Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos. Tener presente la rotación de los alimentos mediante el manejo adecuado de los insumos por medio de la técnica PEPS (primero en entrar, primero en salir) y/o PVPS (primero en vencer, primero en salir).	X	
27	Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos en los cuales no exista peligro de contaminación para los alimentos.	X	
28	Se deberá de excluir del área de almacenamiento de alimentos; todo producto químico, tóxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos.	X	
29	El transporte de alimentos deberá realizarse en vehículos autorizados para tal fin, los cuales tengan visible la leyenda "Transporte de Alimentos", evitando la contaminación, la proliferación de microorganismos, como el deterioro de los insumos. Si los insumos requieren ser refrigerados o congelados se debe garantizar que se mantengan siempre las condiciones de la cadena de frío. Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos o materias primas, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección. Se permite transportar conjuntamente en un mismo vehículo, alimentos con diferente riesgo en salud pública siempre y cuando se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada. Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima. Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento.	X	
EMPAQUES			
30	Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo IV, artículo 17 sobre Envases y embalajes Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben reunir los siguientes requisitos: 1. Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social especialmente las resoluciones 683 , 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan al respecto. 2. El material del envase y embalaje debe ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación. 3. No deben haber sido utilizados previamente para fines diferentes que puedan ocasionar la contaminación del alimento a contener. 4. Los envases y embalajes que estén en contacto directo con el alimento antes de su envase, aunque sea en forma temporal, deben permanecer en buen estado, limpios y, de acuerdo con el riesgo en salud pública, deben estar debidamente desinfectados. 5. Los envases y embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos. Los empaques, envases y/o material desechable deben ser aptos para alimentos, pero con el menor impacto posible al medio ambiente.	X	
EQUIPOS Y UTENSILIOS			
31	Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo II.	X	

	Los equipos y utensilios que se requieran para la prestación del servicio de alimentación deberán ser asumidos por el contratista, los cuales deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y de materiales que puedan ser fácilmente lavables con agentes químicos. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.		
32	<p>Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.</p> <p>Los ángulos internos de las superficies de contacto con el alimento deben poseer una curvatura continua y suave, de manera que puedan limpiarse con facilidad.</p> <p>En los espacios interiores en contacto con el alimento, los equipos no deben poseer piezas o accesorios que requieran lubricación ni roscas de acoplamiento u otras conexiones peligrosas.</p> <p>Las superficies de contacto directo con el alimento no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento.</p> <p>Todas las superficies de contacto con el alimento deben cumplir con las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.</p>	X	
33	En lo posible los equipos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite el contacto del alimento con el ambiente que lo rodea. Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y contruidas de manera que faciliten su limpieza y desinfección y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.	X	
34	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar contruidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.	X	
35	Los recipientes usados para materiales no comestibles y desechos, deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, contruidos de material impermeable, de fácil limpieza y desinfección y, de ser requerido, provistos de tapa hermética. Los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles.	X	
36	Las tuberías empleadas para la conducción de alimentos deben ser de materiales resistentes, inertes, no porosos, impermeables y fácilmente desmontables para su limpieza y desinfección. Las tuberías fijas se limpiarán y desinfectarán mediante la recirculación de las sustancias previstas para este fin.	X	
PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS			
37	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo VIII, artículo 35 sobre la PREPARACIÓN Y SERVIDO DE ALIMENTOS.</p> <p>El recibo de insumos e ingredientes para la preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados.</p>	X	
38	Los alimentos o materias primas crudos, tales como, hortalizas, frutas, carnes y productos hidrobiológicos que se utilicen en la preparación de los alimentos deben ser lavados con agua potable corriente antes de su preparación.	X	
39	<p>Las hortalizas y frutas que se consuman deben someterse a lavado y desinfección con sustancias autorizadas por el Ministerio de Salud y Protección Social.</p> <p>Debe visualizarse en habladores un procedimiento donde indique la manera como debe realizarse paso a paso, con el tipo de desinfectante, concentración y tiempo de exposición.</p>	X	
40	Los alimentos perecederos, tales como, leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deben almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados o listos para el consumo con el fin de evitar la contaminación cruzada.	X	
41	El personal que está directamente vinculado a la preparación o servido de los alimentos no debe manipular dinero simultáneamente.	X	
42	Los alimentos y bebidas expuestos para la venta deben mantenerse en vitrinas, campanas plásticas, mallas metálicas o plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja del ambiente exterior.	X	
43	El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. Deberán servirse en recipientes adecuados, limpios, de material que permitan fácil lavado y desinfección. Durante la exposición de los productos deben protegerse de contaminación externa por saliva, insectos, entre otros.	X	
44	El lavado y desinfección de utensilios debe hacerse con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo y con especial cuidado en las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, las cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene; las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón. La limpieza y desinfección de los utensilios que tengan contacto con los alimentos se hará en tal forma y con elementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso.	X	
45	Cuando los establecimientos no cuenten con agua y equipos en cantidad y calidad suficientes para el lavado y desinfección, los utensilios que se utilicen deben ser desechables con el primer uso.	X	
46	<p>El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a (3) tres horas.</p> <p>Si hay lugar a preparación de alimentos, debe asegurarse sobrepasar los 70°C sin interrumpir el</p>	X	

	<p>proceso de cocción. Por consiguiente, deben disponer de termómetros para cuando se requiera comprobar la temperatura.</p> <p>Para los alimentos que se ofrecen calientes la temperatura debe ser superior a los 70 °C y desde su preparación no debe sobrepasar las 2 horas de exposición.</p> <p>Para alimentos que se producen, pero no se ofrecen de manera inmediata, éstos deben permanecer siempre fríos y solo calentarlos cuando se vayan a entregar al cliente, cuidando que la temperatura sea superior a los 70°C.</p>		
47	<p>El uso de grasas o aceites debe ser de manera controlada, éste deberá ser descartado cuando se haya usado para preparar alimentos fuertes (pescado). El aceite o grasa no debe ser usada cuando presente variación en su olor característico o presente aspecto desagradable.</p> <p>No mezclar el aceite usado con aceite nuevo, puesto que se generan sustancias no aptas para la salud.</p>	X	
48	Para almacenar alimentos ácidos (jugos, salsas), se deberán utilizar vasijas de peltre, vidrio o porcelana, nunca de aluminio o cobre.	X	
49	Se deberá realizar controles de temperatura de manera escrita de equipos como mínimo dos veces al día y temperaturas de elaboración de alimentos. Generar acciones para las desviaciones de las temperaturas.	X	
50	Uso de código de colores para las tablas de picar y uso de cuchillos.	X	
51	Control y manejo de alérgenos, establecer un procedimiento estandarizado para el control de sustancias clasificadas como alérgenos, informar al cliente el contenido de los productos, es decir declararlos en los ingredientes.	X	
SANEAMIENTO			
52	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo VI, artículo 26 sobre el Plan de Saneamiento.</p> <p>El oferente presentará el plan de saneamiento a desarrollar en la instalación a arrendar, donde se discriminen los programas: Limpieza y desinfección, Desechos sólidos, Control de plagas y Abastecimiento y suministro de agua potable, de acuerdo a lo establecido en el Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013. Este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y registros mensuales que evidencien el cumplimiento del mismo durante la vigencia del contrato.</p>	X	
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
53	Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección. Entregar fichas técnicas de los productos para el lavado detergente, desinfectante, desengrasante, gel y jabón de manos, entre otros.	X	
54	Realizar mediante listas de chequeo inspecciones sobre el estado de limpieza de áreas, equipos y superficies.	X	
55	El proceso de desinfección debe realizarse con un principio activo que permita la eliminación o disminución a niveles aceptables de la carga microbiana de las áreas, superficies y equipos.	X	
56	Realizar jornadas de dosis de choque periódico, evitando la resistencia de los microorganismos a los desinfectantes usados, para lo cual se debe cambiar el producto o aumentar la dosis de concentración.	X	
57	Realizar cronograma de limpieza y desinfección de equipos, con uso de productos aptos para alimentos, limpiando inmediatamente después del uso de equipos y superficies para evitar incrustaciones de grasas y suciedades.	X	
58	Buenas prácticas higiénicas de personal manipulador, lavado de manos, desinfección, aseo personal.	X	
59	Uso de habladores en todas las áreas sobre la manera correcta de usar los químicos para la limpieza y desinfección, forma de prepararse y tiempo de exposición dependiendo el lugar a tratar.	X	
60	Uso de atomizadores para las aspersiones, no está permitido el uso de recipientes como envases vacíos de gaseosas, refrescos entre otros para almacenar los químicos.	X	
DESECHOS SÓLIDOS			
61	Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.	X	
62	Cuenta con recipientes suficientes, adecuados, separados por tipo de residuos, bien ubicados con tapa y bolsa, identificados para la recolección. Deben lavarse y desinfectarse cuando se desocupen las canecas.	X	
63	Debe disponerse una zona de acopio de basuras alejada de la zona de producción y tener una frecuencia establecida de remoción de los residuos sólidos. No deben generarse malos olores y en ningún momento promover la proliferación de plagas.	X	
64	El responsable de realizar la remoción de los residuos con la ayuda de guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.	X	
CONTROL DE PLAGAS			
65	Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.	X	
66	La actividad de la fumigación será de manera bimestral o como se encuentre estipulado en el contrato, con aplicaciones de sustancias para el control de insectos, roedores, rastreros y plagas según diagnóstico que elabore de manera previa la empresa contratista del servicio, quien podrá sugerir el aumento de la frecuencia o disminución según el informe que pase del	X	

	<p>diagnóstico previo en el cual se sustente la situación hallada. Los químicos usados deberán ser para uso en cocinas, y deben presentar cronograma de rotación de productos. El uso de los químicos no podrá en ningún momento poner en riesgo la inocuidad de los alimentos. Presentar fichas técnicas de todos los productos.</p> <p>Enviar al supervisor del contrato las constancias de trabajo realizado por la empresa especializada. La fumigación solicitada en éste ítem es diferente al control realizado por la administración del colegio. La realización de la fumigación debe realizarse observando el calendario académico, las medidas de bioseguridad. El supervisor, velará porque la norma se cumpla de manera estricta.</p>		
67	Informar siempre al supervisor del contrato cuando se realizarán las fumigaciones y entregar las constancias de trabajo realizado por la empresa especializada.	X	
68	No se admitirán animales domésticos en el servicio de alimentación como medida de control natural.	X	
69	Se exigirá el uso de medidas de bioseguridad por el personal que realiza la aplicación.	X	

ÍTEM	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO "AMBIENTAL" PARA TENEDORES DE ESPACIO EN CALIDAD DE ARRENDATARIOS DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El Oferente <u>deberá certificar por escrito, junto con la oferta</u> que no se encuentra registrado como Infractor Ambiental, en el REGISTRO ÚNICO DE INFRACTORES AMBIENTALES (RUJA) del Ministerio de Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible, de acuerdo a lo establecido en la Ley 1333 del 21 de julio de 2009, "Por la cual se establece el procedimiento sancionatorio ambiental y se dictan otras disposiciones", o cualquiera que la modifique o derogue, <u>para lo cual deberá anexar junto con la oferta</u> el pantallazo del aplicativo Vital de la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales ANLA.	X	
2	<p>El Oferente y Futuro Contratista, <u>deberá presentar y entregar para el inicio de ejecución del contrato</u>, al Supervisor del Contrato; el "PLAN DE SANEAMIENTO" a desarrollar en las instalaciones a arrendar dentro de las cuales se realice la preparación, almacenamiento, manipulación y comercialización de alimentos. Para su respectivo seguimiento.</p> <p>Donde el "PLAN DE SANEAMIENTO", deberá ser un documento escrito donde se relacionen los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los programas limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas y abastecimiento y suministro de agua potable; que sean necesarios, teniendo en cuenta los servicios, actividades y productos ofrecidos para el cumplimiento del objeto contractual. Este documento, deberá dar cumplimiento a lo establecido en el Artículo 26 de la Resolución 2674 del 22/07/2013 y deberá venir firmado por profesional competente (Ingeniero o Técnico de Alimentos, sanitario y/o ambiental) o con el aval o aprobación de la Secretaría de Salud de la Jurisdicción.</p> <p>Durante la ejecución del contrato, el <u>Contratista deberá presentar, mensualmente al Supervisor del Contrato</u>, las copias de los formatos de registro y seguimiento debidamente diligenciados, de los programas referenciados anteriormente; así como deberá tenerlas disponibles en las instalaciones arrendadas, para evidenciar y soportar el desarrollo del "PLAN DE SANEAMIENTO", presentado.</p>	X	
3	<p>El Oferente y Futuro Contratista realizará y desarrollará un plan de gestión integral de residuos sólidos, para las instalaciones a arrendar, de acuerdo a las responsabilidades establecidas en el Decreto 1077 del 26/05/2015, TÍTULO 2 "SERVICIO PÚBLICO DE ASEO" - ARTÍCULO 2.3.2.1.1., ARTÍCULO 2.3.2.2.1.2. al ARTÍCULO 2.3.2.2.5.118 y de acuerdo a los lineamientos de la Resolución 754 del 25/11/2014 (Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial) y demás normatividad legal vigente relacionada, donde mínimo se desarrolle las siguientes acciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mecanismos y estrategias para garantizar la separación en la fuente, dirigida a los usuarios de los servicios prestados y los funcionarios del contratista; en donde suministrará los insumos necesarios para la correcta separación de los residuos generados en las instalaciones arrendadas; para esto tendrá en cuenta la codificación de colores establecidas por la GTC 24. Disponer de mínimo uno (1) punto ecológico con tapa giratoria y con sus respectivas bolsas, ubicado dentro de cada una de las instalaciones a arrendar, en donde la codificación de colores deberá ser acorde a lo establecido en la GTC 24, conforme al tipo de residuos generados. Establecer la ruta interna, externa y frecuencia de recolección para los residuos generados en las instalaciones arrendadas; así como prever su almacenamiento temporal y entrega para disposición final. Realizar articulación y coordinación con las actividades desarrolladas en el marco del programa de residuos sólidos no peligrosos del punto de servicio, principalmente en lo relacionado con la separación en la fuente, ruta externa, almacenamiento temporal y entrega para disposición final. Presentar mensualmente al supervisor del contrato, el registro del pesaje de los residuos reciclables (limpios y secos) y ordinarios generados en las instalaciones arrendadas. Disponer de manera temporal, los residuos reciclables generados en las instalaciones arrendadas, en el centro de acopio o lugar de almacenamiento temporal establecido por el punto de servicio. (el Contratista, debe contar con las herramientas para el traslado del material, elementos de protección personal y báscula). 	X	
4	Para los residuos peligrosos generados por parte del oferente y futuro Contratista dentro de las instalaciones a arrendar; en función del cumplimiento del objeto del contrato, por acciones de arreglos locativos en estas instalaciones o por cambio de alguno de los equipos eléctricos	X	

	<p>o electrónicos de su responsabilidad y/o propiedad. Deberá cumplir con el manejo y disposición final adecuada establecida para los residuos peligrosos en el Decreto 1076 del 26/05/2015 - TÍTULO 6 "RESIDUOS PELIGROSOS" - Artículo 2.2.6.1.1.1. al Artículo 2.2.6.2.3.6; enfatizando en lo establecido en el Artículo 2.2.6.1.4.4, incisos "a y b" del Decreto en referencia, "Son obligaciones del consumidor o usuario final de productos o sustancias químicas con propiedad peligrosa:</p> <p>q) Seguir las instrucciones de manejo seguro suministradas por el fabricante o importador del producto o sustancia química hasta finalizar su vida útil y;</p> <p>r) Entregar los residuos o desechos peligrosos pos consumo provenientes de productos o sustancias químicas con propiedad peligrosa, al mecanismo de devolución o retorno que el fabricante o importador establezca."</p> <p>De lo cual deberá presentar al supervisor del contrato el respectivo registro de entrega a los programas pos consumo o certificado de disposición final de los residuos peligrosos generados o productos que los contenga.</p>			
5	<p>El Oferente y Futuro Contratista, deberá tener las fichas y hojas de seguridad, de todos los productos que contengan sustancias químicas y de aseo que utilice dentro de las instalaciones a arrendar y para el cumplimiento del objeto del contrato; para lo cual deberá ubicarlas en un lugar visible en donde se encuentren almacenados dichos elementos, las hojas de seguridad debe contener los 16 ítems en idioma español.</p> <p>Además, durante la ejecución del contrato, deberá entregar al supervisor del contrato, los certificados y/o documentos que soporten capacitación al personal a su cargo, en el manejo de estas sustancias y la manipulación e interpretación de las respectivas fichas y hojas de seguridad.</p> <p>Así como dar cumplimiento a las condiciones establecidas en la Ley 55 del 02/07/1993 "Por medio de la cual se aprueba el "Convenio No. 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el trabajo", en relación al manejo, manipulación, almacenamiento, disposición final y demás que apliquen para este tipo de productos.</p>	X		
6	<p>El oferente y futuro contratista, deberá garantizar que los productos utilizados en las instalaciones a arrendar y para el cumplimiento del objeto del contrato, respecto a la limpieza y desinfección, al igual que los elementos para envasar los alimentos que apliquen para su consumo y suministro, deberán contener características de biodegradabilidad; en cumplimiento a lo establecido en el Manual de Contratación de la Policía Nacional, para los elementos de aseo y cafetería, en especial vasos, empaques, desechables para alimentos y detergentes y desengrasantes para las actividades de aseo.</p> <p>De esto, durante la ejecución del contrato, entregará mensualmente al supervisor del contrato, las hojas y fichas de seguridad de los productos de aseo, así como las hojas de fabricación de los productos para envasar o servir alimentos, donde se relacionen sus características biodegradabilidad.</p>	X		
7	<p>El oferente y Futuro Contratista deberá acreditar por escrito, junto con la oferta, que durante la vigencia y ejecución del objeto del contrato, se compromete a desarrollar y cumplir con las buenas prácticas ambientales con relación al ahorro y uso eficiente del agua y la energía, así como el manejo integral de residuos, establecidas por el punto de servicio, en el marco de la Implementación del Sistema de Gestión Ambiental y que contribuyan al cumplimiento de la política ambiental y objetivos ambientales institucionales. De lo cual se deberá dar estricto cumplimiento durante la ejecución del contrato.</p>	X		
8	<p>El oferente y Futuro contratista se compromete a estar disponible para las diferentes auditorias que realizan entidades internas y externas, al igual que autoridades o visitas por parte de las autoridades ambientales y/o sanitarias al punto de servicio. En donde deberá tener en las instalaciones arrendadas la documentación pertinente y establecida como soportes en las condiciones técnicas del contrato.</p> <p>Para ello, el supervisor del contrato, notificará previamente al contratista sobre las fechas para las auditorias e informara en el momento sobre las visitas de las autoridades ambientales y/o sanitarias.</p>	X		
9	<p>El Oferente y Futuro Contratista se compromete durante la ejecución del contrato a socializar, sensibilizar y/o capacitar al personal a su cargo, con relación a las temáticas de manejo de sustancias químicas, manejo de residuos sólidos (no peligrosos y peligrosos) y buenas prácticas ambientales.</p> <p>De esto, durante la ejecución del contrato, el contratista deberá entregar cada trimestre los respectivos soportes al supervisor del contrato, evidenciando las acciones realizadas para todo su personal a cargo.</p>	X		
10	<p>El Oferente y Futuro Contratista, deberá garantizar que los equipos eléctricos y electrónicos de su propiedad o responsabilidad que serán utilizados en las instalaciones a arrendar, para la ejecución de objeto del contrato, cumplan con los requerimientos de la Energy Star, o se registren sus características de eficiencia energética, soportando bajo consumo de energía. Así también garantizará que sus baterías y acumuladores no contemplen cadmio, plomo o mercurio.</p> <p>Para lo cual presentará al inicio del contrato, al supervisor del contrato, las fichas técnicas de los equipos a utilizar con sus respectivas características.</p>	X		
11	<p>El Oferente y Futuro Contratista, deberá acreditar por escrito, junto con la oferta que se compromete a cumplir con todos los requisitos legales ambientales vigentes concernientes con su actividad económica, bienes y servicios ofrecidos</p>	X		
12	<p>El Oferente y Futuro Contratista, deberá acreditar por escrito, junto con la oferta, que no se hará vertimiento o disposición directa o indirectamente, a la red sanitaria de aguas residuales existente en el punto de servicio o cuerpos de agua superficiales aledaños, de residuos que contengan sustancias químicas, residuos de comida u otros elementos que puedan alterar de manera significativa las características fisicoquímicas y denominación de las aguas residuales vertidas en el punto de servicio o generar obstrucción de la red sanitaria. De lo cual se deberá dar estricto cumplimiento durante la ejecución del contrato, con el fin de objeto de sanciones</p>	X		

	ambientales o afectar los sistemas de tratamiento para las plantas de tratamiento de agua residual, donde éstas existan en el punto de servicio.		
--	--	--	--

ÍTEM	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES PARA TENEDORES DE ESPACIO EN CALIDAD DE ARRENDATARIOS DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El oferente garantizará mediante certificación escrita junto con la oferta que cuenta con el personal idóneo, con los elementos de cafetería y equipos necesarios para la prestación de un servicio de alta calidad.	X	
2	El oferente debe acreditar junto con la oferta experiencia específica en servicios de cafetería a diferentes grupos poblacionales o servicios de alimentación en servicios de comidas y bebidas que proveen comidas completas o no, ya sea en cafeterías, restaurantes tradicionales o restaurantes de autoservicio o restaurantes de comida para llevar. Mediante certificaciones de contratos, (una certificación por cada contrato), celebrados con entidades estatales y/o privadas.	X	
3	El oferente garantizará mediante certificación escrita junto con la oferta que realizará el control y manejo de alérgenos, estableciendo un procedimiento estandarizado para el control de sustancias clasificadas como alérgenos.	X	
4	El oferente deberá anexar con la oferta oficio donde se relacione información detallada indicando el personal a laborar, razón social, dirección y teléfono.	X	

LOTE 11: COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA - CARTAGENA

ÁREA A CUBRIR	CANTIDAD PUNTO DE SERVICIO	CUMPLE	NO CUMPLE
Nutricionista	1	X	
Ingeniero (a) de alimentos (técnico, tecnólogo o profesional)	1	X	
Administrador (cajero)	0	X	
Auxiliar de cocina: Experto en preparación y alistamiento de alimentos	0	X	
Auxiliar para atención en mostrador	1	X	

ÍTEM	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO PARA EL SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA TENEDORES DE ESPACIO DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El futuro tenedor de espacio deberá presentar los estándares mínimos evidenciando el respectivo porcentaje de diseño e implementación y así mismo la evaluación inicial del sistema de acuerdo a la resolución 1111 del 2017, es importante que este documento sea firmado por un profesional con licencia en seguridad y salud en el trabajo, que estará de acuerdo al tamaño de la empresa (Anexar: licencia ocupacional del Técnico, Tecnólogo, Profesional, Especialista, Magister; Curso de 50 horas virtuales), según la norma donde aplique certificados de experiencia laboral del técnico o tecnólogo. Por otro lado anexara certificado expedido por la ARL frente a la evaluación de los estándares mínimo dando a conocer el porcentaje de cumplimiento. Durante la ejecución del contrato.	X	
2	El futuro tenedor de espacio deberá colaborar en las auditorías de cumplimiento al Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, que se realicen en el centro de trabajo en donde se encuentre desempeñando las actividades, específicamente siguiendo los lineamientos para cumplir con las exigencias de las normas pertinentes de su actividad económica. Se realizara durante la ejecución de actividades, según necesidad.	X	
3	Es obligación del futuro tenedor de espacio dar carnet de identificación de la empresa y carnet de la ARL, al personal que labore en su actividad económica dentro de las instalaciones, al igual que estar al día en todo lo relacionado a Seguridad Social de sus trabajadores sin importar el tipo de contrato. (Los trabajadores deberán portar el carnet al momento de ingreso al punto de servicio). Enviar mensualmente la planilla de pago de seguridad social mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE del personal vinculado a la actividad, desde el momento de la firma del acta de inicio hasta la terminación del contrato.	X	
4	Es obligación del futuro tenedor de espacio tener el control documental de la realización de los exámenes medico ocupacionales de ingreso, periódico, cambio de ocupación, pos incapacidad del personal a su cargo y que labora dentro de las instalaciones del punto de servicio, dando cumplimiento con la Resolución 2646 de 2007 , deberá tener siempre disponible en el centro de trabajo la carpeta donde se evidencie la realización de los exámenes que de acuerdo a las actividades deba realizar el trabajador (Física o Digital). Así mismo anexar el profesiograma a los conceptos medico ocupacionales. En el caso de realizar manipulación de alimentos se deberá contener los exámenes médicos específicos para dicha actividad. Dicha documentación se verificara por el responsable de SG-SST 15 días hábiles posteriores a la firma del acta de inicio.	X	
5	El futuro tenedor de espacio deberá realizar la inducción y reinducción de los diferentes colaboradores en los peligros priorizados, documentado la misma y realizando evaluación. Deberá enviar mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE (Acta de la inducción con las respectivas firmas de las personas que asistieron, junto con la	X	

	evaluación) 15 días hábiles posteriores a la firma del acta de inicio.		
6	El futuro tenedor de espacio se debe comprometer al pago de las prestaciones Sociales a las que está obligado de acuerdo a la modalidad de contrato que tenga con las personas que prestan sus servicios, para lo cual deberá entregar cada mes al supervisor de contrato previo al pago de la factura la planilla que evidencia el cumplimiento con lo solicitado, y de esta forma gestionar el pago. Enviar mensualmente la planilla de pago de seguridad social mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE del personal vinculado a la actividad, desde el momento de la firma del acta de inicio hasta la terminación del contrato.	X	
7	El futuro tenedor de espacio debe realizar la matriz de identificación de peligros, valoración, evaluación y control de riesgos ocupacionales de los procesos concernientes a la actividad económica realizada dentro del punto de servicio, determinando de acuerdo a la jerarquía de los controles de prevención de accidentes y enfermedades laborales artículo 2.2.4.6.24 del decreto 1072 del 2015 ministerio de trabajo. El Tenedor deberá hacer llegar mediante oficio y CD la matriz solicitada con su respectivo informe dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE un mes posterior de la firma del acta de inicio, así mismo anexar soportes de divulgación de la matriz a los colaboradores del punto forma física o digital. La información suministrada deberá quedar copia en el punto de servicio. Nota: La matriz deberá estar firmada por el profesional idóneo de acuerdo al cumplimiento de ley anexando la licencia de Salud Ocupacional vigente.	X	
8	El futuro tenedor de espacio deberá anexar la matriz de Elementos de Protección Personal e Individual de acuerdo a la exposición de peligros y riesgos en donde deberá contemplar la frecuencia de entrega del elemento, así mismo anexara registro de entrega del EPP o EPI con su respectiva capacitación. El Tenedor deberá hacer llegar mediante oficio y CD la matriz solicitada dirigida a la Jefe de Talento Humano DIBIE un mes posterior de la firma del acta de inicio, así mismo anexar soportes de entrega y capacitación de acuerdo a la frecuencia evidenciada en la matriz de forma física o digital. La información suministrada deberá quedar copia en el punto de servicio. Nota: La matriz deberá estar firmada por el profesional idóneo de acuerdo al cumplimiento de ley anexando la licencia de Salud Ocupacional vigente.	X	
9	EL futuro tenedor de espacio adjuntara el Programa de 5S orden y aseo. El documento se anexara en el momento de la postulación a la oferta. Posteriormente un mes a la firma del acta de inicio enviara soportes de la ejecución del programa en el punto de servicio.	X	
10	El futuro tenedor de espacio deberá realizar la identificación de amenazas y determinar la vulnerabilidad del espacio arrendado con el objetivo de elaborar el plan de emergencia dotando el espacio con los materiales necesarios para dar respuesta. Una vez firmada el acta de inicio el tenedor enviara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE el plan de emergencia y el soporte de entrega de extintores y botiquines de acuerdo al cumplimiento de ley, con su respectiva divulgación y capacitación a los trabajadores.	X	
11	El futuro tenedor del espacio deberá juntar el cronograma de capacitación anual relacionando los temas en Seguridad y Salud en el Trabajo. Los soportes serán entregados en el momento de la postulación a la oferta. De forma mensual enviara el tenedor adjudicado el soporte de asistencia a las capacitaciones con su respectiva evaluación mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE.	X	
12	El futuro tenedor de espacio se debe comprometer a solicitar y tramitar ante el Rector del Colegio los respectivos permisos de trabajo para realizar eventualmente las actividades de alto riesgo. En este caso deberá estar presente el Profesional en Seguridad y Salud del tenedor quien estará al pendiente de la actividad y enviara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE los soportes de ejecución (Por ejemplo si se requirió andamios estos deberán estar certificados y se enviara el soporte a esta dirección de dichos documentos).	X	
13	El futuro tenedor de espacio entregara el esquema de vacunación de acuerdo con el Sistema de Vigilancia Epidemiológico de Riesgo Biológico que deba cumplir con sus trabajadores independientes de su forma de vinculación. Dicho soporte se entregara una vez firmada el acta de inicio mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE.	X	
14	El futuro tenedor de espacio adjuntara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE, todos los accidentes de trabajo presentados de forma mensual con sus respectivos soportes de acuerdo al cumplimiento de ley. Resolución 1401 de 2007 (Mayo 14) "Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo".	X	
15	El futuro tenedor adjuntara informe de comportamiento de indicadores de ausentismo y accidentalidad mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE una vez adjudicado de forma mensual.	X	
16	El futuro tenedor adjuntara las actas de forma mensual del Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo al Decreto 614 de 1984, Resolución 1016 de 1989, Decreto-Ley 1295 de 1994, Ley 1562 de 2012 y Decreto 1072 de 2015, Resolución 2013 de 1986, dicho soporte se enviara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE.	X	

ITEM	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO "MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS" PARA TENEDORES DE ESPACIO EN CALIDAD DE ARRENDATARIOS DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
SUMINISTRO DE PERSONAL			
1	El oferente debe tener carnet de manipulación de alimentos, así como las personas que vayan a laborar en los diferentes puntos de servicio; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97, Resolución 2674 de 2013 y normatividad vigente.	X	
2	El Contratista debe contar con personas que tengan el perfil que lo amerite para el manejo de los	X	

	puntos de servicio a tomar en arriendo.		
3	<p>El contratista deberá allegar la relación del personal previsto por la empresa para cada punto de servicio con las respectivas hojas de vida y los formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL; indicando el personal técnico y operario a laborar (cargos).</p> <p>El personal deberá cubrir las siguientes áreas con idoneidad certificada en cada punto de servicio.</p> <p><u>El nutricionista y el ingeniero de alimentos, se puede contratar por hora labor, es decir, que irán al colegio a supervisar al contratista una vez cada dos meses.</u></p>	X	
PRODUCTOS ALIMENTICIOS		CUMPLE	NO CUMPLE
4	El Contratista se compromete a hacer entrega del listado de los precios de los productos alimenticios a vender; los cuales serán verificados y aprobados por el supervisor del contrato. Para lo cual, se tomará como referente los precios del mercado y las necesidades de la población objeto del presente estudio.	X	
5	<p>SOSTENIMIENTO DE PRECIOS:</p> <p>La lista de precios propuesta deberá ser sostenida por toda la vigencia del contrato de arrendamiento, cualquier cambio deberá ser aprobado por el supervisor del contrato y estar debidamente justificado previa verificación con los precios del mercado.</p>	X	
6	<p>EXCLUSIVIDAD DE PRODUCTOS:</p> <p>La exclusividad de los productos a ofrecer como gaseosas, jugos, agua entre otros será determinada por el supervisor del contrato.</p>	X	
7	Cada mes se debe presentar una tabla nutricional de estricto cumplimiento que es obligatoria y revisada por el supervisor del contrato.	X	
8	El contratista debe acreditar experiencia en buenas prácticas de manufacturas, alimentos y bebidas.	X	
9	Cumplir con las especificaciones de productos, marcas y precios a ofrecer, así como la infraestructura con que cuenta para poder dar cumplimiento al objeto del contrato, como son: vehículos, relaciones comerciales con proveedores manejo de alimentos.	X	
PERSONAL MANIPULADOR			
10	El contratista debe tener carnet de manipulación de alimentos, así como las personas que vayan a laborar en los diferentes puntos de servicio el cual acredite mínimo 10 horas de formación; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97, Resolución 2674 de 2013 y normatividad vigente.	X	
11	El contratista debe contar con personal idóneo, el cual mediante certificación médica demuestre la aptitud para manipular alimentos. Anexar los resultados de los exámenes médicos de frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas (para detectar hongos) y coprológico del personal (inspección de piel para evidenciar la no presencia de heridas, quemaduras, irritaciones u otras infecciones) antes de su ingreso al establecimiento con resultado apto. Estos exámenes se requieren 2 veces al año.	X	
12	<p>El personal manipulador debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, Artículo 11, (numerales del 1 al 5): Estado de salud:</p> <p>1. Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.</p> <p>2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.</p> <p>3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.</p> <p>4. La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.</p> <p>5. La empresa es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea.</p> <p>Todo manipulador de alimentos y bebidas que presente un riesgo para la salud, el contratista deberá comunicarlo ante el supervisor del contrato y éste funcionario será reemplazado inmediatamente.</p>	X	
13	<p>El contratista deberá allegar la relación del personal manipulador y las respectivas hojas de vida con: fotocopia de la cédula, certificado de antecedentes disciplinarios de la procuraduría, certificado judicial expedido por la Policía Nacional, certificado de manipulación de alimentos vigente y resultados de exámenes médicos, además los formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL; indicando su calidad profesional, técnica u operativa (cargos).</p> <p>Esta documentación debe ser anexada a la firma del acta de inicio del contrato.</p>	X	
14	<p>El personal manipulador debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, Artículo 12, en donde se estipula: educación y capacitación.</p> <p>Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas</p>	X	

	<p>higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.</p> <p>Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.</p>		
15	<p>El personal manipulador deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, artículo 13 sobre el Plan de capacitación:</p> <p>Presentar el plan de capacitación que debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.</p> <p>Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.</p> <p>El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.</p>	X	
16	<p>El personal manipulador deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, artículo 14 sobre las prácticas higiénicas y medidas de protección incluyendo los 14 numerales.</p> <p>Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. 2. 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. 3. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo. 4. 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 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. 5. 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. 6. 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. 7. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. 8. 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. 9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. 10. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la 	X	

	<p>acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo contempla el numeral 4 del presente artículo.</p> <p>11. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.</p> <p>12. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.</p> <p>13. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.</p> <p>14. Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en esta resolución y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa.</p>		
17	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo V, artículo 24 sobre la obligatoriedad de profesional o personal técnico.</p> <p>Los establecimientos que fabriquen, procesen, elaboren o envasen alimentos de alto riesgo en salud pública, deben contar con los servicios de tiempo completo de personal técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad de alimentos, quien debe tener a cargo el programa de capacitación del personal manipulador de alimentos.</p> <p>El contratista estará presto a los conceptos y observaciones que el ingeniero de alimentos de las regionales de sanidad, hospital del sector y/o secretaría de salud avale o solicite, al supervisar los aspectos de aseguramiento de la calidad del servicio ofrecido.</p> <p>Se debe hacer uso de carteleras para estimular el consumo de alimentos que promuevan una vida sana.</p>	X	
18	<p>Cuando se vincule personal nuevo el contratista deberá informar por escrito al supervisor del contrato, debiendo adjuntar los documentos exigidos al personal. No puede empezar a laborar hasta tanto no haya autorización.</p>	X	
19	<p>El personal que labora en el local debe conocer y aplicar la normativa vigente sobre el Manejo de EPP (elementos de protección personal) para la manipulación de alimentos y de químicos.</p>	X	
MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
20	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo IV, artículo 16 sobre la Materias Primas e insumos.</p> <p>La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y deben estar debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, y para el caso de los insumos, deben cumplir con las resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012, según corresponda, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.</p> <p>Los productos que requieren manejo de temperaturas tanto de congelación como de refrigeración no podrán perder en ningún momento la cadena de frío, por consiguiente, el recibo de alimentos para congelación deberá ser de -18°C o menos y para refrigeración de 0 a 4°C +/- 2°C e inmediatamente debe disponerse en neveras o congeladores para no perder la temperatura que trae el producto.</p> <p>Debe realizarse inspecciones organolépticas de los insumos verificando apariencia, olor, color, lote, fechas de vencimiento, condiciones del empaque (sin abolladuras, propio del alimento, sin pérdida de vacío según aplique).</p> <p>En el caso de frutas y verduras deben inspeccionarse que no tengan magulladuras, hongos, picaduras de animales índice de madurez, sin presencia de material extraño como tierra, insectos, entre otros.</p> <p>Para los huevos se debe verificar que no se encuentren fisurados, ni rotos, ni sucios, con ausencia de plumas, sangre y excremento, con cáscara lisa y color uniforme.</p> <p>Los enlatados deberán tener el respectivo registro sanitario, además se debe verificar que el envase no se encuentre deteriorado, abollado, corroído, o con presencia de gas interior.</p> <p>Los productos no deben presentar abombamiento en ninguna situación.</p> <p>De presentarse alguna de las situaciones antes mencionadas éstos productos deberán ser rechazados.</p>	X	
21	<p>Toda materia prima o producto que se ofrezca debe poseer una ficha técnica la cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria competente cuando esta lo requiera.</p> <p>Ésta ficha debe contener los registros o permisos sanitarios según corresponda los cuales puedan ser revisados en cualquier momento que se solicite.</p>	X	
22	<p>Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto.</p> <p>Es responsabilidad de la persona natural o jurídica propietaria del contrato en arrendamiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos, para lo cual se solicitará que trimestralmente, se realicen análisis microbiológicos en los cuales se verifique el estado de algunos productos (uno por cada grupo alternado por cada trimestre) con las siguientes muestras:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Producto preparado restaurante (Parámetro INVIMA) • Producto de panadería (Parámetro INVIMA) • Producto de panadería relleno con crema o cárnico (Parámetro INVIMA) • Ensalada de frutas y/o verduras (Parámetro INVIMA) • Jugo o pulpa de fruta (Resolución 3929 de 2013) 	X	

	<ul style="list-style-type: none"> • Productos pre cocidos congelados • Agua para consumo humano (Análisis microbiológico) 		
23	Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y, si le aplica, a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso.	X	
24	Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos y no podrán ser recongeladas, por tal motivo solo deberán descongelarse lo que será usado en el servicio. Además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes.	X	
25	<p>Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deben almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración, para esto deben disponer de estibas plásticas aptas para alimentos para que las materias primas o los alimentos no sean depositados directamente en el piso y alejadas de las paredes permitiendo la limpieza.</p> <p>Para las latas importante que se almacenen boca abajo de manera que podamos observar la fecha de vencimiento, además para protegerlos de contaminación por animales, para lo cual deberán lavar la superficie donde se apertura el alimento.</p> <p>Con relación al almacenamiento y conservación, el contratista deberá contar con equipos apropiados para el almacenamiento y conservación de los alimentos si estos no pueden ser ofrecidos por el contratante.</p>	X	
26	<p>Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos.</p> <p>Tener presente la rotación de los alimentos mediante el manejo adecuado de los insumos por medio de la técnica PEPS (primero en entrar, primero en salir) y/o PVPS (primero en vencer, primero en salir).</p>	X	
27	Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos en los cuales no exista peligro de contaminación para los alimentos.	X	
28	Se deberá de excluir del área de almacenamiento de alimentos; todo producto químico, tóxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos.	X	
29	<p>El transporte de alimentos deberá realizarse en vehículos autorizados para tal fin, los cuales tengan visible la leyenda "Transporte de Alimentos", evitando la contaminación, la proliferación de microorganismos, como el deterioro de los insumos. Si los insumos requieren ser refrigerados o congelados se debe garantizar que se mantengan siempre las condiciones de la cadena de frío.</p> <p>Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos o materias primas, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.</p> <p>Se permite transportar conjuntamente en un mismo vehículo, alimentos con diferente riesgo en salud pública siempre y cuando se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada.</p> <p>Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación.</p> <p>Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.</p> <p>Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento.</p>	X	
EMPAQUES			
30	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo IV, artículo 17 sobre Envases y embalajes</p> <p>Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deber reunir los siguientes requisitos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social especialmente las resoluciones 683 , 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan al respecto. 2. El material del envase y embalaje debe ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación. 3. No deben haber sido utilizados previamente para fines diferentes que puedan ocasionar la contaminación del alimento a contener. 4. Los envases y embalajes que estén en contacto directo con el alimento antes de su envase, aunque sea en forma temporal, deben permanecer en buen estado, limpios y, de acuerdo con el riesgo en salud pública, deben estar debidamente desinfectados. 5. Los envases y embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos. <p>Los empaques, envases y/o material desechable deben ser aptos para alimentos, pero con el menor impacto posible al medio ambiente.</p>	X	

EQUIPOS Y UTENSILIOS			
31	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo II.</p> <p>Los equipos y utensilios que se requieran para la prestación del servicio de alimentación deberán ser asumidos por el contratista, los cuales deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y de materiales que puedan ser fácilmente lavables con agentes químicos. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.</p>	X	
32	<p>Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.</p> <p>Los ángulos internos de las superficies de contacto con el alimento deben poseer una curvatura continua y suave, de manera que puedan limpiarse con facilidad.</p> <p>En los espacios interiores en contacto con el alimento, los equipos no deben poseer piezas o accesorios que requieran lubricación ni roscas de acoplamiento u otras conexiones peligrosas.</p> <p>Las superficies de contacto directo con el alimento no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento.</p> <p>Todas las superficies de contacto con el alimento deben cumplir con las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.</p>	X	
33	En lo posible los equipos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite el contacto del alimento con el ambiente que lo rodea. Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y construidas de manera que faciliten su limpieza y desinfección y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.	X	
34	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar contruidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.	X	
35	Los recipientes usados para materiales no comestibles y desechos, deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, contruidos de material impermeable, de fácil limpieza y desinfección y, de ser requerido, provistos de tapa hermética. Los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles.	X	
36	Las tuberías empleadas para la conducción de alimentos deben ser de materiales resistentes, inertes, no porosos, impermeables y fácilmente desmontables para su limpieza y desinfección. Las tuberías fijas se limpiarán y desinfectarán mediante la recirculación de las sustancias previstas para este fin.	X	
PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS			
37	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo VIII, artículo 35 sobre la PREPARACIÓN Y SERVIDO DE ALIMENTOS.</p> <p>El recibo de insumos e ingredientes para la preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados.</p>	X	
38	Los alimentos o materias primas crudos, tales como, hortalizas, frutas, carnes y productos hidrobiológicos que se utilicen en la preparación de los alimentos deben ser lavados con agua potable corriente antes de su preparación.	X	
39	<p>Las hortalizas y frutas que se consuman deben someterse a lavado y desinfección con sustancias autorizadas por el Ministerio de Salud y Protección Social.</p> <p>Debe visualizarse en habladores un procedimiento donde indique la manera como debe realizarse paso a paso, con el tipo de desinfectante, concentración y tiempo de exposición.</p>	X	
40	Los alimentos perecederos, tales como, leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deben almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados o listos para el consumo con el fin de evitar la contaminación cruzada.	X	
41	El personal que está directamente vinculado a la preparación o servido de los alimentos no debe manipular dinero simultáneamente.	X	
42	Los alimentos y bebidas expuestos para la venta deben mantenerse en vitrinas, campanas plásticas, mallas metálicas o plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja del ambiente exterior.	X	
43	<p>El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. Deberán servirse en recipientes adecuados, limpios, de material que permitan fácil lavado y desinfección.</p> <p>Durante la exposición de los productos deben protegerse de contaminación externa por saliva, insectos, entre otros.</p>	X	
44	<p>El lavado y desinfección de utensilios debe hacerse con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo y con especial cuidado en las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, las cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene; las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón.</p> <p>La limpieza y desinfección de los utensilios que tengan contacto con los alimentos se hará en tal forma y con elementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso.</p>	X	
45	Cuando los establecimientos no cuenten con agua y equipos en cantidad y calidad suficientes para el lavado y desinfección, los utensilios que se utilicen deben ser desechables con el primer uso.	X	
46	<p>El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a (3) tres horas.</p> <p>Si hay lugar a preparación de alimentos, debe asegurarse sobrepasar los 70°C sin interrumpir el</p>	X	

	<p>proceso de cocción. Por consiguiente, deben disponer de termómetros para cuando se requiera comprobar la temperatura.</p> <p>Para los alimentos que se ofrecen calientes la temperatura debe ser superior a los 70 °C y desde su preparación no debe sobrepasar las 2 horas de exposición.</p> <p>Para alimentos que se producen, pero no se ofrecen de manera inmediata, éstos deben permanecer siempre fríos y solo calentarlos cuando se vayan a entregar al cliente, cuidando que la temperatura sea superior a los 70°C.</p>		
47	<p>El uso de grasas o aceites debe ser de manera controlada, éste deberá ser descartado cuando se haya usado para preparar alimentos fuertes (pescado). El aceite o grasa no debe ser usada cuando presente variación en su olor característico o presente aspecto desagradable.</p> <p>No mezclar el aceite usado con aceite nuevo, puesto que se generan sustancias no aptas para la salud.</p>	X	
48	Para almacenar alimentos ácidos (jugos, salsas), se deberán utilizar vasijas de peltre, vidrio o porcelana, nunca de aluminio o cobre.	X	
49	Se deberá realizar controles de temperatura de manera escrita de equipos como mínimo dos veces al día y temperaturas de elaboración de alimentos. Generar acciones para las desviaciones de las temperaturas.	X	
50	Uso de código de colores para las tablas de picar y uso de cuchillos.	X	
51	Control y manejo de alérgenos, establecer un procedimiento estandarizado para el control de sustancias clasificadas como alérgenos, informando al cliente el contenido de los productos, es decir declararlos en los ingredientes.	X	
SANEAMIENTO			
52	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo VI, artículo 26 sobre el Plan de Saneamiento.</p> <p>El oferente presentará el plan de saneamiento a desarrollar en la instalación a arrendar, donde se discriminen los programas: Limpieza y desinfección, Desechos sólidos, Control de plagas y Abastecimiento y suministro de agua potable, de acuerdo a lo establecido en el Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013. Este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y registros mensuales que evidencien el cumplimiento del mismo durante la vigencia del contrato.</p>	X	
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
53	Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección. Entregar fichas técnicas de los productos para el lavado detergente, desinfectante, desengrasante, gel y jabón de manos, entre otros.	X	
54	Realizar mediante listas de chequeo inspecciones sobre el estado de limpieza de áreas, equipos y superficies.	X	
55	El proceso de desinfección debe realizarse con un principio activo que permita la eliminación o disminución a niveles aceptables de la carga microbiana de las áreas, superficies y equipos.	X	
56	Realizar jornadas de dosis de choque periódico, evitando la resistencia de los microorganismos a los desinfectantes usados, para lo cual se debe cambiar el producto o aumentar la dosis de concentración.	X	
57	Realizar cronograma de limpieza y desinfección de equipos, con uso de productos aptos para alimentos, limpiando inmediatamente después del uso de equipos y superficies para evitar incrustaciones de grasas y suciedades.	X	
58	Buenas prácticas higiénicas de personal manipulador, lavado de manos, desinfección, aseo personal.	X	
59	Uso de habladores en todas las áreas sobre la manera correcta de usar los químicos para la limpieza y desinfección, forma de prepararse y tiempo de exposición dependiendo el lugar a tratar.	X	
60	Uso de atomizadores para las asperiones, no está permitido el uso de recipientes como envases vacíos de gaseosas, refrescos entre otros para almacenar los químicos.	X	
DESECHOS SÓLIDOS			
61	Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.	X	
62	Cuenta con recipientes suficientes, adecuados, separados por tipo de residuos, bien ubicados con tapa y bolsa, identificados para la recolección. Deben lavarse y desinfectarse cuando se desocupen las canecas.	X	
63	Debe disponerse una zona de acopio de basuras alejada de la zona de producción y tener una frecuencia establecida de remoción de los residuos sólidos. No deben generarse malos olores y en ningún momento promover la proliferación de plagas.	X	
64	El responsable de realizar la remoción de los residuos con la ayuda de guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.	X	
CONTROL DE PLAGAS			
65	Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.	X	
66	<p>La actividad de la fumigación será de manera bimestral o como se encuentre estipulado en el contrato, con aplicaciones de sustancias para el control de insectos, roedores, rastreros y plagas según diagnóstico que elabore de manera previa la empresa contratista del servicio, quien podrá sugerir el aumento de la frecuencia o disminución Xsegún el informe que pase del diagnóstico previo en el cual se sustente la situación hallada.</p> <p>Los químicos usados deberán ser para uso en cocinas, y deben presentar cronograma de rotación</p>	X	

	<p>de productos. El uso de los químicos no podrá en ningún momento poner en riesgo la inocuidad de los alimentos. Presentar fichas técnicas de todos los productos.</p> <p>Enviar al supervisor del contrato las constancias de trabajo realizado por la empresa especializada.</p> <p>La fumigación solicitada en éste ítem es diferente al control realizado por la administración del colegio.</p> <p>La realización de la fumigación debe realizarse observando el calendario académico, las medidas de bioseguridad.</p> <p>El supervisor, velara porque la norma se cumpla de manera estricta.</p>		
67	Informar siempre al supervisor del contrato cuando se realizarán las fumigaciones y entregar las constancias de trabajo realizado por la empresa especializada.	X	
68	No se admitirán animales domésticos en el servicio de alimentación como medida de control natural.	X	
69	Se exigirá el uso de medidas de bioseguridad por el personal que realiza la aplicación.	X	

ÍTEM	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO "AMBIENTAL" PARA TENEDORES DE ESPACIO EN CALIDAD DE ARRENDATARIOS DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El Oferente deberá certificar por escrito, junto con la oferta que no se encuentra registrado como Infractor Ambiental, en el REGISTRO ÚNICO DE INFRACTORES AMBIENTALES (RUIA) del Ministerio de Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible, de acuerdo a lo establecido en la Ley 1333 del 21 de julio de 2009, "Por la cual se establece el procedimiento sancionatorio ambiental y se dictan otras disposiciones", o cualquiera que la modifique o derogue para lo cual deberá anexar junto con la oferta el pantallazo del aplicativo Vital de la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales ANLA.	X	
2	<p>El Oferente y Futuro Contratista, deberá presentar y entregar para el inicio de ejecución del contrato, al Supervisor del Contrato; el "PLAN DE SANEAMIENTO" a desarrollar en las instalaciones a arrendar dentro de las cuales se realice la preparación, almacenamiento, manipulación y comercialización de alimentos. Para su respectivo seguimiento.</p> <p>Donde el "PLAN DE SANEAMIENTO", deberá ser un documento escrito donde se relacionen los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los programas limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas y abastecimiento y suministro de agua potable; que sean necesarios, teniendo en cuenta los servicios, actividades y productos ofrecidos para el cumplimiento del objeto contractual. Este documento, deberá dar cumplimiento a lo establecido en el Artículo 26 de la Resolución 2674 del 22/07/2013 y deberá venir firmado por profesional competente (Ingeniero o Técnico de Alimentos, sanitario y/o ambiental) o con el aval o aprobación de la Secretaria de Salud de la Jurisdicción.</p> <p>Durante la ejecución del contrato, el Contratista deberá presentar, mensualmente al Supervisor del Contrato, las copias de los formatos de registro y seguimiento debidamente diligenciados, de los programas referenciados anteriormente; así como deberá tenerlas disponibles en las instalaciones arrendadas, para evidenciar y soportar el desarrollo del "PLAN DE SANEAMIENTO", presentado.</p>	X	
3	<p>El Oferente y Futuro Contratista realizará y desarrollará un plan de gestión integral de residuos sólidos, para las instalaciones a arrendar, de acuerdo a las responsabilidades establecidas en el Decreto 1077 del 26/05/2015, TÍTULO 2 "SERVICIO PÚBLICO DE ASEO" - ARTÍCULO 2.3.2.1.1., ARTÍCULO 2.3.2.2.1.2. al ARTÍCULO 2.3.2.2.5.118 y de acuerdo a los lineamientos de la Resolución 754 del 25/11/2014 (Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial) y demás normatividad legal vigente relacionada, donde mínimo se desarrolle las siguientes acciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mecanismos y estrategias para garantizar la separación en la fuente, dirigida a los usuarios de los servicios prestados y los funcionarios del contratista; en donde suministrará los insumos necesarios para la correcta separación de los residuos generados en las instalaciones arrendadas; para esto tendrá en cuenta la codificación de colores establecidas por la GTC 24. Disponer de mínimo uno (1) punto ecológico con tapa giratoria y con sus respectivas bolsas, ubicado dentro de cada una de las instalaciones a arrendar, en donde la codificación de colores deberá ser acorde a lo establecido en la GTC 24, conforme al tipo de residuos generados. Establecer la ruta interna, externa y frecuencia de recolección para los residuos generados en las instalaciones arrendadas; así como prever su almacenamiento temporal y entrega para disposición final. Realizar articulación y coordinación con las actividades desarrolladas en el marco del programa de residuos sólidos no peligrosos del punto de servicio, principalmente en lo relacionado con la separación en la fuente, ruta externa, almacenamiento temporal y entrega para disposición final. Presentar mensualmente al supervisor del contrato, el registro del pesaje de los residuos reciclables (limpios y secos) y ordinarios generados en las instalaciones arrendadas. Disponer de manera temporal, los residuos reciclables generados en las instalaciones arrendadas, en el centro de acopio o lugar de almacenamiento temporal establecido por el punto de servicio. (el Contratista, debe contar con las herramientas para el traslado del material, elementos de protección personal y báscula). 	X	
4	Para los residuos peligrosos generados por parte del oferente y futuro Contratista dentro de las instalaciones a arrendar; en función del cumplimiento del objeto del contrato, por acciones de arreglos locativos en estas instalaciones o por cambio de alguno de los equipos eléctricos o electrónicos de su responsabilidad y/o propiedad. Deberá cumplir con el manejo y disposición final adecuada establecida para los residuos peligrosos en el Decreto 1076 del	X	

	<p>26/05/2015 - TÍTULO 6 "RESIDUOS PELIGROSOS" - Artículo 2.2.6.1.1.1. al Artículo 2.2.6.2.3.6; enfatizando en lo establecido en el Artículo 2.2.6.1.4.4, incisos "a y b" del Decreto en referencia, "Son obligaciones del consumidor o usuario final de productos o sustancias químicas con propiedad peligrosa:</p> <p>s) Seguir las instrucciones de manejo seguro suministradas por el fabricante o importador del producto o sustancia química hasta finalizar su vida útil y;</p> <p>t) Entregar los residuos o desechos peligrosos pos consumo provenientes de productos o sustancias químicas con propiedad peligrosa, al mecanismo de devolución o retorno que el fabricante o importador establezca."</p> <p>De lo cual deberá presentar al supervisor del contrato el respectivo registro de entrega a los programas pos consumo o certificado de disposición final de los residuos peligrosos generados o productos que los contenga.</p>		
5	<p>El Oferente y Futuro Contratista, deberá tener las fichas y hojas de seguridad, de todos los productos que contengan sustancias químicas y de aseo que utilice dentro de las instalaciones a arrendar y para el cumplimiento del objeto del contrato; para lo cual deberá ubicarlas en un lugar visible en donde se encuentren almacenados dichos elementos, las hojas de seguridad debe contener los 16 ítems en idioma español.</p> <p>Además, durante la ejecución del contrato, deberá entregar al supervisor del contrato, los certificados y/o documentos que soporten capacitación al personal a su cargo, en el manejo de estas sustancias y la manipulación e interpretación de las respectivas fichas y hojas de seguridad.</p> <p>Así como dar cumplimiento a las condiciones establecidas en la Ley 55 del 02/07/1993 "Por medio de la cual se aprueba el "Convenio No. 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el trabajo", en relación al manejo, manipulación, almacenamiento, disposición final y demás que apliquen para este tipo de productos.</p>	X	
6	<p>El oferente y futuro contratista, deberá garantizar que los productos utilizados en las instalaciones a arrendar y para el cumplimiento del objeto del contrato, respecto a la limpieza y desinfección, al igual que los elementos para envasar los alimentos que apliquen para su consumo y suministro, deberán contener características de biodegradabilidad; en cumplimiento a lo establecido en el Manual de Contratación de la Policía Nacional, para los elementos de aseo y cafetería, en especial vasos, empaques, desechables para alimentos y detergentes y desengrasantes para las actividades de aseo.</p> <p>De esto, durante la ejecución del contrato, entregará mensualmente al supervisor del contrato, las hojas y fichas de seguridad de los productos de aseo, así como las hojas de fabricación de los productos para envasar o servir alimentos, donde se relacionen sus características biodegradabilidad.</p>	X	
7	<p>El oferente y Futuro Contratista deberá acreditar por escrito, junto con la oferta, que durante la vigencia y ejecución del objeto del contrato, se compromete a desarrollar y cumplir con las buenas prácticas ambientales con relación al ahorro y uso eficiente del agua y la energía, así como el manejo integral de residuos, establecidas por el punto de servicio, en el marco de la Implementación del Sistema de Gestión Ambiental y que contribuyan al cumplimiento de la política ambiental y objetivos ambientales institucionales. De lo cual se deberá dar estricto cumplimiento durante la ejecución del contrato.</p>	X	
8	<p>El oferente y Futuro contratista se compromete a estar disponible para las diferentes auditorias que realizan entidades internas y externas, al igual que autoridades o visitas por parte de las autoridades ambientales y/o sanitarias al punto de servicio. En donde deberá tener en las instalaciones arrendadas la documentación pertinente y establecida como soportes en las condiciones técnicas del contrato.</p> <p>Para ello, el supervisor del contrato, notificará previamente al contratista sobre las fechas para las auditorias e informara en el momento sobre las visitas de las autoridades ambientales y/o sanitarias.</p>	X	
9	<p>El Oferente y Futuro Contratista se compromete durante la ejecución del contrato a socializar, sensibilizar y/o capacitar al personal a su cargo, con relación a las temáticas de manejo de sustancias químicas, manejo de residuos sólidos (no peligrosos y peligrosos) y buenas prácticas ambientales.</p> <p>De esto, durante la ejecución del contrato, el contratista deberá entregar cada trimestre los respectivos soportes al supervisor del contrato, evidenciando las acciones realizadas para todo su personal a cargo.</p>	X	
10	<p>El Oferente y Futuro Contratista, deberá garantizar que los equipos eléctricos y electrónicos de su propiedad o responsabilidad que serán utilizados en las instalaciones a arrendar, para la ejecución de objeto del contrato, cumplan con los requerimientos de la Energy Star, o se registren sus características de eficiencia energética, soportando bajo consumo de energía. Así también garantizará que sus baterías y acumuladores no contemplen cadmio, plomo o mercurio.</p> <p>Para lo cual presentará al inicio del contrato, al supervisor del contrato, las fichas técnicas de los equipos a utilizar con sus respectivas características.</p>	X	
11	<p>El Oferente y Futuro Contratista, deberá acreditar por escrito, junto con la oferta que se compromete a cumplir con todos los requisitos legales ambientales vigentes concernientes con su actividad económica, bienes y servicios ofrecidos</p>	X	
12	<p>El Oferente y Futuro Contratista, deberá acreditar por escrito, junto con la oferta, que no se hará vertimiento o disposición directa o indirectamente, a la red sanitaria de aguas residuales existente en el punto de servicio o cuerpos de agua superficiales aledaños, de residuos que contengan sustancias químicas, residuos de comida u otros elementos que puedan alterar de manera significativa las características fisicoquímicas y denominación de las aguas residuales vertidas en el punto de servicio o generar obstrucción de la red sanitaria. De lo cual se deberá dar estricto cumplimiento durante la ejecución del contrato, con el fin de objeto de sanciones ambientales o afectar los sistemas de tratamiento para las plantas de tratamiento de agua residual, donde éstas existan en el punto de servicio.</p>	X	

ÍTEM	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES PARA TENEDORES DE ESPACIO EN CALIDAD DE ARRENDATARIOS DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El oferente garantizará mediante certificación escrita junto con la oferta que cuenta con el personal idóneo, con los elementos de cafetería y equipos necesarios para la prestación de un servicio de alta calidad.	X	
2	El oferente debe acreditar junto con la oferta experiencia específica en servicios de cafetería a diferentes grupos poblacionales o servicios de alimentación en servicios de comidas y bebidas que proveen comidas completas o no, ya sea en cafeterías, restaurantes tradicionales o restaurantes de autoservicio o restaurantes de comida para llevar. Mediante certificaciones de contratos, (una certificación por cada contrato), celebrados con entidades estatales y/o privadas.	X	
3	El oferente garantizará mediante certificación escrita junto con la oferta que realizará el control y manejo de alérgenos, estableciendo un procedimiento estandarizado para el control de sustancias clasificadas como alérgenos.	X	
4	El oferente deberá anexar con la oferta oficio donde se relacione información detallada indicando el personal a laborar, razón social, dirección y teléfono.	X	

LOTE 12: COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA - SINCELEJO

ÁREA A CUBRIR	CANTIDAD PUNTO DE SERVICIO	CUMPLE	NO CUMPLE
Nutricionista	1	X	
Ingeniero (a) de alimentos (técnico, tecnólogo o profesional)	1	X	
Administrador (cajero)	1	X	
Auxiliar de cocina: Experto en preparación y alistamiento de alimentos	0	X	
Auxiliar para atención en mostrador	1	X	

ÍTEM	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO PARA EL SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA TENEDORES DE ESPACIO DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El futuro tenedor de espacio deberá presentar los estándares mínimos evidenciando el respectivo porcentaje de diseño e implementación y así mismo la evaluación inicial del sistema de acuerdo a la resolución 1111 del 2017, es importante que este documento sea firmado por un profesional con licencia en seguridad y salud en el trabajo, que estará de acuerdo al tamaño de la empresa (Anexar: licencia ocupacional del Técnico, Tecnólogo, Profesional, Especialista, Magister; Curso de 50 horas virtuales), según la norma donde aplique certificados de experiencia laboral del técnico o tecnólogo. Por otro lado anexara certificado expedido por la ARL frente a la evaluación de los estándares mínimo dando a conocer el porcentaje de cumplimiento. Durante la ejecución del contrato.	X	
2	El futuro tenedor de espacio deberá colaborar en las auditorías de cumplimiento al Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, que se realicen en el centro de trabajo en donde se encuentre desempeñando las actividades, específicamente siguiendo los lineamientos para cumplir con las exigencias de las normas pertinentes de su actividad económica. Se realizara durante la ejecución de actividades, según necesidad.	X	
3	Es obligación del futuro tenedor de espacio dar carnet de identificación de la empresa y carnet de la ARL, al personal que labore en su actividad económica dentro de las instalaciones, al igual que estar al día en todo lo relacionado a Seguridad Social de sus trabajadores sin importar el tipo de contrato. (Los trabajadores deberán portar el carnet al momento de ingreso al punto de servicio). Enviar mensualmente la planilla de pago de seguridad social mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE del personal vinculado a la actividad, desde el momento de la firma del acta de inicio hasta la terminación del contrato.	X	
4	Es obligación del futuro tenedor de espacio tener el control documental de la realización de los exámenes medico ocupacionales de ingreso, periódico, cambio de ocupación, pos incapacidad del personal a su cargo y que labora dentro de las instalaciones del punto de servicio, dando cumplimiento con la Resolución 2646 de 2007 , deberá tener siempre disponible en el centro de trabajo la carpeta donde se evidencie la realización de los exámenes que de acuerdo a las actividades deba realizar el trabajador (Física o Digital). Así mismo anexar el profesiograma a los conceptos medico ocupacionales. En el caso de realizar manipulación de alimentos se deberá contener los exámenes médicos específicos para dicha actividad. Dicha documentación se verificara por el responsable de SG-SST 15 días hábiles posteriores a la firma del acta de inicio.	X	
5	El futuro tenedor de espacio deberá realizar la inducción y reinducción de los diferentes colaboradores en los peligros priorizados, documentado la misma y realizando evaluación. Deberá enviar mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE (Acta de la inducción con las respectivas firmas de las personas que asistieron, junto con la evaluación) 15 días hábiles posteriores a la firma del acta de inicio.	X	
6	El futuro tenedor de espacio se debe comprometer al pago de las prestaciones Sociales a las que está obligado de acuerdo a la modalidad de contrato que tenga con las personas que prestan sus servicios, para lo cual deberá entregar cada mes al supervisor de contrato previo al pago de la factura la planilla que evidencia el cumplimiento con lo solicitado, y de esta forma	X	

	gestionar el pago. Enviar mensualmente la planilla de pago de seguridad social mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE del personal vinculado a la actividad, desde el momento de la firma del acta de inicio hasta la terminación del contrato.		
7	El futuro tenedor de espacio debe realizar la matriz de identificación de peligros, valoración, evaluación y control de riesgos ocupacionales de los procesos concernientes a la actividad económica realizada dentro del punto de servicio, determinando de acuerdo a la jerarquía de los controles de prevención de accidentes y enfermedades laborales artículo 2.2.4.6.24 del decreto 1072 del 2015 ministerio de trabajo. El Tenedor deberá hacer llegar mediante oficio y CD la matriz solicitada con su respectivo informe dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE un mes posterior de la firma del acta de inicio, así mismo anexar soportes de divulgación de la matriz a los colaboradores del punto forma física o digital. La información suministrada deberá quedar copia en el punto de servicio. Nota: La matriz deberá estar firmada por el profesional idóneo de acuerdo al cumplimiento de ley anexando la licencia de Salud Ocupacional vigente.	X	
8	El futuro tenedor de espacio deberá anexar la matriz de Elementos de Protección Personal e Individual de acuerdo a la exposición de peligros y riesgos en donde deberá contemplar la frecuencia de entrega del elemento, así mismo anexara registro de entrega del EPP o EPI con su respectiva capacitación. El Tenedor deberá hacer llegar mediante oficio y CD la matriz solicitada dirigida a la Jefe de Talento Humano DIBIE un mes posterior de la firma del acta de inicio, así mismo anexar soportes de entrega y capacitación de acuerdo a la frecuencia evidenciada en la matriz de forma física o digital. La información suministrada deberá quedar copia en el punto de servicio. Nota: La matriz deberá estar firmada por el profesional idóneo de acuerdo al cumplimiento de ley anexando la licencia de Salud Ocupacional vigente.	X	
9	EL futuro tenedor de espacio adjuntara el Programa de 5S orden y aseo. El documento se anexara en el momento de la postulación a la oferta. Posteriormente un mes a la firma del acta de inicio enviara soportes de la ejecución del programa en el punto de servicio.	X	
10	El futuro tenedor de espacio deberá realizar la identificación de amenazas y determinar la vulnerabilidad del espacio arrendado con el objetivo de elaborar el plan de emergencia dotando el espacio con los materiales necesarios para dar respuesta. Una vez firmada el acta de inicio el tenedor enviara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE el plan de emergencia y el soporte de entrega de extintores y botiquines de acuerdo al cumplimiento de ley, con su respectiva divulgación y capacitación a los trabajadores.	X	
11	El futuro tenedor del espacio deberá juntar el cronograma de capacitación anual relacionando los temas en Seguridad y Salud en el Trabajo. Los soportes serán entregados en el momento de la postulación a la oferta. De forma mensual enviara el tenedor adjudicado el soporte de asistencia a las capacitaciones con su respectiva evaluación mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE.	X	
12	El futuro tenedor de espacio se debe comprometer a solicitar y tramitar ante el Rector del Colegio los respectivos permisos de trabajo para realizar eventualmente las actividades de alto riesgo. En este caso deberá estar presente el Profesional en Seguridad y Salud del tenedor quien estará al pendiente de la actividad y enviara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE los soportes de ejecución (Por ejemplo si se requirió andamios estos deberán estar certificados y se enviara el soporte a esta dirección de dichos documentos).	X	
13	El futuro tenedor de espacio entregara el esquema de vacunación de acuerdo con el Sistema de Vigilancia Epidemiológico de Riesgo Biológico que deba cumplir con sus trabajadores independientes de su forma de vinculación. Dicho soporte se entregara una vez firmada el acta de inicio mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE.	X	
14	El futuro tenedor de espacio adjuntara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE, todos los accidentes de trabajo presentados de forma mensual con sus respectivos soportes de acuerdo al cumplimiento de ley. Resolución 1401 de 2007 (Mayo 14) "Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo".	X	
15	El futuro tenedor adjuntara informe de comportamiento de indicadores de ausentismo y accidentalidad mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE una vez adjudicado de forma mensual.	X	
16	El futuro tenedor adjuntara las actas de forma mensual del Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo al Decreto 614 de 1984, Resolución 1016 de 1989, Decreto-Ley 1295 de 1994, Ley 1562 de 2012 y Decreto 1072 de 2015, Resolución 2013 de 1986, dicho soporte se enviara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE.	X	
ITEM	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO "MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS" PARA TENEDORES DE ESPACIO EN CALIDAD DE ARRENDATARIOS DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
SUMINISTRO DE PERSONAL			
1	El oferente debe tener carnet de manipulación de alimentos, así como las personas que vayan a laborar en los diferentes puntos de servicio; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97, Resolución 2674 de 2013 y normatividad vigente.	X	
2	El Contratista debe contar con personas que tengan el perfil que lo amerite para el manejo de los puntos de servicio a tomar en arriendo.	X	
3	El contratista deberá allegar la relación del personal previsto por la empresa para cada punto de servicio con las respectivas hojas de vida y los formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL; indicando el personal técnico y operario a laborar (cargos). El personal deberá cubrir las siguientes áreas con idoneidad certificada en cada punto de servicio.	X	

	<i>El nutricionista y el ingeniero de alimentos, se puede contratar por hora labor, es decir, que irán al colegio a supervisar al contratista una vez cada dos meses.</i>		
PRODUCTOS ALIMENTICIOS		CUMPLE	NO CUMPLE
4	El Contratista se compromete a hacer entrega del listado de los precios de los productos alimenticios a vender; los cuales serán verificados y aprobados por el supervisor del contrato. Para lo cual, se tomará como referente los precios del mercado y las necesidades de la población objeto del presente estudio.	X	
5	SOSTENIMIENTO DE PRECIOS: La lista de precios propuesta deberá ser sostenida por toda la vigencia del contrato de arrendamiento, cualquier cambio deberá ser aprobado por el supervisor del contrato y estar debidamente justificado previa verificación con los precios del mercado.	X	
6	EXCLUSIVIDAD DE PRODUCTOS: La exclusividad de los productos a ofrecer como gaseosas, jugos, agua entre otros será determinada por el supervisor del contrato.	X	
7	Cada mes se debe presentar una tabla nutricional de estricto cumplimiento que es obligatoria y revisada por el supervisor del contrato.	X	
8	El contratista debe acreditar experiencia en buenas prácticas de manufacturas, alimentos y bebidas.	X	
9	Cumplir con las especificaciones de productos, marcas y precios a ofrecer, así como la infraestructura con que cuenta para poder dar cumplimiento al objeto del contrato, como son: vehículos, relaciones comerciales con proveedores manejo de alimentos.	X	
PERSONAL MANIPULADOR			
10	El contratista debe tener carnet de manipulación de alimentos, así como las personas que vayan a laborar en los diferentes puntos de servicio el cual acredite mínimo 10 horas de formación; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97, Resolución 2674 de 2013 y normatividad vigente.	X	
11	El contratista debe contar con personal idóneo, el cual mediante certificación médica demuestre la aptitud para manipular alimentos. Anexar los resultados de los exámenes médicos de frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas (para detectar hongos) y coprológico del personal (inspección de piel para evidenciar la no presencia de heridas, quemaduras, irritaciones u otras infecciones) antes de su ingreso al establecimiento con resultado apto. Estos exámenes se requieren 2 veces al año.	X	
12	El personal manipulador debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, Artículo 11, (numerales del 1 al 5): Estado de salud: 1. Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año. 2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador. 3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. 4. La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. 5. La empresa es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos y bebidas que presente un riesgo para la salud, el contratista deberá comunicarlo ante el supervisor del contrato y éste funcionario será reemplazado inmediatamente.	X	
13	El contratista deberá allegar la relación del personal manipulador y las respectivas hojas de vida con: fotocopia de la cédula, certificado de antecedentes disciplinarios de la procuraduría, certificado judicial expedido por la Policía Nacional, certificado de manipulación de alimentos vigente y resultados de exámenes médicos, además los formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL; indicando su calidad profesional, técnica u operativa (cargos). Ésta documentación debe ser anexada a la firma del acta de inicio del contrato.	X	
14	El personal manipulador debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, Artículo 12, en donde se estipula: educación y capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos. Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal	X	

	manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.		
15	<p>El personal manipulador deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, artículo 13 sobre el Plan de capacitación:</p> <p>Presentar el plan de capacitación que debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.</p> <p>Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.</p> <p>El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.</p>	X	
16	<p>El personal manipulador deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, artículo 14 sobre las prácticas higiénicas y medidas de protección incluyendo los 14 numerales.</p> <p>Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. 2. 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. 3. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo. X 4. 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 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. 5. 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. 6. 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. 7. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. 8. 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. 9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. 10. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo contempla el numeral 4 del presente artículo. 	X	

	<p>11. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.</p> <p>12. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.</p> <p>13. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.</p> <p>14. Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en esta resolución y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa.</p>		
17	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo V, artículo 24 sobre la obligatoriedad de profesional o personal técnico.</p> <p>Los establecimientos que fabriquen, procesen, elaboren o envasen alimentos de alto riesgo en salud pública, deben contar con los servicios de tiempo completo de personal técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad de alimentos, quien debe tener a cargo el programa de capacitación del personal manipulador de alimentos.</p> <p>El contratista estará presto a los conceptos y observaciones que el ingeniero de alimentos de las regionales de sanidad, hospital del sector y/o secretaría de salud avale o solicite, al supervisar los aspectos de aseguramiento de la calidad del servicio ofrecido.</p> <p>Se debe hacer uso de cartelera para estimular el consumo de alimentos que promuevan una vida sana.</p>	X	
18	<p>Cuando se vincule personal nuevo el contratista deberá informar por escrito al supervisor del contrato, debiendo adjuntar los documentos exigidos al personal. No puede empezar a laborar hasta tanto no haya autorización.</p>	X	
19	<p>El personal que labora en el local debe conocer y aplicar la normativa vigente sobre el Manejo de EPP (elementos de protección personal) para la manipulación de alimentos y de químicos.</p>	X	
MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
20	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo IV, artículo 16 sobre la Materias Primas e insumos.</p> <p>La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y deben estar debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, y para el caso de los insumos, deben cumplir con las resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012, según corresponda, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.</p> <p>Los productos que requieren manejo de temperaturas tanto de congelación como de refrigeración no podrán perder en ningún momento la cadena de frío, por consiguiente, el recibo de alimentos para congelación deberá ser de -18°C o menos y para refrigeración de 0 a 4°C +/- 2°C e inmediatamente debe disponerse en neveras o congeladores para no perder la temperatura que trae el producto.</p> <p>Debe realizarse inspecciones organolépticas de los insumos verificando apariencia, olor, color, lote, fechas de vencimiento, condiciones del empaque (sin abolladuras, propio del alimento, sin pérdida de vacío según aplique).</p> <p>En el caso de frutas y verduras deben inspeccionarse que no tengan magulladuras, hongos, picaduras de animales índice de madurez, sin presencia de material extraño como tierra, insectos, entre otros.</p> <p>Para los huevos se debe verificar que no se encuentren fisurados, ni rotos, ni sucios, con ausencia de plumas, sangre y excremento, con cáscara lisa y color uniforme.</p> <p>Los enlatados deberán tener el respectivo registro sanitario, además se debe verificar que el envase no se encuentre deteriorado, abollado, corroído, o con presencia de gas interior.</p> <p>Los productos no deben presentar abombamiento en ninguna situación.</p> <p>De presentarse alguna de las situaciones antes mencionadas éstos productos deberán ser rechazados.</p>	X	
21	<p>Toda materia prima o producto que se ofrezca debe poseer una ficha técnica la cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria competente cuando esta lo requiera.</p> <p>Ésta ficha debe contener los registros o permisos sanitarios según corresponda los cuales puedan ser revisados en cualquier momento que se solicite.</p>	X	
22	<p>Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto.</p> <p>Es responsabilidad de la persona natural o jurídica propietaria del contrato en arrendamiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos, para lo cual se solicitará que trimestralmente, se realicen análisis microbiológicos en los cuales se verifique el estado de algunos productos (uno por cada grupo alternado por cada trimestre) con las siguientes muestras:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Producto preparado restaurante (Parámetro INVIMA) • Producto de panadería (Parámetro INVIMA) • Producto de panadería relleno con crema o cárnico (Parámetro INVIMA) • Ensalada de frutas y/o verduras (Parámetro INVIMA) • Jugo o pulpa de fruta (Resolución 3929 de 2013) • Productos pre cocidos congelados • Agua para consumo humano (Análisis microbiológico) 	X	

23	Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y, si le aplica, a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso.	X	
24	Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos y no podrán ser recongeladas, por tal motivo solo deberán descongelarse lo que será usado en el servicio. Además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes.	X	
25	Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deben almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración, para esto deben disponer de estibas plásticas aptas para alimentos para que las materias primas o los alimentos no sean depositados directamente en el piso y alejadas de las paredes permitiendo la limpieza. Para las latas importante que se almacenen boca abajo de manera que podamos observar la fecha de vencimiento, además para protegerlos de contaminación por animales, para lo cual deberán lavar la superficie donde se apertura el alimento. Con relación al almacenamiento y conservación, el contratista deberá contar con equipos apropiados para el almacenamiento y conservación de los alimentos si estos no pueden ser ofrecidos por el contratante.	X	
26	Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos. Tener presente la rotación de los alimentos mediante el manejo adecuado de los insumos por medio de la técnica PEPS (primero en entrar, primero en salir) y/o PVPS (primero en vencer, primero en salir).	X	
27	Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos en los cuales no exista peligro de contaminación para los alimentos.	X	
28	Se deberá de excluir del área de almacenamiento de alimentos; todo producto químico, tóxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos.	X	
29	El transporte de alimentos deberá realizarse en vehículos autorizados para tal fin, los cuales tengan visible la leyenda "Transporte de Alimentos", evitando la contaminación, la proliferación de microorganismos, como el deterioro de los insumos. Si los insumos requieren ser refrigerados o congelados se debe garantizar que se mantengan siempre las condiciones de la cadena de frío. Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos o materias primas, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección. Se permite transportar conjuntamente en un mismo vehículo, alimentos con diferente riesgo en salud pública siempre y cuando se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada. Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima. Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento.	X	
EMPAQUES			
30	Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo IV, artículo 17 sobre Envases y embalajes Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deber reunir los siguientes requisitos: 1. Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social especialmente las resoluciones 683 , 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adiciones o sustituyan al respecto. 2. El material del envase y embalaje debe ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación. 3. No deben haber sido utilizados previamente para fines diferentes que puedan ocasionar la contaminación del alimento a contener. 4. Los envases y embalajes que estén en contacto directo con el alimento antes de su envase, aunque sea en forma temporal, deben permanecer en buen estado, limpios y, de acuerdo con el riesgo en salud pública, deben estar debidamente desinfectados. 5. Los envases y embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos. Los empaques, envases y/o material desechable deben ser aptos para alimentos, pero con el menor impacto posible al medio ambiente.	X	
EQUIPOS Y UTENSILIOS			

31	Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo II. Los equipos y utensilios que se requieran para la prestación del servicio de alimentación deberán ser asumidos por el contratista, los cuales deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y de materiales que puedan ser fácilmente lavables con agentes químicos. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.	X	
32	Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Los ángulos internos de las superficies de contacto con el alimento deben poseer una curvatura continua y suave, de manera que puedan limpiarse con facilidad. En los espacios interiores en contacto con el alimento, los equipos no deben poseer piezas o accesorios que requieran lubricación ni roscas de acoplamiento u otras conexiones peligrosas. Las superficies de contacto directo con el alimento no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento. Todas las superficies de contacto con el alimento deben cumplir con las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.	X	
33	En lo posible los equipos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite el contacto del alimento con el ambiente que lo rodea. Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y contruidas de manera que faciliten su limpieza y desinfección y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.	X	
34	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar contruidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.	X	
35	Los recipientes usados para materiales no comestibles y desechos, deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, contruidos de material impermeable, de fácil limpieza y desinfección y, de ser requerido, provistos de tapa hermética. Los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles.	X	
36	Las tuberías empleadas para la conducción de alimentos deben ser de materiales resistentes, inertes, no porosos, impermeables y fácilmente desmontables para su limpieza y desinfección. Las tuberías fijas se limpiarán y desinfectarán mediante la recirculación de las sustancias previstas para este fin.	X	
PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS			
37	Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo VIII, artículo 35 sobre la PREPARACIÓN Y SERVIDO DE ALIMENTOS . El recibo de insumos e ingredientes para la preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados.	X	
38	Los alimentos o materias primas crudos, tales como, hortalizas, frutas, carnes y productos hidrobiológicos que se utilicen en la preparación de los alimentos deben ser lavados con agua potable corriente antes de su preparación.	X	
39	Las hortalizas y frutas que se consuman deben someterse a lavado y desinfección con sustancias autorizadas por el Ministerio de Salud y Protección Social. Debe visualizarse en habladores un procedimiento donde indique la manera como debe realizarse paso a paso, con el tipo de desinfectante, concentración y tiempo de exposición.	X	
40	Los alimentos perecederos, tales como, leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deben almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados o listos para el consumo con el fin de evitar la contaminación cruzada.	X	
41	El personal que está directamente vinculado a la preparación o servido de los alimentos no debe manipular dinero simultáneamente.	X	
42	Los alimentos y bebidas expuestos para la venta deben mantenerse en vitrinas, campanas plásticas, mallas metálicas o plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja del ambiente exterior.	X	
43	El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. Deberán servirse en recipientes adecuados, limpios, de material que permitan fácil lavado y desinfección. Durante la exposición de los productos deben protegerse de contaminación externa por saliva, insectos, entre otros.	X	
44	El lavado y desinfección de utensilios debe hacerse con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo y con especial cuidado en las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, las cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene; las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón. La limpieza y desinfección de los utensilios que tengan contacto con los alimentos se hará en tal forma y con elementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso.	X	
45	Cuando los establecimientos no cuenten con agua y equipos en cantidad y calidad suficientes para el lavado y desinfección, los utensilios que se utilicen deben ser desechables con el	X	

	primer uso.		
46	<p>El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a (3) tres horas.</p> <p>Si hay lugar a preparación de alimentos, debe asegurarse sobrepasar los 70°C sin interrumpir el proceso de cocción. Por consiguiente, deben disponer de termómetros para cuando se requiera comprobar la temperatura.</p> <p>Para los alimentos que se ofrecen calientes la temperatura debe ser superior a los 70 °C y desde su preparación no debe sobrepasar las 2 horas de exposición.</p> <p>Para alimentos que se producen, pero no se ofrecen de manera inmediata, éstos deben permanecer siempre fríos y solo calentarlos cuando se vayan a entregar al cliente, cuidando que la temperatura sea superior a los 70°C.</p>	X	
47	<p>El uso de grasas o aceites debe ser de manera controlada, éste deberá ser descartado cuando se haya usado para preparar alimentos fuertes (pescado). El aceite o grasa no debe ser usada cuando presente variación en su olor característico o presente aspecto desagradable.</p> <p>No mezclar el aceite usado con aceite nuevo, puesto que se generan sustancias no aptas para la salud.</p>	X	
48	Para almacenar alimentos ácidos (jugos, salsas), se deberán utilizar vasijas de peltre, vidrio o porcelana, <u>nunca</u> de aluminio o cobre.	X	
49	Se deberá realizar controles de temperatura de manera escrita de equipos como mínimo dos veces al día y temperaturas de elaboración de alimentos. Generar acciones para las desviaciones de las temperaturas.	X	
50	Uso de código de colores para las tablas de picar y uso de cuchillos.	X	
51	Control y manejo de alérgenos, establecer un procedimiento estandarizado para el control de sustancias clasificadas como alérgenos, informando al cliente el contenido de los productos, es decir declararlos en los ingredientes.	X	
SANEAMIENTO			
52	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo VI, artículo 26 sobre el Plan de Saneamiento.</p> <p>El oferente presentará el plan de saneamiento a desarrollar en la instalación a arrendar, donde se discriminen los programas: Limpieza y desinfección, Desechos sólidos, Control de plagas y Abastecimiento y suministro de agua potable, de acuerdo a lo establecido en el Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013. Este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y registros mensuales que evidencien el cumplimiento del mismo durante la vigencia del contrato.</p>	X	
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
53	Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección. Entregar fichas técnicas de los productos para el lavado detergente, desinfectante, desengrasante, gel y jabón de manos, entre otros.	X	
54	Realizar mediante listas de chequeo inspecciones sobre el estado de limpieza de áreas, equipos y superficies.	X	
55	El proceso de desinfección debe realizarse con un principio activo que permita la eliminación o disminución a niveles aceptables de la carga microbiana de las áreas, superficies y equipos.	X	
56	Realizar jornadas de dosis de choque periódico, evitando la resistencia de los microorganismos a los desinfectantes usados, para lo cual se debe cambiar el producto o aumentar la dosis de concentración.	X	
57	Realizar cronograma de limpieza y desinfección de equipos, con uso de productos aptos para alimentos, limpiando inmediatamente después del uso de equipos y superficies para evitar incrustaciones de grasas y suciedades.	X	
58	Buenas prácticas higiénicas de personal manipulador, lavado de manos, desinfección, aseo personal.	X	
59	Uso de habladores en todas las áreas sobre la manera correcta de usar los químicos para la limpieza y desinfección, forma de prepararse y tiempo de exposición dependiendo el lugar a tratar.	X	
60	Uso de atomizadores para las aspersiones, no está permitido el uso de recipientes como envases vacíos de gaseosas, refrescos entre otros para almacenar los químicos.	X	
DESECHOS SÓLIDOS			
61	Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.	X	
62	Cuenta con recipientes suficientes, adecuados, separados por tipo de residuos, bien ubicados con tapa y bolsa, identificados para la recolección. Deben lavarse y desinfectarse cuando se desocupen las canecas.	X	
63	Debe disponerse una zona de acopio de basuras alejada de la zona de producción y tener una frecuencia establecida de remoción de los residuos sólidos. No deben generarse malos olores y en ningún momento promover la proliferación de plagas.	X	
64	El responsable de realizar la remoción de los residuos con la ayuda de guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.	X	
CONTROL DE PLAGAS			

65	Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.	X	
66	La actividad de la fumigación será de manera bimestral o como se encuentre estipulado en el contrato, con aplicaciones de sustancias para el control de insectos, roedores, rastros y plagas según diagnóstico que elabore de manera previa la empresa contratista del servicio, quien podrá sugerir el aumento de la frecuencia o disminución según el informe que pase del diagnóstico previo en el cual se sustente la situación hallada. Los químicos usados deberán ser para uso en cocinas, y deben presentar cronograma de rotación de productos. El uso de los químicos no podrá en ningún momento poner en riesgo la inocuidad de los alimentos. Presentar fichas técnicas de todos los productos. Enviar al supervisor del contrato las constancias de trabajo realizado por la empresa especializada. La fumigación solicitada en éste ítem es diferente al control realizado por la administración del colegio. La realización de la fumigación debe realizarse observando el calendario académico, las medidas de bioseguridad. El supervisor, velará porque la norma se cumpla de manera estricta.	X	
67	Informar siempre al supervisor del contrato cuando se realizarán las fumigaciones y entregar las constancias de trabajo realizado por la empresa especializada.	X	
68	No se admitirán animales domésticos en el servicio de alimentación como medida de control natural.	X	
69	Se exigirá el uso de medidas de bioseguridad por el personal que realiza la aplicación.	X	

ÍTEM	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO "AMBIENTAL" PARA TENEDORES DE ESPACIO EN CALIDAD DE ARRENDATARIOS DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El Oferente <u>deberá certificar por escrito, junto con la oferta</u> que no se encuentra registrado como Infractor Ambiental, en el REGISTRO ÚNICO DE INFRACTORES AMBIENTALES (RUIA) del Ministerio de Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible, de acuerdo a lo establecido en la Ley 1333 del 21 de julio de 2009, "Por la cual se establece el procedimiento sancionatorio ambiental y se dictan otras disposiciones", o cualquiera que la modifique o derogue <u>para lo cual deberá anexar junto con la oferta</u> el pantallazo del aplicativo Vital de la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales ANLA.	X	
2	El Oferente y Futuro Contratista, <u>deberá presentar y entregar para el inicio de ejecución del contrato</u> , al Supervisor del Contrato; el "PLAN DE SANEAMIENTO" a desarrollar en las instalaciones a arrendar dentro de las cuales se realice la preparación, almacenamiento, manipulación y comercialización de alimentos. Para su respectivo seguimiento. Donde el "PLAN DE SANEAMIENTO", deberá ser un documento escrito donde se relacionen los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los programas limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas y abastecimiento y suministro de agua potable; que sean necesarios, teniendo en cuenta los servicios, actividades y productos ofrecidos para el cumplimiento del objeto contractual. Este documento, deberá dar cumplimiento a lo establecido en el Artículo 26 de la Resolución 2674 del 22/07/2013 y deberá venir firmado por profesional competente (Ingeniero o Técnico de Alimentos, sanitario y/o ambiental) o con el aval o aprobación de la Secretaría de Salud de la Jurisdicción. Durante la ejecución del contrato, el <u>Contratista deberá presentar, mensualmente al Supervisor del Contrato</u> , las copias de los formatos de registro y seguimiento debidamente diligenciados, de los programas referenciados anteriormente; así como deberá tenerlas disponibles en las instalaciones arrendadas, para evidenciar y soportar el desarrollo del "PLAN DE SANEAMIENTO", presentado.	X	
3	El Oferente y Futuro Contratista realizará y desarrollará un plan de gestión integral de residuos sólidos, para las instalaciones a arrendar, de acuerdo a las responsabilidades establecidas en el Decreto 1077 del 26/05/2015, TÍTULO 2 "SERVICIO PÚBLICO DE ASEO" - ARTÍCULO 2.3.2.1.1., ARTÍCULO 2.3.2.2.1.2. al ARTÍCULO 2.3.2.2.5.118 y de acuerdo a los lineamientos de la Resolución 754 del 25/11/2014 (Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial) y demás normatividad legal vigente relacionada, donde mínimo se desarrolle las siguientes acciones: <ul style="list-style-type: none"> Mecanismos y estrategias para garantizar la separación en la fuente, dirigida a los usuarios de los servicios prestados y los funcionarios del contratista; en donde suministrará los insumos necesarios para la correcta separación de los residuos generados en las instalaciones arrendadas; para esto tendrá en cuenta la codificación de colores establecidas por la GTC 24. Disponer de mínimo uno (1) punto ecológico con tapa giratoria y con sus respectivas bolsas, ubicado dentro de cada una de las instalaciones a arrendar, en donde la codificación de colores deberá ser acorde a lo establecido en la GTC 24, conforme al tipo de residuos generados. Establecer la ruta interna, externa y frecuencia de recolección para los residuos generados en las instalaciones arrendadas; así como prever su almacenamiento temporal y entrega para disposición final. Realizar articulación y coordinación con las actividades desarrolladas en el marco del programa de residuos sólidos no peligrosos del punto de servicio, principalmente en lo relacionado con la separación en la fuente, ruta externa, almacenamiento temporal y entrega para disposición final. Presentar mensualmente al supervisor del contrato, el registro del pesaje de los residuos reciclables (limpios y secos) y ordinarios generados en las instalaciones arrendadas. 	X	

	<ul style="list-style-type: none"> Disponer de manera temporal, los residuos reciclables generados en las instalaciones arrendadas, en el centro de acopio o lugar de almacenamiento temporal establecido por el punto de servicio. (el Contratista, debe contar con las herramientas para el traslado del material, elementos de protección personal y báscula). 		
4	<p>Para los residuos peligrosos generados por parte del oferente y futuro Contratista dentro de las instalaciones a arrendar; en función del cumplimiento del objeto del contrato, por acciones de arreglos locativos en estas instalaciones o por cambio de alguno de los equipos eléctricos o electrónicos de su responsabilidad y/o propiedad. Deberá cumplir con el manejo y disposición final adecuada establecida para los residuos peligrosos en el Decreto 1076 del 26/05/2015 - TÍTULO 6 "RESIDUOS PELIGROSOS" - Artículo 2.2.6.1.1.1. al Artículo 2.2.6.2.3.6; enfatizando en lo establecido en el Artículo 2.2.6.1.4.4, incisos "a y b" del Decreto en referencia, "Son obligaciones del consumidor o usuario final de productos o sustancias químicas con propiedad peligrosa:</p> <ul style="list-style-type: none"> u) Seguir las instrucciones de manejo seguro suministradas por el fabricante o importador del producto o sustancia química hasta finalizar su vida útil y; v) Entregar los residuos o desechos peligrosos pos consumo provenientes de productos o sustancias químicas con propiedad peligrosa, al mecanismo de devolución o retorno que el fabricante o importador establezca." <p>De lo cual deberá presentar al supervisor del contrato el respectivo registro de entrega a los programas pos consumo o certificado de disposición final de los residuos peligrosos generados o productos que los contenga.</p>	X	
5	<p>El Oferente y Futuro Contratista, deberá tener las fichas y hojas de seguridad, de todos los productos que contengan sustancias químicas y de aseo que utilice dentro de las instalaciones a arrendar y para el cumplimiento del objeto del contrato; para lo cual deberá ubicarlas en un lugar visible en donde se encuentren almacenados dichos elementos, las hojas de seguridad debe contener los 16 ítems en idioma español.</p> <p>Además, durante la ejecución del contrato, deberá entregar al supervisor del contrato, los certificados y/o documentos que soporten capacitación al personal a su cargo, en el manejo de estas sustancias y la manipulación e interpretación de las respectivas fichas y hojas de seguridad.</p> <p>Así como dar cumplimiento a las condiciones establecidas en la Ley 55 del 02/07/1993 "Por medio de la cual se aprueba el "Convenio No. 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el trabajo", en relación al manejo, manipulación, almacenamiento, disposición final y demás que apliquen para este tipo de productos.</p>	X	
6	<p>El oferente y futuro contratista, deberá garantizar que los productos utilizados en las instalaciones a arrendar y para el cumplimiento del objeto del contrato, respecto a la limpieza y desinfección, al igual que los elementos para envasar los alimentos que apliquen para su consumo y suministro, deberán contener características de biodegradabilidad; en cumplimiento a lo establecido en el Manual de Contratación de la Policía Nacional, para los elementos de aseo y cafetería, en especial vasos, empaques, desechables para alimentos y detergentes y desengrasantes para las actividades de aseo.</p> <p>De esto, durante la ejecución del contrato, entregará mensualmente al supervisor del contrato, las hojas y fichas de seguridad de los productos de aseo, así como las hojas de fabricación de los productos para envasar o servir alimentos, donde se relacionen sus características biodegradabilidad.</p>	X	
7	<p>El oferente y Futuro Contratista deberá acreditar por escrito, junto con la oferta, que durante la vigencia y ejecución del objeto del contrato, se compromete a desarrollar y cumplir con las buenas prácticas ambientales con relación al ahorro y uso eficiente del agua y la energía, así como el manejo integral de residuos, establecidas por el punto de servicio, en el marco de la Implementación del Sistema de Gestión Ambiental y que contribuyan al cumplimiento de la política ambiental y objetivos ambientales institucionales. De lo cual se deberá dar estricto cumplimiento durante la ejecución del contrato.</p>	X	
8	<p>El oferente y Futuro contratista se compromete a estar disponible para las diferentes auditorias que realizan entidades internas y externas, al igual que autoridades o visitas por parte de las autoridades ambientales y/o sanitarias al punto de servicio. En donde deberá tener en las instalaciones arrendadas la documentación pertinente y establecida como soportes en las condiciones técnicas del contrato.</p> <p>Para ello, el supervisor del contrato, notificará previamente al contratista sobre las fechas para las auditorias e informara en el momento sobre las visitas de las autoridades ambientales y/o sanitarias.</p>	X	
9	<p>El Oferente y Futuro Contratista se compromete durante la ejecución del contrato a socializar, sensibilizar y/o capacitar al personal a su cargo, con relación a las temáticas de manejo de sustancias químicas, manejo de residuos sólidos (no peligrosos y peligrosos) y buenas prácticas ambientales.</p> <p>De esto, durante la ejecución del contrato, el contratista deberá entregar cada trimestre los respectivos soportes al supervisor del contrato, evidenciando las acciones realizadas para todo su personal a cargo.</p>	X	
10	<p>El Oferente y Futuro Contratista, deberá garantizar que los equipos eléctricos y electrónicos de su propiedad o responsabilidad que serán utilizados en las instalaciones a arrendar, para la ejecución de objeto del contrato, cumplan con los requerimientos de la Energy Star, o se registren sus características de eficiencia energética, soportando bajo consumo de energía. Así también garantizará que sus baterías y acumuladores no contemplen cadmio, plomo o mercurio.</p> <p>Para lo cual presentará al inicio del contrato, al supervisor del contrato, las fichas técnicas de los equipos a utilizar con sus respectivas características.</p>	X	
11	<p>El Oferente y Futuro Contratista, deberá acreditar por escrito, junto con la oferta que se compromete a cumplir con todos los requisitos legales ambientales vigentes concernientes con su actividad económica, bienes y servicios ofrecidos</p>	X	

12	El Oferente y Futuro Contratista, deberá acreditar por escrito, junto con la oferta, que no se hará vertimiento o disposición directa o indirectamente, a la red sanitaria de aguas residuales existente en el punto de servicio o cuerpos de agua superficiales aledaños, de residuos que contengan sustancias químicas, residuos de comida u otros elementos que puedan alterar de manera significativa las características fisicoquímicas y denominación de las aguas residuales vertidas en el punto de servicio o generar obstrucción de la red sanitaria. De lo cual se deberá dar estricto cumplimiento durante la ejecución del contrato, con el fin de objeto de sanciones ambientales o afectar los sistemas de tratamiento para las plantas de tratamiento de agua residual, donde éstas existan en el punto de servicio.	X	
----	--	---	--

ÍTEM	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES PARA TENEDORES DE ESPACIO EN CALIDAD DE ARRENDATARIOS DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El oferente garantizará mediante certificación escrita junto con la oferta que cuenta con el personal idóneo, con los elementos de cafetería y equipos necesarios para la prestación de un servicio de alta calidad.	X	
2	El oferente debe acreditar junto con la oferta experiencia específica en servicios de cafetería a diferentes grupos poblacionales o servicios de alimentación en servicios de comidas y bebidas que proveen comidas completas o no, ya sea en cafeterías, restaurantes tradicionales o restaurantes de autoservicio o restaurantes de comida para llevar. Mediante certificaciones de contratos, (una certificación por cada contrato), celebrados con entidades estatales y/o privadas.	X	
3	El oferente garantizará mediante certificación escrita junto con la oferta que realizará el control y manejo de alérgenos, estableciendo un procedimiento estandarizado para el control de sustancias clasificadas como alérgenos.	X	
4	El oferente deberá anexar con la oferta oficio donde se relacione información detallada indicando el personal a laborar, razón social, dirección y teléfono.	X	

LOTE 13: COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA - MONTERÍA

ÁREA A CUBRIR	CANTIDAD PUNTO DE SERVICIO	CUMPLE	NO CUMPLE
Nutricionista	1	X	
Ingeniero (a) de alimentos (técnico, tecnólogo o profesional)	1	X	
Administrador (cajero)	1	X	
Auxiliar de cocina: Experto en preparación y alistamiento de alimentos	0	X	
Auxiliar para atención en mostrador	1	X	

ÍTEM	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO PARA EL SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA TENEDORES DE ESPACIO DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El futuro tenedor de espacio deberá presentar los estándares mínimos evidenciando el respectivo porcentaje de diseño e implementación y así mismo la evaluación inicial del sistema de acuerdo a la resolución 1111 del 2017, es importante que este documento sea firmado por un profesional con licencia en seguridad y salud en el trabajo, que estará de acuerdo al tamaño de la empresa (Anexar: licencia ocupacional del Técnico, Tecnólogo, Profesional, Especialista, Magister; Curso de 50 horas virtuales), según la norma donde aplique certificados de experiencia laboral del técnico o tecnólogo. Por otro lado anexara certificado expedido por la ARL frente a la evaluación de los estándares mínimo dando a conocer el porcentaje de cumplimiento. Durante la ejecución del contrato.	X	
2	El futuro tenedor de espacio deberá colaborar en las auditorias de cumplimiento al Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, que se realicen en el centro de trabajo en donde se encuentre desempeñando las actividades, específicamente siguiendo los lineamientos para cumplir con las exigencias de las normas pertinentes de su actividad económica. Se realizara durante la ejecución de actividades, según necesidad.	X	
3	Es obligación del futuro tenedor de espacio dar carnet de identificación de la empresa y carnet de la ARL, al personal que labore en su actividad económica dentro de las instalaciones, al igual que estar al día en todo lo relacionado a Seguridad Social de sus trabajadores sin importar el tipo de contrato. (Los trabajadores deberán portar el carnet al momento de ingreso al punto de servicio). Enviar mensualmente la planilla de pago de seguridad social mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE del personal vinculado a la actividad, desde el momento de la firma del acta de inicio hasta la terminación del contrato.	X	
4	Es obligación del futuro tenedor de espacio tener el control documental de la realización de los exámenes medico ocupacionales de ingreso, periódico, cambio de ocupación, pos incapacidad del personal a su cargo y que labora dentro de las instalaciones del punto de servicio, dando cumplimiento con la Resolución 2646 de 2007 , deberá tener siempre disponible en el centro de trabajo la carpeta donde se evidencie la realización de los exámenes que de acuerdo a las actividades deba realizar el trabajador (Física o Digital). Así mismo anexar el profesiograma a los conceptos medico ocupacionales.	X	

	En el caso de realizar manipulación de alimentos se deberá contener los exámenes médicos específicos para dicha actividad. Dicha documentación se verificará por el responsable de SG-SST 15 días hábiles posteriores a la firma del acta de inicio.		
5	El futuro tenedor de espacio deberá realizar la inducción y reinducción de los diferentes colaboradores en los peligros priorizados, documentado la misma y realizando evaluación. Deberá enviar mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE (Acta de la inducción con las respectivas firmas de las personas que asistieron, junto con la evaluación) 15 días hábiles posteriores a la firma del acta de inicio.	X	
6	El futuro tenedor de espacio se debe comprometer al pago de las prestaciones Sociales a las que está obligado de acuerdo a la modalidad de contrato que tenga con las personas que prestan sus servicios, para lo cual deberá entregar cada mes al supervisor de contrato previo al pago de la factura la planilla que evidencia el cumplimiento con lo solicitado, y de esta forma gestionar el pago. Enviar mensualmente la planilla de pago de seguridad social mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE del personal vinculado a la actividad, desde el momento de la firma del acta de inicio hasta la terminación del contrato.	X	
7	El futuro tenedor de espacio debe realizar la matriz de identificación de peligros, valoración, evaluación y control de riesgos ocupacionales de los procesos concernientes a la actividad económica realizada dentro del punto de servicio, determinando de acuerdo a la jerarquía de los controles de prevención de accidentes y enfermedades laborales artículo 2.2.4.6.24 del decreto 1072del 2015 ministerio de trabajo. El Tenedor deberá hacer llegar mediante oficio y CD la matriz solicitada con su respectivo informe dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE un mes posterior de la firma del acta de inicio, así mismo anexar soportes de divulgación de la matriz a los colaboradores del punto forma física o digital. La información suministrada deberá quedar copia en el punto de servicio. Nota: La matriz deberá estar firmada por el profesional idóneo de acuerdo al cumplimiento de ley anexando la licencia de Salud Ocupacional vigente.	X	
8	El futuro tenedor de espacio deberá anexar la matriz de Elementos de Protección Personal e Individual de acuerdo a la exposición de peligros y riesgos en donde deberá contemplar la frecuencia de entrega del elemento, así mismo anexara registro de entrega del EPP o EPI con su respectiva capacitación. El Tenedor deberá hacer llegar mediante oficio y CD la matriz solicitada dirigida a la Jefe de Talento Humano DIBIE un mes posterior de la firma del acta de inicio, así mismo anexar soportes de entrega y capacitación de acuerdo a la frecuencia evidenciada en la matriz de forma física o digital. La información suministrada deberá quedar copia en el punto de servicio. Nota: La matriz deberá estar firmada por el profesional idóneo de acuerdo al cumplimiento de ley anexando la licencia de Salud Ocupacional vigente.	X	
9	EL futuro tenedor de espacio adjuntara el Programa de 5S orden y aseo. El documento se anexara en el momento de la postulación a la oferta. Posteriormente un mes a la firma del acta de inicio enviara soportes de la ejecución del programa en el punto de servicio.	X	
10	El futuro tenedor de espacio deberá realizar la identificación de amenazas y determinar la vulnerabilidad del espacio arrendado con el objetivo de elaborar el plan de emergencia dotando el espacio con los materiales necesarios para dar respuesta. Una vez firmada el acta de inicio el tenedor enviara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE el plan de emergencia y el soporte de entrega de extintores y botiquines de acuerdo al cumplimiento de ley, con su respectiva divulgación y capacitación a los trabajadores.	X	
11	El futuro tenedor del espacio deberá ajuntar el cronograma de capacitación anual relacionando los temas en Seguridad y Salud en el Trabajo. Los soportes serán entregados en el momento de la postulación a la oferta. De forma mensual enviara el tenedor adjudicado el soporte de asistencia a las capacitaciones con su respectiva evaluación mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE.	X	
12	El futuro tenedor de espacio se debe comprometer a solicitar y tramitar ante el Rector del Colegio los respectivos permisos de trabajo para realizar eventualmente las actividades de alto riesgo. En este caso deberá estar presente el Profesional en Seguridad y Salud del tenedor quien estará al pendiente de la actividad y enviara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE los soportes de ejecución (Por ejemplo si se requirió andamios estos deberán estar certificados y se enviara el soporte a esta dirección de dichos documentos).	X	
13	El futuro tenedor de espacio entregara el esquema de vacunación de acuerdo con el Sistema de Vigilancia Epidemiológico de Riesgo Biológico que deba cumplir con sus trabajadores independientes de su forma de vinculación. Dicho soporte se entregara una vez firmada el acta de inicio mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE.	X	
14	El futuro tenedor de espacio adjuntara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE, todos los accidentes de trabajo presentados de forma mensual con sus respectivos soportes de acuerdo al cumplimiento de ley. Resolución 1401 de 2007 (Mayo 14) "Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo".	X	
15	El futuro tenedor adjuntara informe de comportamiento de indicadores de ausentismo y accidentalidad mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE una vez adjudicado de forma mensual.	X	
16	El futuro tenedor adjuntara las actas de forma mensual del Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo al Decreto 614 de 1984, Resolución 1016 de 1989, Decreto-Ley 1295 de 1994, Ley 1562 de 2012 y Decreto 1072 de 2015, Resolución 2013 de 1986, dicho soporte se enviara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE.	X	
ITEM	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO "MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS" PARA TENEDORES DE ESPACIO EN CALIDAD DE ARRENDATARIOS DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE

	SUMINISTRO DE PERSONAL		
1	El oferente debe tener carnet de manipulación de alimentos, así como las personas que vayan a laborar en los diferentes puntos de servicio; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97, Resolución 2674 de 2013 y normatividad vigente.	X	
2	El Contratista debe contar con personas que tengan el perfil que lo amerite para el manejo de los puntos de servicio a tomar en arriendo.	X	
3	El contratista deberá allegar la relación del personal previsto por la empresa para cada punto de servicio con las respectivas hojas de vida y los formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL; indicando el personal técnico y operario a laborar (cargos). <u>El nutricionista y el ingeniero de alimentos, se puede contratar por hora labor, es decir, que irán al colegio a supervisar al contratista una vez cada dos meses.</u>	X	
	PRODUCTOS ALIMENTICIOS	CUMPLE	NO CUMPLE
4	El Contratista se compromete a hacer entrega del listado de los precios de los productos alimenticios a vender; los cuales serán verificados y aprobados por el supervisor del contrato. Para lo cual, se tomará como referente los precios del mercado y las necesidades de la población objeto del presente estudio.	X	
5	SOSTENIMIENTO DE PRECIOS: La lista de precios propuesta deberá ser sostenida por toda la vigencia del contrato de arrendamiento, cualquier cambio deberá ser aprobado por el supervisor del contrato y estar debidamente justificado previa verificación con los precios del mercado.	X	
6	EXCLUSIVIDAD DE PRODUCTOS: La exclusividad de los productos a ofrecer como gaseosas, jugos, agua entre otros será determinada por el supervisor del contrato.	X	
7	Cada mes se debe presentar una tabla nutricional de estricto cumplimiento que es obligatoria y revisada por el supervisor del contrato.	X	
8	El contratista debe acreditar experiencia en buenas prácticas de manufacturas, alimentos y bebidas.	X	
9	Cumplir con las especificaciones de productos, marcas y precios a ofrecer, así como la infraestructura con que cuenta para poder dar cumplimiento al objeto del contrato, como son: vehículos, relaciones comerciales con proveedores manejo de alimentos.	X	
	PERSONAL MANIPULADOR		
10	El contratista debe tener carnet de manipulación de alimentos, así como las personas que vayan a laborar en los diferentes puntos de servicio el cual acredite mínimo 10 horas de formación; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97, Resolución 2674 de 2013 y normatividad vigente.	X	
11	El contratista debe contar con personal idóneo, el cual mediante certificación médica demuestre la aptitud para manipular alimentos. Anexar los resultados de los exámenes médicos de frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas (para detectar hongos) y coprológico del personal (inspección de piel para evidenciar la no presencia de heridas, quemaduras, irritaciones u otras infecciones) antes de su ingreso al establecimiento con resultado apto. Estos exámenes se requieren 2 veces al año.	X	
12	El personal manipulador debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, Artículo 11, (numerales del 1 al 5): Estado de salud: 1. Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año. 2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador. 3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. 4. La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. 5. La empresa es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos y bebidas que presente un riesgo para la salud, el contratista deberá comunicarlo ante el supervisor del contrato y éste funcionario será reemplazado inmediatamente.	X	
13	El contratista deberá allegar la relación del personal manipulador y las respectivas hojas de vida con: fotocopia de la cédula, certificado de antecedentes disciplinarios de la procuraduría, certificado judicial expedido por la Policía Nacional, certificado de manipulación de alimentos vigente y resultados de exámenes médicos, además los formatos de afiliación a EPS,	X	

	<p>Pensiones y ARL; indicando su calidad profesional, técnica u operativa (cargos).</p> <p>Esta documentación debe ser anexada a la firma del acta de inicio del contrato.</p>		
14	<p>El personal manipulador debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, Artículo 12, en donde se estipula: educación y capacitación.</p> <p>Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.</p> <p>Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.</p>	X	
15	<p>El personal manipulador deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, artículo 13 sobre el Plan de capacitación:</p> <p>Presentar el plan de capacitación que debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.</p> <p>Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.</p> <p>El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.</p>	X	
16	<p>El personal manipulador deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, artículo 14 sobre las prácticas higiénicas y medidas de protección incluyendo los 14 numerales.</p> <p>Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. 2. 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. 3. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo. 4. 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 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. 5. 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. 6. 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. 	X	

	<p>7. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.</p> <p>8. 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.</p> <p>9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.</p> <p>10. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo contempla el numeral 4 del presente artículo.</p> <p>11. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.</p> <p>12. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.</p> <p>13. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.</p> <p>14. Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en esta resolución y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa.</p>			
17	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo V, artículo 24 sobre la obligatoriedad de profesional o personal técnico.</p> <p>Los establecimientos que fabriquen, procesen, elaboren o envasen alimentos de alto riesgo en salud pública, deben contar con los servicios de tiempo completo de personal técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad de alimentos, quien debe tener a cargo el programa de capacitación del personal manipulador de alimentos.</p> <p>El contratista estará presto a los conceptos y observaciones que el ingeniero de alimentos de las regionales de sanidad, hospital del sector y/o secretaria de salud avale o solicite, al supervisar los aspectos de aseguramiento de la calidad del servicio ofrecido.</p> <p>Se debe hacer uso de carteleras para estimular el consumo de alimentos que promuevan una vida sana.</p>	X		
18	Cuando se vincule personal nuevo el contratista deberá informar por escrito al supervisor del contrato, debiendo adjuntar los documentos exigidos al personal. No puede empezar a laborar hasta tanto no haya autorización.	X		
19	El personal que labora en el local debe conocer y aplicar la normativa vigente sobre el Manejo de EPP (elementos de protección personal) para la manipulación de alimentos y de químicos.	X		
MATERIAS PRIMAS E INSUMOS				
20	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo IV, artículo 16 sobre la Materias Primas e insumos.</p> <p>La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y deben estar debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, y para el caso de los insumos, deben cumplir con las resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012, según corresponda, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.</p> <p>Los productos que requieren manejo de temperaturas tanto de congelación como de refrigeración no podrán perder en ningún momento la cadena de frío, por consiguiente, el recibo de alimentos para congelación deberá ser de -18°C o menos y para refrigeración de 0 a 4°C +/- 2°C e inmediatamente debe disponerse en neveras o congeladores para no perder la temperatura que trae el producto.</p> <p>Debe realizarse inspecciones organolépticas de los insumos verificando apariencia, olor, color, lote, fechas de vencimiento, condiciones del empaque (sin abolladuras, propio del alimento, sin pérdida de vacío según aplique).</p> <p>En el caso de frutas y verduras deben inspeccionarse que no tengan magulladuras, hongos, picaduras de animales índice de madurez, sin presencia de material extraño como tierra, insectos, entre otros.</p> <p>Para los huevos se debe verificar que no se encuentren fisurados, ni rotos, ni sucios, con ausencia de plumas, sangre y excremento, con cáscara lisa y color uniforme.</p> <p>Los enlatados deberán tener el respectivo registro sanitario, además se debe verificar que el envase no se encuentre deteriorado, abollado, corroído, o con presencia de gas interior.</p> <p>Los productos no deben presentar abombamiento en ninguna situación.</p> <p>De presentarse alguna de las situaciones antes mencionadas éstos productos deberán ser rechazados.</p>	X		
21	<p>Toda materia prima o producto que se ofrezca debe poseer una ficha técnica la cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria competente cuando esta lo requiera.</p> <p>Ésta ficha debe contener los registros o permisos sanitarios según corresponda los cuales puedan ser revisados en cualquier momento que se solicite.</p>	X		
22	Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto.	X		

	<p>Es responsabilidad de la persona natural o jurídica propietaria del contrato en arrendamiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos, para lo cual se solicitará que trimestralmente, se realicen análisis microbiológicos en los cuales se verifique el estado de algunos productos (uno por cada grupo alternado por cada trimestre) con las siguientes muestras:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Producto preparado restaurante (Parámetro INVIMA) • Producto de panadería (Parámetro INVIMA) • Producto de panadería relleno con crema o cárnico (Parámetro INVIMA) • Ensalada de frutas y/o verduras (Parámetro INVIMA) • Jugo o pulpa de fruta (Resolución 3929 de 2013) • Productos pre cocidos congelados • Agua para consumo humano (Análisis microbiológico) 		
23	Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y, si le aplica, a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso.	X	
24	Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos y no podrán ser recongeladas, por tal motivo solo deberán descongelarse lo que será usado en el servicio. Además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes.	X	
25	<p>Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deben almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración, para esto deben disponer de estibas plásticas aptas para alimentos para que las materias primas o los alimentos no sean depositados directamente en el piso y alejadas de las paredes permitiendo la limpieza.</p> <p>Para las latas importante que se almacenen boca abajo de manera que podamos observar la fecha de vencimiento, además para protegerlos de contaminación por animales, para lo cual deberán lavar la superficie donde se apertura el alimento.</p> <p>Con relación al almacenamiento y conservación, el contratista deberá contar con equipos apropiados para el almacenamiento y conservación de los alimentos si estos no pueden ser ofrecidos por el contratante.</p>	X	
26	<p>Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos.</p> <p>Tener presente la rotación de los alimentos mediante el manejo adecuado de los insumos por medio de la técnica PEPS (primero en entrar, primero en salir) y/o PVPS (primero en vencer, primero en salir).</p>	X	
27	Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos en los cuales no exista peligro de contaminación para los alimentos.	X	
28	Se deberá de excluir del área de almacenamiento de alimentos; todo producto químico, tóxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos.	X	
29	<p>El transporte de alimentos deberá realizarse en vehículos autorizados para tal fin, los cuales tengan visible la leyenda "Transporte de Alimentos", evitando la contaminación, la proliferación de microorganismos, como el deterioro de los insumos. Si los insumos requieren ser refrigerados o congelados se debe garantizar que se mantengan siempre las condiciones de la cadena de frío.</p> <p>Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos o materias primas, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.</p> <p>Se permite transportar conjuntamente en un mismo vehículo, alimentos con diferente riesgo en salud pública siempre y cuando se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada.</p> <p>Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación.</p> <p>Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.</p> <p>Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento.</p>	X	
EMPAQUES			
30	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo IV, artículo 17 sobre Envases y embalajes</p> <p>Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deber reunir los siguientes requisitos:</p> <p>1. Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social especialmente las resoluciones 683 , 4142 y 4143 de</p>	X	

	<p>2012; 834 y 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan al respecto.</p> <p>2. El material del envase y embalaje debe ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación.</p> <p>3. No deben haber sido utilizados previamente para fines diferentes que puedan ocasionar la contaminación del alimento a contener.</p> <p>4. Los envases y embalajes que estén en contacto directo con el alimento antes de su envase, aunque sea en forma temporal, deben permanecer en buen estado, limpios y, de acuerdo con el riesgo en salud pública, deben estar debidamente desinfectados.</p> <p>5. Los envases y embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos.</p> <p>Los empaques, envases y/o material desechable deben ser aptos para alimentos, pero con el menor impacto posible al medio ambiente.</p>		
EQUIPOS Y UTENSILIOS			
31	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo II.</p> <p>Los equipos y utensilios que se requieran para la prestación del servicio de alimentación deberán ser asumidos por el contratista, los cuales deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y de materiales que puedan ser fácilmente lavables con agentes químicos. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.</p>	X	
32	<p>Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.</p> <p>Los ángulos internos de las superficies de contacto con el alimento deben poseer una curvatura continua y suave, de manera que puedan limpiarse con facilidad.</p> <p>En los espacios interiores en contacto con el alimento, los equipos no deben poseer piezas o accesorios que requieran lubricación ni roscas de acoplamiento u otras conexiones peligrosas.</p> <p>Las superficies de contacto directo con el alimento no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento.</p> <p>Todas las superficies de contacto con el alimento deben cumplir con las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.</p>	X	
33	En lo posible los equipos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite el contacto del alimento con el ambiente que lo rodea. Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y contruidas de manera que faciliten su limpieza y desinfección y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.	X	
34	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar contruidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.	X	
35	Los recipientes usados para materiales no comestibles y desechos, deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, contruidos de material impermeable, de fácil limpieza y desinfección y, de ser requerido, provistos de tapa hermética. Los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles.	X	
36	Las tuberías empleadas para la conducción de alimentos deben ser de materiales resistentes, inertes, no porosos, impermeables y fácilmente desmontables para su limpieza y desinfección. Las tuberías fijas se limpiarán y desinfectarán mediante la recirculación de las sustancias previstas para este fin.	X	
PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS			
37	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo VIII, artículo 35 sobre la PREPARACIÓN Y SERVIDO DE ALIMENTOS.</p> <p>El recibo de insumos e ingredientes para la preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados.</p>	X	
38	Los alimentos o materias primas crudos, tales como, hortalizas, frutas, carnes y productos hidrobiológicos que se utilicen en la preparación de los alimentos deben ser lavados con agua potable corriente antes de su preparación.	X	
39	<p>Las hortalizas y frutas que se consuman deben someterse a lavado y desinfección con sustancias autorizadas por el Ministerio de Salud y Protección Social.</p> <p>Debe visualizarse en habladores un procedimiento donde indique la manera como debe realizarse paso a paso, con el tipo de desinfectante, concentración y tiempo de exposición.</p>	X	
40	Los alimentos perecederos, tales como, leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deben almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados o listos para el consumo con el fin de evitar la contaminación cruzada.	X	
41	El personal que está directamente vinculado a la preparación o servido de los alimentos no debe manipular dinero simultáneamente.	X	
42	Los alimentos y bebidas expuestos para la venta deben mantenerse en vitrinas, campanas plásticas, mallas metálicas o plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja del ambiente exterior.	X	
43	El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. Deberán	X	

	servirse en recipientes adecuados, limpios, de material que permitan fácil lavado y desinfección. Durante la exposición de los productos deben protegerse de contaminación externa por saliva, insectos, entre otros.		
44	El lavado y desinfección de utensilios debe hacerse con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo y con especial cuidado en las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, las cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene; las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón. La limpieza y desinfección de los utensilios que tengan contacto con los alimentos se hará en tal forma y con elementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso.	X	
45	Cuando los establecimientos no cuenten con agua y equipos en cantidad y calidad suficientes para el lavado y desinfección, los utensilios que se utilicen deben ser desechables con el primer uso.	X	
46	El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a (3) tres horas. Si hay lugar a preparación de alimentos, debe asegurarse sobrepasar los 70°C sin interrumpir el proceso de cocción. Por consiguiente, deben disponer de termómetros para cuando se requiera comprobar la temperatura. Para los alimentos que se ofrecen calientes la temperatura debe ser superior a los 70 °C y desde su preparación no debe sobrepasar las 2 horas de exposición. Para alimentos que se producen, pero no se ofrecen de manera inmediata, éstos deben permanecer siempre fríos y solo calentarlos cuando se vayan a entregar al cliente, cuidando que la temperatura sea superior a los 70°C.	X	
47	El uso de grasas o aceites debe ser de manera controlada, éste deberá ser descartado cuando se haya usado para preparar alimentos fuertes (pescado). El aceite o grasa no debe ser usada cuando presente variación en su olor característico o presente aspecto desagradable. No mezclar el aceite usado con aceite nuevo, puesto que se generan sustancias no aptas para la salud.	X	
48	Para almacenar alimentos ácidos (jugos, salsas), se deberán utilizar vasijas de peltre, vidrio o porcelana, nunca de aluminio o cobre.	X	
49	Se deberá realizar controles de temperatura de manera escrita de equipos como mínimo dos veces al día y temperaturas de elaboración de alimentos. Generar acciones para las desviaciones de las temperaturas.	X	
50	Uso de código de colores para las tablas de picar y uso de cuchillos.	X	
51	Control y manejo de alérgenos, establecer un procedimiento estandarizado para el control de sustancias clasificadas como alérgenos, informando al cliente el contenido de los productos, es decir declararlos en los ingredientes.	X	
SANEAMIENTO			
52	Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo VI, artículo 26 sobre el Plan de Saneamiento . El oferente presentará el plan de saneamiento a desarrollar en la instalación a arrendar, donde se discriminen los programas: Limpieza y desinfección, Desechos sólidos, Control de plagas y Abastecimiento y suministro de agua potable, de acuerdo a lo establecido en el Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013. Este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y registros mensuales que evidencien el cumplimiento del mismo durante la vigencia del contrato.	X	
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
53	Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección. Entregar fichas técnicas de los productos para el lavado detergente, desinfectante, desengrasante, gel y jabón de manos, entre otros.	X	
54	Realizar mediante listas de chequeo inspecciones sobre el estado de limpieza de áreas, equipos y superficies.	X	
55	El proceso de desinfección debe realizarse con un principio activo que permita la eliminación o disminución a niveles aceptables de la carga microbiana de las áreas, superficies y equipos.	X	
56	Realizar jornadas de dosis de choque periódico, evitando la resistencia de los microorganismos a los desinfectantes usados, para lo cual se debe cambiar el producto o aumentar la dosis de concentración.	X	
57	Realizar cronograma de limpieza y desinfección de equipos, con uso de productos aptos para alimentos, limpiando inmediatamente después del uso de equipos y superficies para evitar incrustaciones de grasas y suciedades.	X	
58	Buenas prácticas higiénicas de personal manipulador, lavado de manos, desinfección, aseo personal.	X	
59	Uso de habladores en todas las áreas sobre la manera correcta de usar los químicos para la limpieza y desinfección, forma de prepararse y tiempo de exposición dependiendo el lugar a tratar.	X	
60	Uso de atomizadores para las aspersiones, no está permitido el uso de recipientes como envases vacíos de gaseosas, refrescos entre otros para almacenar los químicos.	X	
DESECHOS SÓLIDOS			
61	Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse	X	

	observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.		
62	Cuenta con recipientes suficientes, adecuados, separados por tipo de residuos, bien ubicados con tapa y bolsa, identificados para la recolección. Deben lavarse y desinfectarse cuando se desocupen las canecas.	X	
63	Debe disponerse una zona de acopio de basuras alejada de la zona de producción y tener una frecuencia establecida de remoción de los residuos sólidos. No deben generarse malos olores y en ningún momento promover la proliferación de plagas.	X	
64	El responsable de realizar la remoción de los residuos con la ayuda de guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.	X	
CONTROL DE PLAGAS			
65	Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.	X	
66	La actividad de la fumigación será de manera bimestral o como se encuentre estipulado en el contrato, con aplicaciones de sustancias para el control de insectos, roedores, rastreros y plagas según diagnóstico que elabore de manera previa la empresa contratista del servicio, quien podrá sugerir el aumento de la frecuencia o disminución según el informe que pase del diagnóstico previo en el cual se sustente la situación hallada. Los químicos usados deberán ser para uso en cocinas, y deben presentar cronograma de rotación de productos. El uso de los químicos no podrá en ningún momento poner en riesgo la inocuidad de los alimentos. Presentar fichas técnicas de todos los productos. Enviar al supervisor del contrato las constancias de trabajo realizado por la empresa especializada. La fumigación solicitada en éste ítem es diferente al control realizado por la administración del colegio. La realización de la fumigación debe realizarse observando el calendario académico, las medidas de bioseguridad. El supervisor, velará porque la norma se cumpla de manera estricta.	X	
67	Informar siempre al supervisor del contrato cuando se realizarán las fumigaciones y entregar las constancias de trabajo realizado por la empresa especializada.	X	
68	No se admitirán animales domésticos en el servicio de alimentación como medida de control natural.	X	
69	Se exigirá el uso de medidas de bioseguridad por el personal que realiza la aplicación.	X	
ÍTEM	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO "AMBIENTAL" PARA TENEDORES DE ESPACIO EN CALIDAD DE ARRENDATARIOS DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El Oferente <u>deberá certificar por escrito, junto con la oferta</u> que no se encuentra registrado como Infractor Ambiental, en el REGISTRO ÚNICO DE INFRACTORES AMBIENTALES (RUIA) del Ministerio de Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible, de acuerdo a lo establecido en la Ley 1333 del 21 de julio de 2009, "Por la cual se establece el procedimiento sancionatorio ambiental y se dictan otras disposiciones", o cualquiera que la modifique o derogue <u>para lo cual deberá anexar junto con la oferta</u> el pantallazo del aplicativo Vital de la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales ANLA.	X	
2	El Oferente y Futuro Contratista, <u>deberá presentar y entregar para el inicio de ejecución del contrato</u> , al Supervisor del Contrato; el "PLAN DE SANEAMIENTO" a desarrollar en las instalaciones a arrendar dentro de las cuales se realice la preparación, almacenamiento, manipulación y comercialización de alimentos. Para su respectivo seguimiento. Donde el "PLAN DE SANEAMIENTO", deberá ser un documento escrito donde se relacionen los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los programas limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas y abastecimiento y suministro de agua potable; que sean necesarios, teniendo en cuenta los servicios, actividades y productos ofrecidos para el cumplimiento del objeto contractual. Este documento, deberá dar cumplimiento a lo establecido en el Artículo 26 de la Resolución 2674 del 22/07/2013 y deberá venir firmado por profesional competente (Ingeniero o Técnico de Alimentos, sanitario y/o ambiental) o con el aval o aprobación de la Secretaría de Salud de la Jurisdicción. Durante la ejecución del contrato, el <u>Contratista deberá presentar, mensualmente al Supervisor del Contrato</u> , las copias de los formatos de registro y seguimiento debidamente diligenciados, de los programas referenciados anteriormente; así como deberá tenerlas disponibles en las instalaciones arrendadas, para evidenciar y soportar el desarrollo del "PLAN DE SANEAMIENTO", presentado.	X	
3	El Oferente y Futuro Contratista realizará y desarrollará un plan de gestión integral de residuos sólidos, para las instalaciones a arrendar, de acuerdo a las responsabilidades establecidas en el Decreto 1077 del 26/05/2015, TÍTULO 2 "SERVICIO PÚBLICO DE ASEO" - ARTÍCULO 2.3.2.1.1., ARTÍCULO 2.3.2.2.1.2. al ARTÍCULO 2.3.2.2.5.118 y de acuerdo a los lineamientos de la Resolución 754 del 25/11/2014 (Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial) y demás normatividad legal vigente relacionada, donde mínimo se desarrolle las siguientes acciones: <ul style="list-style-type: none"> Mecanismos y estrategias para garantizar la separación en la fuente, dirigida a los usuarios de los servicios prestados y los funcionarios del contratista; en donde suministrará los insumos necesarios para la correcta separación de los residuos generados en las instalaciones arrendadas; para esto tendrá en cuenta la codificación de colores establecidas por la GTC 24. Disponer de mínimo uno (1) punto ecológico con tapa giratoria y con sus respectivas bolsas, ubicado dentro de cada una de las instalaciones a arrendar, en donde la 	X	

	<p>codificación de colores deberá ser acorde a lo establecido en la GTC 24, conforme al tipo de residuos generados.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Establecer la ruta interna, externa y frecuencia de recolección para los residuos generados en las instalaciones arrendadas; así como prever su almacenamiento temporal y entrega para disposición final. • Realizar articulación y coordinación con las actividades desarrolladas en el marco del programa de residuos sólidos no peligrosos del punto de servicio, principalmente en lo relacionado con la separación en la fuente, ruta externa, almacenamiento temporal y entrega para disposición final. • Presentar mensualmente al supervisor del contrato, el registro del pesaje de los residuos reciclables (limpios y secos) y ordinarios generados en las instalaciones arrendadas. • Disponer de manera temporal, los residuos reciclables generados en las instalaciones arrendadas, en el centro de acopio o lugar de almacenamiento temporal establecido por el punto de servicio. (el Contratista, debe contar con las herramientas para el traslado del material, elementos de protección personal y báscula). 		
4	<p>Para los residuos peligrosos generados por parte del oferente y futuro Contratista dentro de las instalaciones a arrendar; en función del cumplimiento del objeto del contrato, por acciones de arreglos locativos en estas instalaciones o por cambio de alguno de los equipos eléctricos o electrónicos de su responsabilidad y/o propiedad. Deberá cumplir con el manejo y disposición final adecuada establecida para los residuos peligrosos en el Decreto 1076 del 26/05/2015 - TÍTULO 6 "RESIDUOS PELIGROSOS" - Artículo 2.2.6.1.1.1. al Artículo 2.2.6.2.3.6; enfatizando en lo establecido en el Artículo 2.2.6.1.4.4, incisos "a y b" del Decreto en referencia, "Son obligaciones del consumidor o usuario final de productos o sustancias químicas con propiedad peligrosa:</p> <ul style="list-style-type: none"> w) Seguir las instrucciones de manejo seguro suministradas por el fabricante o importador del producto o sustancia química hasta finalizar su vida útil y; x) Entregar los residuos o desechos peligrosos pos consumo provenientes de productos o sustancias químicas con propiedad peligrosa, al mecanismo de devolución o retorno que el fabricante o importador establezca." <p>De lo cual deberá presentar al supervisor del contrato el respectivo registro de entrega a los programas pos consumo o certificado de disposición final de los residuos peligrosos generados o productos que los contenga.</p>	X	
5	<p>El Oferente y Futuro Contratista, deberá tener las fichas y hojas de seguridad, de todos los productos que contengan sustancias químicas y de aseo que utilice dentro de las instalaciones a arrendar y para el cumplimiento del objeto del contrato; para lo cual deberá ubicarlas en un lugar visible en donde se encuentren almacenados dichos elementos, las hojas de seguridad debe contener los 16 ítems en idioma español.</p> <p>Además, durante la ejecución del contrato, deberá entregar al supervisor del contrato, los certificados y/o documentos que soporten capacitación al personal a su cargo, en el manejo de estas sustancias y la manipulación e interpretación de las respectivas fichas y hojas de seguridad.</p> <p>Así como dar cumplimiento a las condiciones establecidas en la Ley 55 del 02/07/1993 "Por medio de la cual se aprueba el "Convenio No. 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el trabajo", en relación al manejo, manipulación, almacenamiento, disposición final y demás que apliquen para este tipo de productos.</p>	X	
6	<p>El oferente y futuro contratista, deberá garantizar que los productos utilizados en las instalaciones a arrendar y para el cumplimiento del objeto del contrato, respecto a la limpieza y desinfección, al igual que los elementos para envasar los alimentos que apliquen para su consumo y suministro, deberán contener características de biodegradabilidad; en cumplimiento a lo establecido en el Manual de Contratación de la Policía Nacional, para los elementos de aseo y cafetería, en especial vasos, empaques, desechables para alimentos y detergentes y desengrasantes para las actividades de aseo.</p> <p>De esto, durante la ejecución del contrato, entregará mensualmente al supervisor del contrato, las hojas y fichas de seguridad de los productos de aseo, así como las hojas de fabricación de los productos para envasar o servir alimentos, donde se relacionen sus características biodegradabilidad.</p>	X	
7	<p>El oferente y Futuro Contratista deberá acreditar por escrito, junto con la oferta, que durante la vigencia y ejecución del objeto del contrato, se compromete a desarrollar y cumplir con las buenas prácticas ambientales con relación al ahorro y uso eficiente del agua y la energía, así como el manejo integral de residuos, establecidas por el punto de servicio, en el marco de la Implementación del Sistema de Gestión Ambiental y que contribuyan al cumplimiento de la política ambiental y objetivos ambientales institucionales. De lo cual se deberá dar estricto cumplimiento durante la ejecución del contrato.</p>	X	
8	<p>El oferente y Futuro contratista se compromete a estar disponible para las diferentes auditorias que realizan entidades internas y externas, al igual que autoridades o visitas por parte de las autoridades ambientales y/o sanitarias al punto de servicio. En donde deberá tener en las instalaciones arrendadas la documentación pertinente y establecida como soportes en las condiciones técnicas del contrato.</p> <p>Para ello, el supervisor del contrato, notificará previamente al contratista sobre las fechas para las auditorias e informara en el momento sobre las visitas de las autoridades ambientales y/o sanitarias.</p>	X	
9	<p>El Oferente y Futuro Contratista se compromete durante la ejecución del contrato a socializar, sensibilizar y/o capacitar al personal a su cargo, con relación a las temáticas de manejo de sustancias químicas, manejo de residuos sólidos (no peligrosos y peligrosos) y buenas prácticas ambientales.</p> <p>De esto, durante la ejecución del contrato, el contratista deberá entregar cada trimestre los respectivos soportes al supervisor del contrato, evidenciando las acciones realizadas para todo su personal a cargo.</p>	X	

10	El Oferente y Futuro Contratista, deberá garantizar que los equipos eléctricos y electrónicos de su propiedad o responsabilidad que serán utilizados en las instalaciones a arrendar, para la ejecución de objeto del contrato, cumplan con los requerimientos de la Energy Star, o se registren sus características de eficiencia energética, soportando bajo consumo de energía. Así también garantizará que sus baterías y acumuladores no contemplen cadmio, plomo o mercurio. Para lo cual presentará al inicio del contrato, al supervisor del contrato, las fichas técnicas de los equipos a utilizar con sus respectivas características.	X	
11	El Oferente y Futuro Contratista, deberá acreditar por escrito, junto con la oferta que se compromete a cumplir con todos los requisitos legales ambientales vigentes concernientes con su actividad económica, bienes y servicios ofrecidos	X	
12	El Oferente y Futuro Contratista, deberá acreditar por escrito, junto con la oferta, que no se hará vertimiento o disposición directa o indirectamente, a la red sanitaria de aguas residuales existente en el punto de servicio o cuerpos de agua superficiales aledaños, de residuos que contengan sustancias químicas, residuos de comida u otros elementos que puedan alterar de manera significativa las características fisicoquímicas y denominación de las aguas residuales vertidas en el punto de servicio o generar obstrucción de la red sanitaria. De lo cual se deberá dar estricto cumplimiento durante la ejecución del contrato, con el fin de objeto de sanciones ambientales o afectar los sistemas de tratamiento para las plantas de tratamiento de agua residual, donde éstas existan en el punto de servicio.	X	

ÍTEM	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES PARA TENEDORES DE ESPACIO EN CALIDAD DE ARRENDATARIOS DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El oferente garantizará mediante <u>certificación escrita</u> junto con la oferta que cuenta con el personal idóneo, con los elementos de cafetería y equipos necesarios para la prestación de un servicio de alta calidad.	X	
2	El oferente <u>debe acreditar</u> junto con la oferta experiencia específica en servicios de cafetería a diferentes grupos poblacionales o servicios de alimentación en servicios de comidas y bebidas que proveen comidas completas o no, ya sea en cafeterías, restaurantes tradicionales o restaurantes de autoservicio o restaurantes de comida para llevar. Mediante certificaciones de contratos, (una certificación por cada contrato), celebrados con entidades estatales y/o privadas.	X	
3	El oferente garantizará mediante <u>certificación escrita</u> junto con la oferta que realizará el control y manejo de alérgenos, estableciendo un procedimiento estandarizado para el control de sustancias clasificadas como alérgenos.	X	
4	El oferente <u>deberá anexar</u> con la oferta oficio donde se relacione información detallada indicando el personal a laborar, razón social, dirección y teléfono.	X	

LOTE 14: COLEGIO SANTO DOMINGO DE GUZMAN - BELLO

ÁREA A CUBRIR	CANTIDAD PUNTO DE SERVICIO	CUMPLE	NO CUMPLE
Nutricionista	1	X	
Ingeniero (a) de alimentos (técnico, tecnólogo o profesional)	1	X	
Administrador (cajero)	1	X	
Auxiliar de cocina: Experto en preparación y alistamiento de alimentos	2	X	
Auxiliar para atención en mostrador	1	X	

ÍTEM	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO PARA EL SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA TENEDORES DE ESPACIO DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El futuro tenedor de espacio deberá presentar los estándares mínimos evidenciando el respectivo porcentaje de diseño e implementación y así mismo la evaluación inicial del sistema de acuerdo a la resolución 1111 del 2017, es importante que este documento sea firmado por un profesional con licencia en seguridad y salud en el trabajo, que estará de acuerdo al tamaño de la empresa (Anexar: licencia ocupacional del Técnico, Tecnólogo, Profesional, Especialista, Magister; Curso de 50 horas virtuales), según la norma donde aplique certificados de experiencia laboral del técnico o tecnólogo. Por otro lado anexara certificado expedido por la ARL frente a la evaluación de los estándares mínimo dando a conocer el porcentaje de cumplimiento. Durante la ejecución del contrato.	X	
2	El futuro tenedor de espacio deberá colaborar en las auditorias de cumplimiento al Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, que se realicen en el centro de trabajo en donde se encuentre desempeñando las actividades, específicamente siguiendo los lineamientos para cumplir con las exigencias de las normas pertinentes de su actividad económica. Se realizará durante la ejecución de actividades, según necesidad.	X	
3	Es obligación del futuro tenedor de espacio dar carnet de identificación de la empresa y carnet de la ARL, al personal que labore en su actividad económica dentro de las instalaciones, al igual que estar al día en todo lo relacionado a Seguridad Social de sus trabajadores sin importar el tipo de contrato. (Los trabajadores deberán portar el carnet al	X	

	momento de ingreso al punto de servicio). Enviar mensualmente la planilla de pago de seguridad social mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE del personal vinculado a la actividad, desde el momento de la firma del acta de inicio hasta la terminación del contrato.		
4	Es obligación del futuro tenedor de espacio tener el control documental de la realización de los exámenes medico ocupacionales de ingreso, periódico, cambio de ocupación, pos incapacidad del personal a su cargo y que labora dentro de las instalaciones del punto de servicio, dando cumplimiento con la Resolución 2646 de 2007 , deberá tener siempre disponible en el centro de trabajo la carpeta donde se evidencie la realización de los exámenes que de acuerdo a las actividades deba realizar el trabajador (Física o Digital). Así mismo anexar el profesiograma a los conceptos medico ocupacionales. En el caso de realizar manipulación de alimentos se deberá contener los exámenes médicos específicos para dicha actividad. Dicha documentación se verificara por el responsable de SG-SST 15 días hábiles posteriores a la firma del acta de inicio.	X	
5	El futuro tenedor de espacio deberá realizar la inducción y reintroducción de los diferentes colaboradores en los peligros priorizados, documentado la misma y realizando evaluación. Deberá enviar mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE (Acta de la inducción con las respectivas firmas de las personas que asistieron, junto con la evaluación) 15 días hábiles posteriores a la firma del acta de inicio.	X	
6	El futuro tenedor de espacio se debe comprometer al pago de las prestaciones Sociales a las que está obligado de acuerdo a la modalidad de contrato que tenga con las personas que prestan sus servicios, para lo cual deberá entregar cada mes al supervisor de contrato previo al pago de la factura la planilla que evidencia el cumplimiento con lo solicitado, y de esta forma gestionar el pago. Enviar mensualmente la planilla de pago de seguridad social mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE del personal vinculado a la actividad, desde el momento de la firma del acta de inicio hasta la terminación del contrato.	X	
7	El futuro tenedor de espacio debe realizar la matriz de identificación de peligros, valoración, evaluación y control de riesgos ocupacionales de los procesos concernientes a la actividad económica realizada dentro del punto de servicio, determinando de acuerdo a la jerarquía de los controles de prevención de accidentes y enfermedades laborales artículo 2.2.4.6.24 del decreto 1072 del 2015 ministerio de trabajo. El Tenedor deberá hacer llegar mediante oficio y CD la matriz solicitada con su respectivo informe dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE un mes posterior de la firma del acta de inicio, así mismo anexar soportes de divulgación de la matriz a los colaboradores del punto forma física o digital. La información suministrada deberá quedar copia en el punto de servicio. Nota: La matriz deberá estar firmada por el profesional idóneo de acuerdo al cumplimiento de ley anexando la licencia de Salud Ocupacional vigente.	X	
8	El futuro tenedor de espacio deberá anexar la matriz de Elementos de Protección Personal e Individual de acuerdo a la exposición de peligros y riesgos en donde deberá contemplar la frecuencia de entrega del elemento, así mismo anexara registro de entrega del EPP o EPI con su respectiva capacitación. El Tenedor deberá hacer llegar mediante oficio y CD la matriz solicitada dirigida a la Jefe de Talento Humano DIBIE un mes posterior de la firma del acta de inicio, así mismo anexar soportes de entrega y capacitación de acuerdo a la frecuencia evidenciada en la matriz de forma física o digital. La información suministrada deberá quedar copia en el punto de servicio. Nota: La matriz deberá estar firmada por el profesional idóneo de acuerdo al cumplimiento de ley anexando la licencia de Salud Ocupacional vigente.	X	
9	EL futuro tenedor de espacio adjuntara el Programa de 5S orden y aseo. El documento se anexara en el momento de la postulación a la oferta. Posteriormente un mes a la firma del acta de inicio enviara soportes de la ejecución del programa en el punto de servicio.	X	
10	El futuro tenedor de espacio deberá realizar la identificación de amenazas y determinar la vulnerabilidad del espacio arrendado con el objetivo de elaborar el plan de emergencia dotando el espacio con los materiales necesarios para dar respuesta. Una vez firmada el acta de inicio el tenedor enviara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE el plan de emergencia y el soporte de entrega de extintores y botiquines de acuerdo al cumplimiento de ley, con su respectiva divulgación y capacitación a los trabajadores.	X	
11	El futuro tenedor del espacio deberá juntar el cronograma de capacitación anual relacionando los temas en Seguridad y Salud en el Trabajo. Los soportes serán entregados en el momento de la postulación a la oferta. De forma mensual enviara el tenedor adjudicado el soporte de asistencia a las capacitaciones con su respectiva evaluación mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE.	X	
12	El futuro tenedor de espacio se debe comprometer a solicitar y tramitar ante el Rector del Colegio los respectivos permisos de trabajo para realizar eventualmente las actividades de alto riesgo. En este caso deberá estar presente el Profesional en Seguridad y Salud del tenedor quien estará al pendiente de la actividad y enviara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE los soportes de ejecución (Por ejemplo si se requirió andamios estos deberán estar certificados y se enviara el soporte a esta dirección de dichos documentos).	X	
13	El futuro tenedor de espacio entregara el esquema de vacunación de acuerdo con el Sistema de Vigilancia Epidemiológico de Riesgo Biológico que deba cumplir con sus trabajadores independientes de su forma de vinculación. Dicho soporte se entregara una vez firmada el acta de inicio mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE.	X	
14	El futuro tenedor de espacio adjuntara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE, todos los accidentes de trabajo presentados de forma mensual con sus respectivos soportes de acuerdo al cumplimiento de ley. Resolución 1401 de 2007 (Mayo 14) "Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo".	X	
15	El futuro tenedor adjuntara informe de comportamiento de indicadores de ausentismo y accidentalidad mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE una vez adjudicado de forma mensual.	X	
16	El futuro tenedor adjuntara las actas de forma mensual del Comité Paritario de Seguridad y	X	

	Salud en el Trabajo de acuerdo al Decreto 614 de 1984, Resolución 1016 de 1989, Decreto-Ley 1295 de 1994, Ley 1562 de 2012 y Decreto 1072 de 2015, Resolución 2013 de 1986, dicho soporte se enviara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE.		
--	--	--	--

ITEM	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO “MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS” PARA TENEDORES DE ESPACIO EN CALIDAD DE ARRENDATARIOS DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
SUMINISTRO DE PERSONAL			
1	El oferente debe tener carnet de manipulación de alimentos, así como las personas que vayan a laborar en los diferentes puntos de servicio; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97, Resolución 2674 de 2013 y normatividad vigente.	X	
2	El Contratista debe contar con personas que tengan el perfil que lo amerite para el manejo de los puntos de servicio a tomar en arriendo.	X	
3	El contratista deberá allegar la relación del personal previsto por la empresa para cada punto de servicio con las respectivas hojas de vida y los formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL; indicando el personal técnico y operario a laborar (cargos). <i>El nutricionista y el ingeniero de alimentos, se puede contratar por hora labor, es decir, que irán al colegio a supervisar al contratista una vez cada dos meses.</i>	X	
PRODUCTOS ALIMENTICIOS		CUMPLE	NO CUMPLE
4	El Contratista se compromete a hacer entrega del listado de los precios de los productos alimenticios a vender; los cuales serán verificados y aprobados por el supervisor del contrato. Para lo cual, se tomará como referente los precios del mercado y las necesidades de la población objeto del presente estudio.	X	
5	SOSTENIMIENTO DE PRECIOS: La lista de precios propuesta deberá ser sostenida por toda la vigencia del contrato de arrendamiento, cualquier cambio deberá ser aprobado por el supervisor del contrato y estar debidamente justificado previa verificación con los precios del mercado.	X	
6	EXCLUSIVIDAD DE PRODUCTOS: La exclusividad de los productos a ofrecer como gaseosas, jugos, agua entre otros será determinada por el supervisor del contrato.	X	
7	Cada mes se debe presentar una tabla nutricional de estricto cumplimiento que es obligatoria y revisada por el supervisor del contrato.	X	
8	El contratista debe acreditar experiencia en buenas prácticas de manufacturas, alimentos y bebidas.	X	
9	Cumplir con las especificaciones de productos, marcas y precios a ofrecer, así como la infraestructura con que cuenta para poder dar cumplimiento al objeto del contrato, como son: vehículos, relaciones comerciales con proveedores manejo de alimentos.	X	
PERSONAL MANIPULADOR			
10	El contratista debe tener carnet de manipulación de alimentos, así como las personas que vayan a laborar en los diferentes puntos de servicio el cual acredite mínimo 10 horas de formación; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97, Resolución 2674 de 2013 y normatividad vigente.	X	
11	El contratista debe contar con personal idóneo, el cual mediante certificación médica demuestre la aptitud para manipular alimentos. Anexar los resultados de los exámenes médicos de frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas (para detectar hongos) y coprológico del personal (inspección de piel para evidenciar la no presencia de heridas, quemaduras, irritaciones u otras infecciones) antes de su ingreso al establecimiento con resultado apto. Estos exámenes se requieren 2 veces al año.	X	
12	El personal manipulador debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, Artículo 11, (numerales del 1 al 5): Estado de salud: 1. Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año. 2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador. 3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. 4. La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. 5. La empresa es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas	X	

	<p>infectadas o diarrea.</p> <p>Todo manipulador de alimentos y bebidas que presente un riesgo para la salud, el contratista deberá comunicarlo ante el supervisor del contrato y éste funcionario será reemplazado inmediatamente.</p>		
13	<p>El contratista deberá allegar la relación del personal manipulador y las respectivas hojas de vida con: fotocopia de la cédula, certificado de antecedentes disciplinarios de la procuraduría, certificado judicial expedido por la Policía Nacional, certificado de manipulación de alimentos vigente y resultados de exámenes médicos, además los formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL; indicando su calidad profesional, técnica u operativa (cargos).</p> <p>Ésta documentación debe ser anexada a la firma del acta de inicio del contrato.</p>	X	
14	<p>El personal manipulador debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, Artículo 12, en donde se estipula: educación y capacitación.</p> <p>Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.</p> <p>Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.</p>	X	
15	<p>El personal manipulador deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, artículo 13 sobre el Plan de capacitación:</p> <p>Presentar el plan de capacitación que debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.</p> <p>Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.</p> <p>El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.</p>	X	
16	<p>El personal manipulador deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, artículo 14 sobre las prácticas higiénicas y medidas de protección incluyendo los 14 numerales.</p> <p>Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. 2. 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. 3. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo. 4. 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 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. 5. 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. 	X	

	<p>6. 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.</p> <p>7. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.</p> <p>8. 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.</p> <p>9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.</p> <p>10. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo contempla el numeral 4 del presente artículo.</p> <p>11. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.</p> <p>12. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.</p> <p>13. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.</p> <p>14. Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en esta resolución y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa.</p>		
17	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo V, artículo 24 sobre la obligatoriedad de profesional o personal técnico.</p> <p>Los establecimientos que fabriquen, procesen, elaboren o envasen alimentos de alto riesgo en salud pública, deben contar con los servicios de tiempo completo de personal técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad de alimentos, quien debe tener a cargo el programa de capacitación del personal manipulador de alimentos.</p> <p>El contratista estará presto a los conceptos y observaciones que el ingeniero de alimentos de las regionales de sanidad, hospital del sector y/o secretaria de salud avale o solicite, al supervisar los aspectos de aseguramiento de la calidad del servicio ofrecido.</p> <p>Se debe hacer uso de carteleras para estimular el consumo de alimentos que promuevan una vida sana.</p>	X	
18	Cuando se vincule personal nuevo el contratista deberá informar por escrito al supervisor del contrato, debiendo adjuntar los documentos exigidos al personal. No puede empezar a laborar hasta tanto no haya autorización.	X	
19	El personal que labora en el local debe conocer y aplicar la normativa vigente sobre el Manejo de EPP (elementos de protección personal) para la manipulación de alimentos y de químicos.	X	
MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
20	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo IV, artículo 16 sobre la Materias Primas e insumos.</p> <p>La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y deben estar debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adiciones o sustituyan, y para el caso de los insumos, deben cumplir con las resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012, según corresponda, o las normas que las modifiquen, adiciones o sustituyan.</p> <p>Los productos que requieren manejo de temperaturas tanto de congelación como de refrigeración no podrán perder en ningún momento la cadena de frío, por consiguiente, el recibo de alimentos para congelación deberá ser de -18°C o menos y para refrigeración de 0 a 4°C +/- 2°C e inmediatamente debe disponerse en neveras o congeladores para no perder la temperatura que trae el producto.</p> <p>Debe realizarse inspecciones organolépticas de los insumos verificando apariencia, olor, color, lote, fechas de vencimiento, condiciones del empaque (sin abolladuras, propio del alimento, sin pérdida de vacío según aplique).</p> <p>En el caso de frutas y verduras deben inspeccionarse que no tengan magulladuras, hongos, picaduras de animales índice de madurez, sin presencia de material extraño como tierra, insectos, entre otros.</p> <p>Para los huevos se debe verificar que no se encuentren fisurados, ni rotos, ni sucios, con ausencia de plumas, sangre y excremento, con cáscara lisa y color uniforme.</p> <p>Los enlatados deberán tener el respectivo registro sanitario, además se debe verificar que el envase no se encuentre deteriorado, abollado, corroído, o con presencia de gas interior.</p> <p>Los productos no deben presentar abombamiento en ninguna situación.</p> <p>De presentarse alguna de las situaciones antes mencionadas éstos productos deberán ser rechazados.</p>	X	
21	Toda materia prima o producto que se ofrezca debe poseer una ficha técnica la cual debe estar	X	

	a disposición de la autoridad sanitaria competente cuando esta lo requiera.		
	Ésta ficha debe contener los registros o permisos sanitarios según corresponda los cuales puedan ser revisados en cualquier momento que se solicite.		
22	<p>Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto.</p> <p>Es responsabilidad de la persona natural o jurídica propietaria del contrato en arrendamiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos, para lo cual se solicitará que trimestralmente, se realicen análisis microbiológicos en los cuales se verifique el estado de algunos productos (uno por cada grupo alternado por cada trimestre) con las siguientes muestras:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Producto preparado restaurante (Parámetro INVIMA) • Producto de panadería (Parámetro INVIMA) • Producto de panadería relleno con crema o cárnico (Parámetro INVIMA) • Ensalada de frutas y/o verduras (Parámetro INVIMA) • Jugo o pulpa de fruta (Resolución 3929 de 2013) • Productos pre cocidos congelados • Agua para consumo humano (Análisis microbiológico) 	X	
23	Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y, si le aplica, a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso.	X	
24	Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos y no podrán ser recongeladas, por tal motivo solo deberán descongelarse lo que será usado en el servicio. Además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes.	X	
25	<p>Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deben almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración, para esto deben disponer de estibas plásticas aptas para alimentos para que las materias primas o los alimentos no sean depositados directamente en el piso y alejados de las paredes permitiendo la limpieza.</p> <p>Para las latas importante que se almacenen boca debajo de manera que podamos observar la fecha de vencimiento, además para protegerlos de contaminación por animales, para lo cual deberán lavar la superficie donde se apertura el alimento.</p> <p>Con relación al almacenamiento y conservación, el contratista deberá contar con equipos apropiados para el almacenamiento y conservación de los alimentos si estos no pueden ser ofrecidos por el contratante.</p>	X	
26	<p>Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos.</p> <p>Tener presente la rotación de los alimentos mediante el manejo adecuado de los insumos por medio de la técnica PEPS (primero en entrar, primero en salir) y/o PVPS (primero en vencer, primero en salir).</p>	X	
27	Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos en los cuales no exista peligro de contaminación para los alimentos.	X	
28	Se deberá de excluir del área de almacenamiento de alimentos; todo producto químico, tóxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos.	X	
29	<p>El transporte de alimentos deberá realizarse en vehículos autorizados para tal fin, los cuales tengan visible la leyenda "Transporte de Alimentos", evitando la contaminación, la proliferación de microorganismos, como el deterioro de los insumos. Si los insumos requieren ser refrigerados o congelados se debe garantizar que se mantengan siempre las condiciones de la cadena de frío.</p> <p>Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos o materias primas, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.</p> <p>Se permite transportar conjuntamente en un mismo vehículo, alimentos con diferente riesgo en salud pública siempre y cuando se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada.</p> <p>Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación.</p> <p>Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.</p> <p>Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento.</p>	X	
EMPAQUES			
30	Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo IV,	X	

	<p>artículo 17 sobre Envases y embalajes</p> <p>Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben reunir los siguientes requisitos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social especialmente las resoluciones 683 , 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan al respecto. 2. El material del envase y embalaje debe ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación. 3. No deben haber sido utilizados previamente para fines diferentes que puedan ocasionar la contaminación del alimento a contener. 4. Los envases y embalajes que estén en contacto directo con el alimento antes de su envase, aunque sea en forma temporal, deben permanecer en buen estado, limpios y, de acuerdo con el riesgo en salud pública, deben estar debidamente desinfectados. 5. Los envases y embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos. <p>Los empaques, envases y/o material desechable deben ser aptos para alimentos, pero con el menor impacto posible al medio ambiente.</p>		
EQUIPOS Y UTENSILIOS			
31	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo II.</p> <p>Los equipos y utensilios que se requieran para la prestación del servicio de alimentación deberán ser asumidos por el contratista, los cuales deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y de materiales que puedan ser fácilmente lavables con agentes químicos. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.</p>	X	
32	<p>Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.</p> <p>Los ángulos internos de las superficies de contacto con el alimento deben poseer una curvatura continua y suave, de manera que puedan limpiarse con facilidad.</p> <p>En los espacios interiores en contacto con el alimento, los equipos no deben poseer piezas o accesorios que requieran lubricación ni roscas de acoplamiento u otras conexiones peligrosas.</p> <p>Las superficies de contacto directo con el alimento no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento.</p> <p>Todas las superficies de contacto con el alimento deben cumplir con las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.</p>	X	
33	En lo posible los equipos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite el contacto del alimento con el ambiente que lo rodea. Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y contruidas de manera que faciliten su limpieza y desinfección y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.	X	
34	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar contruidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.	X	
35	Los recipientes usados para materiales no comestibles y desechos, deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, contruidos de material impermeable, de fácil limpieza y desinfección y, de ser requerido, provistos de tapa hermética. Los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles.	X	
36	Las tuberías empleadas para la conducción de alimentos deben ser de materiales resistentes, inertes, no porosos, impermeables y fácilmente desmontables para su limpieza y desinfección. Las tuberías fijas se limpiarán y desinfectarán mediante la recirculación de las sustancias previstas para este fin.	X	
PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS			
37	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo VIII, artículo 35 sobre la PREPARACIÓN Y SERVIDO DE ALIMENTOS.</p> <p>El recibo de insumos e ingredientes para la preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados.</p>	X	
38	Los alimentos o materias primas crudos, tales como, hortalizas, frutas, carnes y productos hidrobiológicos que se utilicen en la preparación de los alimentos deben ser lavados con agua potable corriente antes de su preparación.	X	
39	<p>Las hortalizas y frutas que se consuman deben someterse a lavado y desinfección con sustancias autorizadas por el Ministerio de Salud y Protección Social.</p> <p>Debe visualizarse en habladores un procedimiento donde indique la manera como debe realizarse paso a paso, con el tipo de desinfectante, concentración y tiempo de exposición.</p>	X	
40	Los alimentos perecederos, tales como, leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deben almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados o listos para el consumo con el fin de evitar la contaminación cruzada.	X	
41	El personal que está directamente vinculado a la preparación o servido de los alimentos no	X	

	debe manipular dinero simultáneamente.		
42	Los alimentos y bebidas expuestos para la venta deben mantenerse en vitrinas, campanas plásticas, mallas metálicas o plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja del ambiente exterior.	X	
43	El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. Deberán servirse en recipientes adecuados, limpios, de material que permitan fácil lavado y desinfección. Durante la exposición de los productos deben protegerse de contaminación externa por saliva, insectos, entre otros.	X	
44	El lavado y desinfección de utensilios debe hacerse con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo y con especial cuidado en las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, las cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene; las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón. La limpieza y desinfección de los utensilios que tengan contacto con los alimentos se hará en tal forma y con elementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso.	X	
45	Cuando los establecimientos no cuenten con agua y equipos en cantidad y calidad suficientes para el lavado y desinfección, los utensilios que se utilicen deben ser desechables con el primer uso.	X	
46	El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a (3) tres horas. Si hay lugar a preparación de alimentos, debe asegurarse sobrepasar los 70°C sin interrumpir el proceso de cocción. Por consiguiente, deben disponer de termómetros para cuando se requiera comprobar la temperatura. Para los alimentos que se ofrecen calientes la temperatura debe ser superior a los 70 °C y desde su preparación no debe sobrepasar las 2 horas de exposición. Para alimentos que se producen, pero no se ofrecen de manera inmediata, éstos deben permanecer siempre fríos y solo calentarlos cuando se vayan a entregar al cliente, cuidando que la temperatura sea superior a los 70°C.	X	
47	El uso de grasas o aceites debe ser de manera controlada, éste deberá ser descartado cuando se haya usado para preparar alimentos fuertes (pescado). El aceite o grasa no debe ser usada cuando presente variación en su olor característico o presente aspecto desagradable. No mezclar el aceite usado con aceite nuevo, puesto que se generan sustancias no aptas para la salud.	X	
48	Para almacenar alimentos ácidos (jugos, salsas), se deberán utilizar vasijas de peltre, vidrio o porcelana, <u>nunca</u> de aluminio o cobre.	X	
49	Se deberá realizar controles de temperatura de manera escrita de equipos como mínimo dos veces al día y temperaturas de elaboración de alimentos. Generar acciones para las desviaciones de las temperaturas.	X	
50	Uso de código de colores para las tablas de picar y uso de cuchillos.	X	
51	Control y manejo de alérgenos, establecer un procedimiento estandarizado para el control de sustancias clasificadas como alérgenos, informando al cliente el contenido de los productos, es decir declararlos en los ingredientes.	X	
SANEAMIENTO			
52	Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo VI, artículo 26 sobre el Plan de Saneamiento . El oferente presentará el plan de saneamiento a desarrollar en la instalación a arrendar, donde se discriminen los programas: Limpieza y desinfección, Desechos sólidos, Control de plagas y Abastecimiento y suministro de agua potable, de acuerdo a lo establecido en el Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013. Este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y registros mensuales que evidencien el cumplimiento del mismo durante la vigencia del contrato.	X	
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
53	Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección. Entregar fichas técnicas de los productos para el lavado detergente, desinfectante, desengrasante, gel y jabón de manos, entre otros.	X	
54	Realizar mediante listas de chequeo inspecciones sobre el estado de limpieza de áreas, equipos y superficies.	X	
55	El proceso de desinfección debe realizarse con un principio activo que permita la eliminación o disminución a niveles aceptables de la carga microbiana de las áreas, superficies y equipos.	X	
56	Realizar jornadas de dosis de choque periódico, evitando la resistencia de los microorganismos a los desinfectantes usados, para lo cual se debe cambiar el producto o aumentar la dosis de concentración.	X	
57	Realizar cronograma de limpieza y desinfección de equipos, con uso de productos aptos para alimentos, limpiando inmediatamente después del uso de equipos y superficies para evitar incrustaciones de grasas y suciedades.	X	
58	Buenas prácticas higiénicas de personal manipulador, lavado de manos, desinfección, aseo personal.	X	
59	Uso de habladores en todas las áreas sobre la manera correcta de usar los químicos para la limpieza y desinfección, forma de prepararse y tiempo de exposición dependiendo el lugar a tratar.	X	
60	Uso de atomizadores para las aspersiones, no está permitido el uso de recipientes como envases vacíos de gaseosas, refrescos entre otros para almacenar los químicos.	X	
DESECHOS SÓLIDOS			
61	Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que	X	

	garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.		
62	Cuenta con recipientes suficientes, adecuados, separados por tipo de residuos, bien ubicados con tapa y bolsa, identificados para la recolección. Deben lavarse y desinfectarse cuando se desocupen las canecas.	X	
63	Debe disponerse una zona de acopio de basuras alejada de la zona de producción y tener una frecuencia establecida de remoción de los residuos sólidos. No deben generarse malos olores y en ningún momento promover la proliferación de plagas.	X	
64	El responsable de realizar la remoción de los residuos con la ayuda de guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.	X	
CONTROL DE PLAGAS			
65	Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.	X	
66	La actividad de la fumigación será de manera bimestral o como se encuentre estipulado en el contrato, con aplicaciones de sustancias para el control de insectos, roedores, rastros y plagas según diagnóstico que elabore de manera previa la empresa contratista del servicio, quien podrá sugerir el aumento de la frecuencia o disminución según el informe que pase del diagnóstico previo en el cual se sustente la situación hallada. Los químicos usados deberán ser para uso en cocinas, y deben presentar cronograma de rotación de productos. El uso de los químicos no podrá en ningún momento poner en riesgo la inocuidad de los alimentos. Presentar fichas técnicas de todos los productos. Enviar al supervisor del contrato las constancias de trabajo realizado por la empresa especializada. La fumigación solicitada en éste ítem es diferente al control realizado por la administración del colegio. La realización de la fumigación debe realizarse observando el calendario académico, las medidas de bioseguridad. El supervisor, velará porque la norma se cumpla de manera estricta.	X	
67	Informar siempre al supervisor del contrato cuando se realizarán las fumigaciones y entregar las constancias de trabajo realizado por la empresa especializada.	X	
68	No se admitirán animales domésticos en el servicio de alimentación como medida de control natural.	X	
69	Se exigirá el uso de medidas de bioseguridad por el personal que realiza la aplicación.	X	

ÍTEM	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO "AMBIENTAL" PARA TENEDORES DE ESPACIO EN CALIDAD DE ARRENDATARIOS DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El Oferente <u>deberá certificar por escrito, junto con la oferta</u> que no se encuentra registrado como Infractor Ambiental, en el REGISTRO ÚNICO DE INFRACTORES AMBIENTALES (RUIA) del Ministerio de Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible, de acuerdo a lo establecido en la Ley 1333 del 21 de julio de 2009, "Por la cual se establece el procedimiento sancionatorio ambiental y se dictan otras disposiciones", o cualquiera que la modifique o derogue <u>para lo cual deberá anexar junto con la oferta</u> el pantallazo del aplicativo Vital de la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales ANLA.	X	
2	El Oferente y Futuro Contratista, <u>deberá presentar y entregar para el inicio de ejecución del contrato</u> , al Supervisor del Contrato; el "PLAN DE SANEAMIENTO" a desarrollar en las instalaciones a arrendar dentro de las cuales se realice la preparación, almacenamiento, manipulación y comercialización de alimentos. Para su respectivo seguimiento. Donde el "PLAN DE SANEAMIENTO", deberá ser un documento escrito donde se relacionen los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los programas limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas y abastecimiento y suministro de agua potable; que sean necesarios, teniendo en cuenta los servicios, actividades y productos ofrecidos para el cumplimiento del objeto contractual. Este documento, deberá dar cumplimiento a lo establecido en el Artículo 26 de la Resolución 2674 del 22/07/2013 y deberá venir firmado por profesional competente (Ingeniero o Técnico de Alimentos, sanitario y/o ambiental) o con el aval o aprobación de la Secretaria de Salud de la Jurisdicción. Durante la ejecución del contrato, el <u>Contratista deberá presentar, mensualmente al Supervisor del Contrato</u> , las copias de los formatos de registro y seguimiento debidamente diligenciados, de los programas referenciados anteriormente; así como deberá tenerlas disponibles en las instalaciones arrendadas, para evidenciar y soportar el desarrollo del "PLAN DE SANEAMIENTO", presentado.	X	
3	El Oferente y Futuro Contratista realizará y desarrollará un plan de gestión integral de residuos sólidos, para las instalaciones a arrendar, de acuerdo a las responsabilidades establecidas en el Decreto 1077 del 26/05/2015, TÍTULO 2 "SERVICIO PÚBLICO DE ASEO" - ARTÍCULO 2.3.2.1.1., ARTÍCULO 2.3.2.2.1.2. al ARTÍCULO 2.3.2.5.118 y de acuerdo a los lineamientos de la Resolución 754 del 25/11/2014 (Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial) y demás normatividad legal vigente relacionada, donde mínimo se desarrolle las siguientes acciones: <ul style="list-style-type: none"> Mecanismos y estrategias para garantizar la separación en la fuente, dirigida a los usuarios de los servicios prestados y los funcionarios del contratista; en donde suministrará los insumos necesarios para la correcta separación de los residuos generados en las instalaciones arrendadas; para esto tendrá en cuenta la codificación 	X	

	<p>de colores establecidas por la GTC 24.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Disponer de mínimo uno (1) punto ecológico con tapa giratoria y con sus respectivas bolsas, ubicado dentro de cada una de las instalaciones a arrendar, en donde la codificación de colores deberá ser acorde a lo establecido en la GTC 24, conforme al tipo de residuos generados. • Establecer la ruta interna, externa y frecuencia de recolección para los residuos generados en las instalaciones arrendadas; así como prever su almacenamiento temporal y entrega para disposición final. • Realizar articulación y coordinación con las actividades desarrolladas en el marco del programa de residuos Xsólidos no peligrosos del punto de servicio, principalmente en lo relacionado con la separación en la fuente, ruta externa, almacenamiento temporal y entrega para disposición final. • Presentar mensualmente al supervisor del contrato, el registro del pesaje de los residuos reciclables (limpios y secos) y ordinarios generados en las instalaciones arrendadas. • Disponer de manera temporal, los residuos reciclables generados en las instalaciones arrendadas, en el centro de acopio o lugar de almacenamiento temporal establecido por el punto de servicio. (el Contratista, debe contar con las herramientas para el traslado del material, elementos de protección personal y báscula). 		
4	<p>Para los residuos peligrosos generados por parte del oferente y futuro Contratista dentro de las instalaciones a arrendar; en función del cumplimiento del objeto del contrato, por acciones de arreglos locativos en estas instalaciones o por cambio de alguno de los equipos eléctricos o electrónicos de su responsabilidad y/o propiedad. Deberá cumplir con el manejo y disposición final adecuada establecida para los residuos peligrosos en el Decreto 1076 del 26/05/2015 - TÍTULO 6 "RESIDUOS PELIGROSOS" - Artículo 2.2.6.1.1.1. al Artículo 2.2.6.2.3.6; enfatizando en lo establecido en el Artículo 2.2.6.1.4.4, incisos "a y b" del Decreto en referencia, "Son obligaciones del consumidor o usuario final de productos o sustancias químicas con propiedad peligrosa:</p> <p>y) Seguir las instrucciones de manejo seguro suministradas por el fabricante o importador del producto o sustancia química hasta finalizar su vida útil y;</p> <p>z) Entregar los residuos o desechos peligrosos pos consumo provenientes de productos o sustancias químicas con propiedad peligrosa, al mecanismo de devolución o retorno que el fabricante o importador establezca."</p> <p>De lo cual deberá presentar al supervisor del contrato el respectivo registro de entrega a los programas pos consumo o certificado de disposición final de los residuos peligrosos generados o productos que los contenga.</p>	X	
5	<p>El Oferente y Futuro Contratista, deberá tener las fichas y hojas de seguridad, de todos los productos que contengan sustancias químicas y de aseo que utilice dentro de las instalaciones a arrendar y para el cumplimiento del objeto del contrato; para lo cual deberá ubicarlas en un lugar visible en donde se encuentren almacenados dichos elementos, las hojas de seguridad debe contener los 16 ítems en idioma español.</p> <p>Además, durante la ejecución del contrato, deberá entregar al supervisor del contrato, los certificados y/o documentos que soporten capacitación al personal a su cargo, en el manejo de estas sustancias y la manipulación e interpretación de las respectivas fichas y hojas de seguridad.</p> <p>Así como dar cumplimiento a las condiciones establecidas en la Ley 55 del 02/07/1993 "Por medio de la cual se aprueba el "Convenio No. 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el trabajo", en relación al manejo, manipulación, almacenamiento, disposición final y demás que apliquen para este tipo de productos.</p>	X	
6	<p>El oferente y futuro contratista, deberá garantizar que los productos utilizados en las instalaciones a arrendar y para el cumplimiento del objeto del contrato, respecto a la limpieza y desinfección, al igual que los elementos para envasar los alimentos que apliquen para su consumo y suministro, deberán contener características de biodegradabilidad; en cumplimiento a lo establecido en el Manual de Contratación de la Policía Nacional, para los elementos de aseo y cafetería, en especial vasos, empaques, desechables para alimentos y detergentes y desengrasantes para las actividades de aseo.</p> <p>De esto, durante la ejecución del contrato, entregará mensualmente al supervisor del contrato, las hojas y fichas de seguridad de los productos de aseo, así como las hojas de fabricación de los productos para envasar o servir alimentos, donde se relacionen sus características biodegradabilidad.</p>	X	
7	<p>El oferente y Futuro Contratista deberá acreditar por escrito, junto con la oferta, que durante la vigencia y ejecución del objeto del contrato, se compromete a desarrollar y cumplir con las buenas prácticas ambientales con relación al ahorro y uso eficiente del agua y la energía, así como el manejo integral de residuos, establecidas por el punto de servicio, en el marco de la Implementación del Sistema de Gestión Ambiental y que contribuyan al cumplimiento de la política ambiental y objetivos ambientales institucionales. De lo cual se deberá dar estricto cumplimiento durante la ejecución del contrato.</p>	X	
8	<p>El oferente y Futuro contratista se compromete a estar disponible para las diferentes auditorias que realizan entidades internas y externas, al igual que autoridades o visitas por parte de las autoridades ambientales y/o sanitarias al punto de servicio. En donde deberá tener en las instalaciones arrendadas la documentación pertinente y establecida como soportes en las condiciones técnicas del contrato.</p> <p>Para ello, el supervisor del contrato, notificará previamente al contratista sobre las fechas para las auditorias e informara en el momento sobre las visitas de las autoridades ambientales y/o sanitarias.</p>	X	
9	<p>El Oferente y Futuro Contratista se compromete durante la ejecución del contrato a socializar, sensibilizar y/o capacitar al personal a su cargo, con relación a las temáticas de manejo de sustancias químicas, manejo de residuos sólidos (no peligrosos y peligrosos) y</p>	X	

	buenas prácticas ambientales. De esto, durante la ejecución del contrato, el contratista deberá entregar cada trimestre los respectivos soportes al supervisor del contrato, evidenciando las acciones realizadas para todo su personal a cargo.		
10	El Oferente y Futuro Contratista, deberá garantizar que los equipos eléctricos y electrónicos de su propiedad o responsabilidad que serán utilizados en las instalaciones a arrendar, para la ejecución de objeto del contrato, cumplan con los requerimientos de la Energy Star, o se registren sus características de eficiencia energética, soportando bajo consumo de energía. Así también garantizará que sus baterías y acumuladores no contemplen cadmio, plomo o mercurio. Para lo cual presentará al inicio del contrato, al supervisor del contrato, las fichas técnicas de los equipos a utilizar con sus respectivas características.	X	
11	El Oferente y Futuro Contratista, deberá acreditar por escrito, junto con la oferta que se compromete a cumplir con todos los requisitos legales ambientales vigentes concernientes con su actividad económica, bienes y servicios ofrecidos	X	
12	El Oferente y Futuro Contratista, deberá acreditar por escrito, junto con la oferta, que no se hará vertimiento o disposición directa o indirectamente, a la red sanitaria de aguas residuales existente en el punto de servicio o cuerpos de agua superficiales aledaños, de residuos que contengan sustancias químicas, residuos de comida u otros elementos que puedan alterar de manera significativa las características fisicoquímicas y denominación de las aguas residuales vertidas en el punto de servicio o generar obstrucción de la red sanitaria. De lo cual se deberá dar estricto cumplimiento durante la ejecución del contrato, con el fin de objeto de sanciones ambientales o afectar los sistemas de tratamiento para las plantas de tratamiento de agua residual, donde éstas existan en el punto de servicio.	X	

ÍTEM	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES PARA TENEDORES DE ESPACIO EN CALIDAD DE ARRENDATARIOS DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El oferente garantizará mediante certificación escrita junto con la oferta que cuenta con el personal idóneo, con los elementos de cafetería y equipos necesarios para la prestación de un servicio de alta calidad.	X	
2	El oferente debe acreditar junto con la oferta experiencia específica en servicios de cafetería a diferentes grupos poblacionales o servicios de alimentación en servicios de comidas y bebidas que proveen comidas completas o no, ya sea en cafeterías, restaurantes tradicionales o restaurantes de autoservicio o restaurantes de comida para llevar. Mediante certificaciones de contratos, (una certificación por cada contrato), celebrados con entidades estatales y/o privadas.	X	
3	El oferente garantizará mediante certificación escrita junto con la oferta que realizará el control y manejo de alérgenos, estableciendo un procedimiento estandarizado para el control de sustancias clasificadas como alérgenos.	X	
4	El oferente deberá anexar con la oferta oficio donde se relacione información detallada indicando el personal a laborar, razón social, dirección y teléfono.	X	

APLICA PARA LOS PUNTOS DE SERVICIO QUE A LA FECHA TIENEN TRAMPAS DE GRASA DE PROPIEDAD DE LA DIBIE (FIJAS O PORTÁTILES)		CUMPLE	NO CUMPLE
1	La limpieza de las trampas de grasas existentes, así como el manejo de los residuos generados en las mismas; será asumida por el Oferente y Futuro Contratista, donde se compromete, a realizar y presentar al supervisor del contrato con el acta de inicio, un cronograma para la limpieza de éstas, de acuerdo a las dimensiones existentes, funcionalidad y uso de las instalaciones arrendadas. Una vez realizada la limpieza, deberá entregar al supervisor del contrato, los respectivos certificados de limpieza y mantenimiento. Para mejores resultados, en términos generales, se recomienda ejecutar una limpieza minuciosa cada 90 días de las trampas de grasas	X	
2	El Oferente y Futuro Contratista deberá garantizar que el personal que realice el mantenimiento y limpieza de las trampas de grasas existentes, deberán tener todos los elementos de protección personal adecuados para su limpieza (guantes, botas, overol, protector respiratorio), teniendo en cuenta los olores que se generan.	X	
3	De igual forma, para la limpieza y mantenimiento de las trampas de grasas existentes, el personal debe estar capacitado en la limpieza de trampas de grasas y saneamiento básico, preferiblemente que la limpieza y mantenimiento las realice una empresa especializada en el tema.	X	

LOTE 15: COLEGIO SAN MIGUEL ARCANGEL – NEIVA

ÁREA A CUBRIR	CANTIDAD PUNTO DE SERVICIO	CUMPLE	NO CUMPLE
Nutricionista	1	X	
Ingeniero (a) de alimentos (técnico, tecnólogo o profesional)	1	X	
Administrador (cajero)	1	X	
Auxiliar de cocina: Experto en preparación y alistamiento de alimentos	0	X	
Auxiliar para atención en mostrador	1	X	

ÍTEM	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO PARA EL SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA TENEDORES DE ESPACIO DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El futuro tenedor de espacio deberá presentar los estándares mínimos evidenciando el respectivo porcentaje de diseño e implementación y así mismo la evaluación inicial del sistema de acuerdo a la resolución 1111 del 2017, es importante que este documento sea firmado por un profesional con licencia en seguridad y salud en el trabajo, que estará de acuerdo al tamaño de la empresa (Anexar: licencia ocupacional del Técnico, Tecnólogo, Profesional, Especialista, Magister; Curso de 50 horas virtuales), según la norma donde aplique certificados de experiencia laboral del técnico o tecnólogo. Por otro lado anexara certificado expedido por la ARL frente a la evaluación de los estándares mínimo dando a conocer el porcentaje de cumplimiento. Durante la ejecución del contrato.	X	
2	El futuro tenedor de espacio deberá colaborar en las auditorias de cumplimiento al Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, que se realicen en el centro de trabajo en donde se encuentre desempeñando las actividades, específicamente siguiendo los lineamientos para cumplir con las exigencias de las normas pertinentes de su actividad económica. Se realizara durante la ejecución de actividades, según necesidad.	X	
3	Es obligación del futuro tenedor de espacio dar carnet de identificación de la empresa y carnet de la ARL, al personal que labore en su actividad económica dentro de las instalaciones, al igual que estar al día en todo lo relacionado a Seguridad Social de sus trabajadores sin importar el tipo de contrato. (Los trabajadores deberán portar el carnet al momento de ingreso al punto de servicio). Enviar mensualmente la planilla de pago de seguridad social mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE del personal vinculado a la actividad, desde el momento de la firma del acta de inicio hasta la terminación del contrato.	X	
4	Es obligación del futuro tenedor de espacio tener el control documental de la realización de los exámenes medico ocupacionales de ingreso, periódico, cambio de ocupación, pos incapacidad del personal a su cargo y que labora dentro de las instalaciones del punto de servicio, dando cumplimiento con la Resolución 2646 de 2007 , deberá tener siempre disponible en el centro de trabajo la carpeta donde se evidencie la realización de los exámenes que de acuerdo a las actividades deba realizar el trabajador (Física o Digital). Así mismo anexar el profesiograma a los conceptos medico ocupacionales. En el caso de realizar manipulación de alimentos se deberá contener los exámenes médicos específicos para dicha actividad. Dicha documentación se verificara por el responsable de SG-SST 15 días hábiles posteriores a la firma del acta de inicio.	X	
5	El futuro tenedor de espacio deberá realizar la inducción y reintroducción de los diferentes colaboradores en los peligros priorizados, documentado la misma y realizando evaluación. Deberá enviar mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE (Acta de la inducción con las respectivas firmas de las personas que asistieron, junto con la evaluación) 15 días hábiles posteriores a la firma del acta de inicio.	X	
6	El futuro tenedor de espacio se debe comprometer al pago de las prestaciones Sociales a las que está obligado de acuerdo a la modalidad de contrato que tenga con las personas que prestan sus servicios, para lo cual deberá entregar cada mes al supervisor de contrato previo al pago de la factura la planilla que evidencia el cumplimiento con lo solicitado, y de esta forma gestionar el pago. Enviar mensualmente la planilla de pago de seguridad social mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE del personal vinculado a la actividad, desde el momento de la firma del acta de inicio hasta la terminación del contrato.	X	
7	El futuro tenedor de espacio debe realizar la matriz de identificación de peligros, valoración, evaluación y control de riesgos ocupacionales de los procesos concernientes a la actividad económica realizada dentro del punto de servicio, determinando de acuerdo a la jerarquía de los controles de prevención de accidentes y enfermedades laborales artículo 2.2.4.6.24 del decreto 1072 del 2015 ministerio de trabajo. El Tenedor deberá hacer llegar mediante oficio y CD la matriz solicitada con su respectivo informe dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE un mes posterior de la firma del acta de inicio, así mismo anexar soportes de divulgación de la matriz a los colaboradores del punto forma física o digital. La información suministrada deberá quedar copia en el punto de servicio. Nota: La matriz deberá estar firmada por el profesional idóneo de acuerdo al cumplimiento de ley anexando la licencia de Salud Ocupacional vigente.	X	
8	El futuro tenedor de espacio deberá anexar la matriz de Elementos de Protección Personal e Individual de acuerdo a la exposición de peligros y riesgos en donde deberá contemplar la frecuencia de entrega del elemento, así mismo anexara registro de entrega del EPP o EPI con su respectiva capacitación. El Tenedor deberá hacer llegar mediante oficio y CD la matriz solicitada dirigida a la Jefe de Talento Humano DIBIE un mes posterior de la firma del acta de inicio, así mismo anexar soportes de entrega y capacitación de acuerdo a la frecuencia evidenciada en la matriz de forma física o digital. La información suministrada deberá quedar copia en el punto de servicio. Nota: La matriz deberá estar firmada por el profesional idóneo de acuerdo al cumplimiento de ley anexando la licencia de Salud Ocupacional vigente.	X	
9	EL futuro tenedor de espacio adjuntara el Programa de 5S orden y aseo. El documento se anexara en el momento de la postulación a la oferta. Posteriormente un mes a la firma del acta de inicio enviara soportes de la ejecución del programa en el punto de servicio.	X	
10	El futuro tenedor de espacio deberá realizar la identificación de amenazas y determinar la vulnerabilidad del espacio arrendado con el objetivo de elaborar el plan de emergencia dotando el espacio con los materiales necesarios para dar respuesta. Una vez firmada el acta de inicio el tenedor enviara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE el plan de emergencia y el soporte de entrega de extintores y botiquines de acuerdo al cumplimiento de ley, con su respectiva divulgación y capacitación a los trabajadores.	X	
11	El futuro tenedor del espacio deberá juntar el cronograma de capacitación anual relacionando los temas en Seguridad y Salud en el Trabajo. Los soportes serán entregados en el momento de la postulación a la oferta. De forma mensual enviara el tenedor adjudicado el soporte de asistencia a las capacitaciones con su respectiva evaluación mediante oficio dirigido a la Jefe de	X	

	Talento Humano DIBIE.		
12	El futuro tenedor de espacio se debe comprometer a solicitar y tramitar ante el Rector del Colegio los respectivos permisos de trabajo para realizar eventualmente las actividades de alto riesgo. En este caso deberá estar presente el Profesional en Seguridad y Salud del tenedor quien estará al pendiente de la actividad y enviara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE los soportes de ejecución (Por ejemplo si se requirió andamios estos deberán estar certificados y se enviara el soporte a esta dirección de dichos documentos).	X	
13	El futuro tenedor de espacio entregara el esquema de vacunación de acuerdo con el Sistema de Vigilancia Epidemiológico de Riesgo Biológico que deba cumplir con sus trabajadores independientes de su forma de vinculación. Dicho soporte se entregara una vez firmada el acta de inicio mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE.	X	
14	El futuro tenedor de espacio adjuntara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE, todos los accidentes de trabajo presentados de forma mensual con sus respectivos soportes de acuerdo al cumplimiento de ley. Resolución 1401 de 2007 (Mayo 14) "Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo".	X	
15	El futuro tenedor adjuntara informe de comportamiento de indicadores de ausentismo y accidentalidad mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE una vez adjudicado de forma mensual.	X	
16	El futuro tenedor adjuntara las actas de forma mensual del Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo al Decreto 614 de 1984, Resolución 1016 de 1989, Decreto-Ley 1295 de 1994, Ley 1562 de 2012 y Decreto 1072 de 2015, Resolución 2013 de 1986, dicho soporte se enviara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE.	X	

ITEM	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO "MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS" PARA TENEDORES DE ESPACIO EN CALIDAD DE ARRENDATARIOS DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
SUMINISTRO DE PERSONAL			
1	El oferente debe tener carnet de manipulación de alimentos, así como las personas que vayan a laborar en los diferentes puntos de servicio; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97, Resolución 2674 de 2013 y normatividad vigente.	X	
2	El Contratista debe contar con personas que tengan el perfil que lo amerite para el manejo de los puntos de servicio a tomar en arriendo.	X	
3	El contratista deberá allegar la relación del personal previsto por la empresa para cada punto de servicio con las respectivas hojas de vida y los formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL; indicando el personal técnico y operario a laborar (cargos). <i>El nutricionista y el ingeniero de alimentos, se puede contratar por hora labor, es decir, que irán al colegio a supervisar al contratista una vez cada dos meses.</i>	X	
PRODUCTOS ALIMENTICIOS		CUMPLE	NO CUMPLE
4	El Contratista se compromete a hacer entrega del listado de los precios de los productos alimenticios a vender; los cuales serán verificados y aprobados por el supervisor del contrato. Para lo cual, se tomará como referente los precios del mercado y las necesidades de la población objeto del presente estudio.	X	
5	SOSTENIMIENTO DE PRECIOS: La lista de precios propuesta deberá ser sostenida por toda la vigencia del contrato de arrendamiento, cualquier cambio deberá ser aprobado por el supervisor del contrato y estar debidamente justificado previa verificación con los precios del mercado.	X	
6	EXCLUSIVIDAD DE PRODUCTOS: La exclusividad de los productos a ofrecer como gaseosas, jugos, agua entre otros será determinada por el supervisor del contrato.	X	
7	Cada mes se debe presentar una tabla nutricional de estricto cumplimiento que es obligatoria y revisada por el supervisor del contrato.	X	
8	El contratista debe acreditar experiencia en buenas prácticas de manufacturas, alimentos y bebidas.	X	
9	Cumplir con las especificaciones de productos, marcas y precios a ofrecer, así como la infraestructura con que cuenta para poder dar cumplimiento al objeto del contrato, como son: vehículos, relaciones comerciales con proveedores manejo de alimentos.	X	
PERSONAL MANIPULADOR			
10	El contratista debe tener carnet de manipulación de alimentos, así como las personas que vayan a laborar en los diferentes puntos de servicio el cual acredite mínimo 10 horas de formación; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97, Resolución 2674 de 2013 y normatividad vigente.	X	
11	El contratista debe contar con personal idóneo, el cual mediante certificación médica demuestre la aptitud para manipular alimentos. Anexar los resultados de los exámenes médicos de frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas (para detectar hongos) y coprológico del personal (inspección de piel para evidenciar la no presencia de heridas, quemaduras, irritaciones u otras infecciones) antes de su ingreso al establecimiento con resultado apto. Estos exámenes se requieren 2 veces al año.	X	
12	El personal manipulador debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, Artículo 11, (numerales del 1 al 5): Estado de salud:	X	

	<p>1. Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.</p> <p>2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.</p> <p>3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.</p> <p>4. La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.</p> <p>5. La empresa es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea.</p> <p>Todo manipulador de alimentos y bebidas que presente un riesgo para la salud, el contratista deberá comunicarlo ante el supervisor del contrato y éste funcionario será reemplazado inmediatamente.</p>		
13	<p>El contratista deberá allegar la relación del personal manipulador y las respectivas hojas de vida con: fotocopia de la cédula, certificado de antecedentes disciplinarios de la procuraduría, certificado judicial expedido por la Policía Nacional, certificado de manipulación de alimentos vigente y resultados de exámenes médicos, además los formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL; indicando su calidad profesional, técnica u operativa (cargos).</p> <p>Ésta documentación debe ser anexada a la firma del acta de inicio del contrato.</p>	X	
14	<p>El personal manipulador debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, Artículo 12, en donde se estipula: educación y capacitación.</p> <p>Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.</p> <p>Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.</p>	X	
15	<p>El personal manipulador deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, artículo 13 sobre el Plan de capacitación:</p> <p>Presentar el plan de capacitación que debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.</p> <p>Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.</p> <p>El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.</p>	X	
16	<p>El personal manipulador deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, artículo 14 sobre las prácticas higiénicas y medidas de protección incluyendo los 14 numerales.</p> <p>Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:</p> <p>1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas</p>	X	

	<p>en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.</p> <p>2. 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.</p> <p>3. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo.</p> <p>4. 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 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.</p> <p>5. 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.</p> <p>6. 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.</p> <p>7. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.</p> <p>8. 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.</p> <p>9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.</p> <p>10. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo contempla el numeral 4 del presente artículo.</p> <p>11. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.</p> <p>12. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.</p> <p>13. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.</p> <p>14. Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en esta resolución y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa.</p>		
17	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo V, artículo 24 sobre la obligatoriedad de profesional o personal técnico.</p> <p>Los establecimientos que fabriquen, procesen, elaboren o envasen alimentos de alto riesgo en salud pública, deben contar con los servicios de tiempo completo de personal técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad de alimentos, quien debe tener a cargo el programa de capacitación del personal manipulador de alimentos.</p> <p>El contratista estará presto a los conceptos y observaciones que el ingeniero de alimentos de las regionales de sanidad, hospital del sector y/o secretaría de salud avale o solicite, al supervisar los aspectos de aseguramiento de la calidad del servicio ofrecido.</p> <p>Se debe hacer uso de carteleras para estimular el consumo de alimentos que promuevan una vida sana.</p>	X	
18	Cuando se vincule personal nuevo el contratista deberá informar por escrito al supervisor del contrato, debiendo adjuntar los documentos exigidos al personal. No puede empezar a laborar hasta tanto no haya autorización.	X	
19	El personal que labora en el local debe conocer y aplicar la normativa vigente sobre el Manejo de EPP (elementos de protección personal) para la manipulación de alimentos y de químicos.	X	
MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
20	Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo IV,	X	

	<p>artículo 16 sobre la Materias Primas e insumos.</p> <p>La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y deben estar debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, y para el caso de los insumos, deben cumplir con las resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012, según corresponda, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.</p> <p>Los productos que requieren manejo de temperaturas tanto de congelación como de refrigeración no podrán perder en ningún momento la cadena de frío, por consiguiente, el recibo de alimentos para congelación deberá ser de -18°C o menos y para refrigeración de 0 a 4°C +/- 2°C e inmediatamente debe disponerse en neveras o congeladores para no perder la temperatura que trae el producto.</p> <p>Debe realizarse inspecciones organolépticas de los insumos verificando apariencia, olor, color, lote, fechas de vencimiento, condiciones del empaque (sin abolladuras, propio del alimento, sin pérdida de vacío según aplique).</p> <p>En el caso de frutas y verduras deben inspeccionarse que no tengan magulladuras, hongos, picaduras de animales índice de madurez, sin presencia de material extraño como tierra, insectos, entre otros.</p> <p>Para los huevos se debe verificar que no se encuentren fisurados, ni rotos, ni sucios, con ausencia de plumas, sangre y excremento, con cáscara lisa y color uniforme.</p> <p>Los enlatados deberán tener el respectivo registro sanitario, además se debe verificar que el envase no se encuentre deteriorado, abollado, corroído, o con presencia de gas interior.</p> <p>Los productos no deben presentar abombamiento en ninguna situación.</p> <p>De presentarse alguna de las situaciones antes mencionadas éstos productos deberán ser rechazados.</p>		
21	<p>Toda materia prima o producto que se ofrezca debe poseer una ficha técnica la cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria competente cuando esta lo requiera.</p> <p>Ésta ficha debe contener los registros o permisos sanitarios según corresponda los cuales puedan ser revisados en cualquier momento que se solicite.</p>	X	
22	<p>Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto.</p> <p>Es responsabilidad de la persona natural o jurídica propietaria del contrato en arrendamiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos, para lo cual se solicitará que trimestralmente, se realicen análisis microbiológicos en los cuales se verifique el estado de algunos productos (uno por cada grupo alternado por cada trimestre) con las siguientes muestras:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Producto preparado restaurante (Parámetro INVIMA) • Producto de panadería (Parámetro INVIMA) • Producto de panadería relleno con crema o cárnico (Parámetro INVIMA) • Ensalada de frutas y/o verduras (Parámetro INVIMA) • Jugo o pulpa de fruta (Resolución 3929 de 2013) • Productos pre cocidos congelados • Agua para consumo humano (Análisis microbiológico) 	X	
23	Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y, si le aplica, a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso.	X	
24	Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos y no podrán ser recongeladas, por tal motivo solo deberán descongelarse lo que será usado en el servicio. Además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes.	X	
25	<p>Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deben almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración, para esto deben disponer de estibas plásticas aptas para alimentos para que las materias primas o los alimentos no sean depositados directamente en el piso y alejadas de las paredes permitiendo la limpieza.</p> <p>Para las latas importante que se almacenen boca debajo de manera que podamos observar la fecha de vencimiento, además para protegerlos de contaminación por animales, para lo cual deberán lavar la superficie donde se apertura el alimento.</p> <p>Con relación al almacenamiento y conservación, el contratista deberá contar con equipos apropiados para el almacenamiento y conservación de los alimentos si estos no pueden ser ofrecidos por el contratante.</p>	X	
26	<p>Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos.</p> <p>Tener presente la rotación de los alimentos mediante el manejo adecuado de los insumos por medio de la técnica PEPS (primero en entrar, primero en salir) y/o PVPS (primero en vencer, primero en salir).</p>	X	
27	Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos en los cuales no exista peligro de contaminación para los alimentos.	X	
28	Se deberá de excluir del área de almacenamiento de alimentos; todo producto químico,	X	

	tóxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos.		
29	<p>El transporte de alimentos deberá realizarse en vehículos autorizados para tal fin, los cuales tengan visible la leyenda "Transporte de Alimentos", evitando la contaminación, la proliferación de microorganismos, como el deterioro de los insumos. Si los insumos requieren ser refrigerados o congelados se debe garantizar que se mantengan siempre las condiciones de la cadena de frío.</p> <p>Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos o materias primas, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.</p> <p>Se permite transportar conjuntamente en un mismo vehículo, alimentos con diferente riesgo en salud pública siempre y cuando se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada.</p> <p>Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación.</p> <p>Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.</p> <p>Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento.</p>	X	
EMPAQUES			
30	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo IV, artículo 17 sobre Envases y embalajes</p> <p>Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben reunir los siguientes requisitos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social especialmente las resoluciones 683 , 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan al respecto. 2. El material del envase y embalaje debe ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación. 3. No deben haber sido utilizados previamente para fines diferentes que puedan ocasionar la contaminación del alimento a contener. 4. Los envases y embalajes que estén en contacto directo con el alimento antes de su envase, aunque sea en forma temporal, deben permanecer en buen estado, limpios y, de acuerdo con el riesgo en salud pública, deben estar debidamente desinfectados. 5. Los envases y embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos. <p>Los empaques, envases y/o material desechable deben ser aptos para alimentos, pero con el menor impacto posible al medio ambiente.</p>	X	
EQUIPOS Y UTENSILIOS			
31	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo II.</p> <p>Los equipos y utensilios que se requieran para la prestación del servicio de alimentación deberán ser asumidos por el contratista, los cuales deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y de materiales que puedan ser fácilmente lavables con agentes químicos. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.</p>	X	
32	<p>Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.</p> <p>Los ángulos internos de las superficies de contacto con el alimento deben poseer una curvatura continua y suave, de manera que puedan limpiarse con facilidad.</p> <p>En los espacios interiores en contacto con el alimento, los equipos no deben poseer piezas o accesorios que requieran lubricación ni roscas de acoplamiento u otras conexiones peligrosas.</p> <p>Las superficies de contacto directo con el alimento no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento.</p> <p>Todas las superficies de contacto con el alimento deben cumplir con las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.</p>	X	
33	<p>En lo posible los equipos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite el contacto del alimento con el ambiente que lo rodea. Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y contruidas de manera que faciliten su limpieza y desinfección y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.</p>	X	

34	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar construidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.	X	
35	Los recipientes usados para materiales no comestibles y desechos, deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, contruidos de material impermeable, de fácil limpieza y desinfección y, de ser requerido, provistos de tapa hermética. Los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles.	X	
36	Las tuberías empleadas para la conducción de alimentos deben ser de materiales resistentes, inertes, no porosos, impermeables y fácilmente desmontables para su limpieza y desinfección. Las tuberías fijas se limpiarán y desinfectarán mediante la recirculación de las sustancias previstas para este fin.	X	
PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS			
37	Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo VIII, artículo 35 sobre la PREPARACIÓN Y SERVIDO DE ALIMENTOS . El recibo de insumos e ingredientes para la preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados.	X	
38	Los alimentos o materias primas crudos, tales como, hortalizas, frutas, carnes y productos hidrobiológicos que se utilicen en la preparación de los alimentos deben ser lavados con agua potable corriente antes de su preparación.	X	
39	Las hortalizas y frutas que se consuman deben someterse a lavado y desinfección con sustancias autorizadas por el Ministerio de Salud y Protección Social. Debe visualizarse en habladores un procedimiento donde indique la manera como debe realizarse paso a paso, con el tipo de desinfectante, concentración y tiempo de exposición.	X	
40	Los alimentos perecederos, tales como, leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deben almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados o listos para el consumo con el fin de evitar la contaminación cruzada.	X	
41	El personal que está directamente vinculado a la preparación o servido de los alimentos no debe manipular dinero simultáneamente.	X	
42	Los alimentos y bebidas expuestos para la venta deben mantenerse en vitrinas, campanas plásticas, mallas metálicas o plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja del ambiente exterior.	X	
43	El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. Deberán servirse en recipientes adecuados, limpios, de material que permitan fácil lavado y desinfección. Durante la exposición de los productos deben protegerse de contaminación externa por saliva, insectos, entre otros.	X	
44	El lavado y desinfección de utensilios debe hacerse con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo y con especial cuidado en las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, las cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene; las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón. La limpieza y desinfección de los utensilios que tengan contacto con los alimentos se hará en tal forma y con elementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso.	X	
45	Cuando los establecimientos no cuenten con agua y equipos en cantidad y calidad suficientes para el lavado y desinfección, los utensilios que se utilicen deben ser desechables con el primer uso.	X	
46	El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a (3) tres horas. Si hay lugar a preparación de alimentos, debe asegurarse sobrepasar los 70°C sin interrumpir el proceso de cocción. Por consiguiente, deben disponer de termómetros para cuando se requiera comprobar la temperatura. Para los alimentos que se ofrecen calientes la temperatura debe ser superior a los 70 °C y desde su preparación no debe sobrepasar las 2 horas de exposición. Para alimentos que se producen, pero no se ofrecen de manera inmediata, éstos deben permanecer siempre fríos y solo calentarlos cuando se vayan a entregar al cliente, cuidando que la temperatura sea superior a los 70°C.	X	
47	El uso de grasas o aceites debe ser de manera controlada, éste deberá ser descartado cuando se haya usado para preparar alimentos fuertes (pescado). El aceite o grasa no debe ser usada cuando presente variación en su olor característico o presente aspecto desagradable. No mezclar el aceite usado con aceite nuevo, puesto que se generan sustancias no aptas para la salud.	X	
48	Para almacenar alimentos ácidos (jugos, salsas), se deberán utilizar vasijas de peltre, vidrio o porcelana, <u>nunca</u> de aluminio o cobre.	X	
49	Se deberá realizar controles de temperatura de manera escrita de equipos como mínimo dos veces al día y temperaturas de elaboración de alimentos. Generar acciones para las desviaciones de las temperaturas.	X	
50	Uso de código de colores para las tablas de picar y uso de cuchillos.	X	
51	Control y manejo de alérgenos, establecer un procedimiento estandarizado para el control de sustancias clasificadas como alérgenos, informando al cliente el contenido de los productos, es decir declararlos en los ingredientes.	X	
SANEAMIENTO			
52	Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo VI,	X	

	<p>artículo 26 sobre el Plan de Saneamiento.</p> <p>El oferente presentará el plan de saneamiento a desarrollar en la instalación a arrendar, donde se discriminen los programas: Limpieza y desinfección, Desechos sólidos, Control de plagas y Abastecimiento y suministro de agua potable, de acuerdo a lo establecido en el Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013. Este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y registros mensuales que evidencien el cumplimiento del mismo durante la vigencia del contrato.</p>		
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
53	Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección. Entregar fichas técnicas de los productos para el lavado detergente, desinfectante, desengrasante, gel y jabón de manos, entre otros.	X	
54	Realizar mediante listas de chequeo inspecciones sobre el estado de limpieza de áreas, equipos y superficies.	X	
55	El proceso de desinfección debe realizarse con un principio activo que permita la eliminación o disminución a niveles aceptables de la carga microbiana de las áreas, superficies y equipos.	X	
56	Realizar jornadas de dosis de choque periódico, evitando la resistencia de los microorganismos a los desinfectantes usados, para lo cual se debe cambiar el producto o aumentar la dosis de concentración.	X	
57	Realizar cronograma de limpieza y desinfección de equipos, con uso de productos aptos para alimentos, limpiando inmediatamente después del uso de equipos y superficies para evitar incrustaciones de grasas y suciedades.	X	
58	Buenas prácticas higiénicas de personal manipulador, lavado de manos, desinfección, aseo personal.	X	
59	Uso de habladores en todas las áreas sobre la manera correcta de usar los químicos para la limpieza y desinfección, forma de prepararse y tiempo de exposición dependiendo el lugar a tratar.	X	
60	Uso de atomizadores para las aspersiones, no está permitido el uso de recipientes como envases vacíos de gaseosas, refrescos entre otros para almacenar los químicos.	X	
DESECHOS SÓLIDOS			
61	Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.	X	
62	Cuenta con recipientes suficientes, adecuados, separados por tipo de residuos, bien ubicados con tapa y bolsa, identificados para la recolección. Deben lavarse y desinfectarse cuando se desocupen las canecas.	X	
63	Debe disponerse una zona de acopio de basuras alejada de la zona de producción y tener una frecuencia establecida de remoción de los residuos sólidos. No deben generarse malos olores y en ningún momento promover la proliferación de plagas.	X	
64	El responsable de realizar la remoción de los residuos con la ayuda de guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.	X	
CONTROL DE PLAGAS			
65	Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.	X	
66	<p>La actividad de la fumigación será de manera bimestral o como se encuentre estipulado en el contrato, con aplicaciones de sustancias para el control de insectos, roedores, rastreros y plagas según diagnóstico que elabore de manera previa la empresa contratista del servicio, quien podrá sugerir el aumento de la frecuencia o disminución según el informe que pase del diagnóstico previo en el cual se sustente la situación hallada.</p> <p>Los químicos usados deberán ser para uso en cocinas, y deben presentar cronograma de rotación de productos. El uso de los químicos no podrá en ningún momento poner en riesgo la inocuidad de los alimentos. Presentar fichas técnicas de todos los productos.</p> <p>Enviar al supervisor del contrato las constancias de trabajo realizado por la empresa especializada.</p> <p>La fumigación solicitada en éste ítem es diferente al control realizado por la administración del colegio.</p> <p>La realización de la fumigación debe realizarse observando el calendario académico, las medidas de bioseguridad.</p> <p>El supervisor, velará porque la norma se cumpla de manera estricta.</p>	X	
67	Informar siempre al supervisor del contrato cuando se realizarán las fumigaciones y entregar las constancias de trabajo realizado por la empresa especializada.	X	
68	No se admitirán animales domésticos en el servicio de alimentación como medida de control natural.	X	
69	Se exigirá el uso de medidas de bioseguridad por el personal que realiza la aplicación.	X	
ÍTEM	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO “AMBIENTAL” PARA TENEDORES DE ESPACIO EN CALIDAD DE ARRENDATARIOS DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El Oferente <u>deberá certificar por escrito, junto con la oferta</u> que no se encuentra registrado como Infractor Ambiental, en el REGISTRO ÚNICO DE INFRACTORES	X	

	<p>AMBIENTALES (RUIA) del Ministerio de Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible, de acuerdo a lo establecido en la Ley 1333 del 21 de julio de 2009, "Por la cual se establece el procedimiento sancionatorio ambiental y se dictan otras disposiciones", o cualquiera que la modifique o derogue <u>para lo cual deberá anexar junto con la oferta</u> el pantallazo del aplicativo Vital de la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales ANLA.</p>		
2	<p>El Oferente y Futuro Contratista, <u>deberá presentar y entregar para el inicio de ejecución del contrato</u>, al Supervisor del Contrato; el "PLAN DE SANEAMIENTO" a desarrollar en las instalaciones a arrendar dentro de las cuales se realice la preparación, almacenamiento, manipulación y comercialización de alimentos. Para su respectivo seguimiento.</p> <p>Donde el "PLAN DE SANEAMIENTO", deberá ser un documento escrito donde se relacionen los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los programas limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas y abastecimiento y suministro de agua potable; que sean necesarios, teniendo en cuenta los servicios, actividades y productos ofrecidos para el cumplimiento del objeto contractual. Este documento, deberá dar cumplimiento a lo establecido en el Artículo 26 de la Resolución 2674 del 22/07/2013 y deberá venir firmado por profesional competente (Ingeniero o Técnico de Alimentos, sanitario y/o ambiental) o con el aval o aprobación de la Secretaría de Salud de la Jurisdicción.</p> <p>Durante la ejecución del contrato, el <u>Contratista deberá presentar, mensualmente al Supervisor del Contrato</u>, las copias de los formatos de registro y seguimiento debidamente diligenciados, de los programas referenciados anteriormente; así como deberá tenerlas disponibles en las instalaciones arrendadas, para evidenciar y soportar el desarrollo del "PLAN DE SANEAMIENTO", presentado.</p>	X	
3	<p>El Oferente y Futuro Contratista realizará y desarrollará un plan de gestión integral de residuos sólidos, para las instalaciones a arrendar, de acuerdo a las responsabilidades establecidas en el Decreto 1077 del 26/05/2015, TÍTULO 2 "SERVICIO PÚBLICO DE ASEO" - ARTÍCULO 2.3.2.1.1., ARTÍCULO 2.3.2.2.1.2. al ARTÍCULO 2.3.2.2.5.118 y de acuerdo a los lineamientos de la Resolución 754 del 25/11/2014 (Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial) y demás normatividad legal vigente relacionada, donde mínimo se desarrolle las siguientes acciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mecanismos y estrategias para garantizar la separación en la fuente, dirigida a los usuarios de los servicios prestados y los funcionarios del contratista; en donde suministrará los insumos necesarios para la correcta separación de los residuos generados en las instalaciones arrendadas; para esto tendrá en cuenta la codificación de colores establecidas por la GTC 24. • Disponer de mínimo uno (1) punto ecológico con tapa giratoria y con sus respectivas bolsas, ubicado dentro de cada una de las instalaciones a arrendar, en donde la codificación de colores deberá ser acorde a lo establecido en la GTC 24, conforme al tipo de residuos generados. • Establecer la ruta interna, externa y frecuencia de recolección para los residuos generados en las instalaciones arrendadas; así como prever su almacenamiento temporal y entrega para disposición final. • Realizar articulación y coordinación con las actividades desarrolladas en el marco del programa de residuos sólidos no peligrosos del punto de servicio, principalmente en lo relacionado con la separación en la fuente, ruta externa, almacenamiento temporal y entrega para disposición final. • Presentar mensualmente al supervisor del contrato, el registro del pesaje de los residuos reciclables (limpios y secos) y ordinarios generados en las instalaciones arrendadas. • Disponer de manera temporal, los residuos reciclables generados en las instalaciones arrendadas, en el centro de acopio o lugar de almacenamiento temporal establecido por el punto de servicio. (el Contratista, debe contar con las herramientas para el traslado del material, elementos de protección personal y báscula). 	X	
4	<p>Para los residuos peligrosos generados por parte del oferente y futuro Contratista dentro de las instalaciones a arrendar; en función del cumplimiento del objeto del contrato, por acciones de arreglos locativos en estas instalaciones o por cambio de alguno de los equipos eléctricos o electrónicos de su responsabilidad y/o propiedad. Deberá cumplir con el manejo y disposición final adecuada establecida para los residuos peligrosos en el Decreto 1076 del 26/05/2015 - TÍTULO 6 "RESIDUOS PELIGROSOS" - Artículo 2.2.6.1.1.1. al Artículo 2.2.6.2.3.6; enfatizando en lo establecido en el Artículo 2.2.6.1.4.4, incisos "a y b" del Decreto en referencia, "Son obligaciones del consumidor o usuario final de productos o sustancias químicas con propiedad peligrosa:</p> <ul style="list-style-type: none"> aa) Seguir las instrucciones de manejo seguro suministradas por el fabricante o importador del producto o sustancia química hasta finalizar su vida útil y; bb) Entregar los residuos o desechos peligrosos pos consumo provenientes de productos o sustancias químicas con propiedad peligrosa, al mecanismo de devolución o retorno que el fabricante o importador establezca." <p>De lo cual deberá presentar al supervisor del contrato el respectivo registro de entrega a los programas pos consumo o certificado de disposición final de los residuos peligrosos generados o productos que los contenga.</p>	X	
5	<p>El Oferente y Futuro Contratista, deberá tener las fichas y hojas de seguridad, de todos los productos que contengan sustancias químicas y de aseo que utilice dentro de las instalaciones a arrendar y para el cumplimiento del objeto del contrato; para lo cual deberá ubicarlas en un lugar visible en donde se encuentren almacenados dichos elementos, las hojas de seguridad debe contener los 16 ítems en idioma español.</p> <p>Además, durante la ejecución del contrato, deberá entregar al supervisor del contrato, los certificados y/o documentos que soporten capacitación al personal a su cargo, en el manejo de estas sustancias y la manipulación e interpretación de las respectivas fichas y hojas de seguridad.</p> <p>Así como dar cumplimiento a las condiciones establecidas en la Ley 55 del 02/07/1993 "Por</p>	X	

	medio de la cual se aprueba el "Convenio No. 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el trabajo", en relación al manejo, manipulación, almacenamiento, disposición final y demás que apliquen para este tipo de productos.		
6	<p>El oferente y futuro contratista, deberá garantizar que los productos utilizados en las instalaciones a arrendar y para el cumplimiento del objeto del contrato, respecto a la limpieza y desinfección, al igual que los elementos para envasar los alimentos que apliquen para su consumo y suministro, deberán contener características de biodegradabilidad; en cumplimiento a lo establecido en el Manual de Contratación de la Policía Nacional, para los elementos de aseo y cafetería, en especial vasos, empaques, desechables para alimentos y detergentes y desengrasantes para las actividades de aseo.</p> <p>De esto, durante la ejecución del contrato, entregará mensualmente al supervisor del contrato, las hojas y fichas de seguridad de los productos de aseo, así como las hojas de fabricación de los productos para envasar o servir alimentos, donde se relacionen sus características biodegradabilidad.</p>	X	
7	El oferente y Futuro Contratista deberá acreditar por escrito, junto con la oferta, que durante la vigencia y ejecución del objeto del contrato, se compromete a desarrollar y cumplir con las buenas prácticas ambientales con relación al ahorro y uso eficiente del agua y la energía, así como el manejo integral de residuos, establecidas por el punto de servicio, en el marco de la Implementación del Sistema de Gestión Ambiental y que contribuyan al cumplimiento de la política ambiental y objetivos ambientales institucionales. De lo cual se deberá dar estricto cumplimiento durante la ejecución del contrato.	X	
8	<p>El oferente y Futuro contratista se compromete a estar disponible para las diferentes auditorias que realizan entidades internas y externas, al igual que autoridades o visitas por parte de las autoridades ambientales y/o sanitarias al punto de servicio. En donde deberá tener en las instalaciones arrendadas la documentación pertinente y establecida como soportes en las condiciones técnicas del contrato.</p> <p>Para ello, el supervisor del contrato, notificará previamente al contratista sobre las fechas para las auditorias e informara en el momento sobre las visitas de las autoridades ambientales y/o sanitarias.</p>	X	
9	<p>El Oferente y Futuro Contratista se compromete durante la ejecución del contrato a socializar, sensibilizar y/o capacitar al personal a su cargo, con relación a las temáticas de manejo de sustancias químicas, manejo de residuos sólidos (no peligrosos y peligrosos) y buenas prácticas ambientales.</p> <p>De esto, durante la ejecución del contrato, el contratista deberá entregar cada trimestre los respectivos soportes al supervisor del contrato, evidenciando las acciones realizadas para todo su personal a cargo.</p>	X	
10	<p>El Oferente y Futuro Contratista, deberá garantizar que los equipos eléctricos y electrónicos de su propiedad o responsabilidad que serán utilizados en las instalaciones a arrendar, para la ejecución de objeto del contrato, cumplan con los requerimientos de la Energy Star, o se registren sus características de eficiencia energética, soportando bajo consumo de energía. Así también garantizará que sus baterías y acumuladores no contemplen cadmio, plomo o mercurio.</p> <p>Para lo cual presentará al inicio del contrato, al supervisor del contrato, las fichas técnicas de los equipos a utilizar con sus respectivas características.</p>	X	
11	El Oferente y Futuro Contratista, deberá acreditar por escrito, junto con la oferta que se compromete a cumplir con todos los requisitos legales ambientales vigentes concernientes con su actividad económica, bienes y servicios ofrecidos	X	
12	El Oferente y Futuro Contratista, deberá acreditar por escrito, junto con la oferta, que no se hará vertimiento o disposición directa o indirectamente, a la red sanitaria de aguas residuales existente en el punto de servicio o cuerpos de agua superficiales aledaños, de residuos que contengan sustancias químicas, residuos de comida u otros elementos que puedan alterar de manera significativa las características fisicoquímicas y denominación de las aguas residuales vertidas en el punto de servicio o generar obstrucción de la red sanitaria. De lo cual se deberá dar estricto cumplimiento durante la ejecución del contrato, con el fin de objeto de sanciones ambientales o afectar los sistemas de tratamiento para las plantas de tratamiento de agua residual, donde éstas existan en el punto de servicio.	X	

ÍTEM	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES PARA TENEDORES DE ESPACIO EN CALIDAD DE ARRENDATARIOS DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El oferente garantizará mediante <u>certificación escrita</u> junto con la oferta que cuenta con el personal idóneo, con los elementos de cafetería y equipos necesarios para la prestación de un servicio de alta calidad.	X	
2	<p>El oferente <u>debe acreditar</u> junto con la oferta experiencia específica en servicios de cafetería a diferentes grupos poblacionales o servicios de alimentación en servicios de comidas y bebidas que proveen comidas completas o no, ya sea en cafeterías, restaurantes tradicionales o restaurantes de autoservicio o restaurantes de comida para llevar.</p> <p>Mediante certificaciones de contratos, (una certificación por cada contrato), celebrados con entidades estatales y/o privadas.</p>	X	
3	El oferente garantizará mediante <u>certificación escrita</u> junto con la oferta que realizará el control y manejo de alérgenos, estableciendo un procedimiento estandarizado para el control de sustancias clasificadas como alérgenos.	X	
4	El oferente <u>deberá anexar</u> con la oferta oficio donde se relacione información detallada indicando el personal a laborar, razón social, dirección y teléfono.	X	

LOTE 16: COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA - IBAGUE

ÁREA A CUBRIR	CANTIDAD PUNTO DE SERVICIO	CUMPLE	NO CUMPLE
Nutricionista	1	X	
Ingeniero (a) de alimentos (técnico, tecnólogo o profesional)	1	X	
Administrador (cajero)	1	X	
Auxiliar de cocina: Experto en preparación y alistamiento de alimentos	1	X	
Auxiliar para atención en mostrador	2	X	

ÍTEM	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO PARA EL SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA TENEDORES DE ESPACIO DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El futuro tenedor de espacio deberá presentar los estándares mínimos evidenciando el respectivo porcentaje de diseño e implementación y así mismo la evaluación inicial del sistema de acuerdo a la resolución 1111 del 2017, es importante que este documento sea firmado por un profesional con licencia en seguridad y salud en el trabajo, que estará de acuerdo al tamaño de la empresa (Anexar: licencia ocupacional del Técnico, Tecnólogo, Profesional, Especialista, Magister; Curso de 50 horas virtuales), según la norma donde aplique certificados de experiencia laboral del técnico o tecnólogo. Por otro lado anexara certificado expedido por la ARL frente a la evaluación de los estándares mínimo dando a conocer el porcentaje de cumplimiento. Durante la ejecución del contrato.	X	
2	El futuro tenedor de espacio deberá colaborar en las auditorias de cumplimiento al Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, que se realicen en el centro de trabajo en donde se encuentre desempeñando las actividades, específicamente siguiendo los lineamientos para cumplir con las exigencias de las normas pertinentes de su actividad económica. Se realizara durante la ejecución de actividades, según necesidad.	X	
3	Es obligación del futuro tenedor de espacio dar carnet de identificación de la empresa y carnet de la ARL, al personal que labore en su actividad económica dentro de las instalaciones, al igual que estar al día en todo lo relacionado a Seguridad Social de sus trabajadores sin importar el tipo de contrato. (Los trabajadores deberán portar el carnet al momento de ingreso al punto de servicio). Enviar mensualmente la planilla de pago de seguridad social mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE del personal vinculado a la actividad, desde el momento de la firma del acta de inicio hasta la terminación del contrato.	X	
4	Es obligación del futuro tenedor de espacio tener el control documental de la realización de los exámenes medico ocupacionales de ingreso, periódico, cambio de ocupación, pos incapacidad del personal a su cargo y que labore dentro de las instalaciones del punto de servicio, dando cumplimiento con la Resolución 2646 de 2007 , deberá tener siempre disponible en el centro de trabajo la carpeta donde se evidencie la realización de los exámenes que de acuerdo a las actividades deba realizar el trabajador (Física o Digital). Así mismo anexar el profesiograma a los conceptos medico ocupacionales. En el caso de realizar manipulación de alimentos se deberá contener los exámenes médicos específicos para dicha actividad. Dicha documentación se verificara por el responsable de SG-SST 15 días hábiles posteriores a la firma del acta de inicio.	X	
5	El futuro tenedor de espacio deberá realizar la inducción y reinducción de los diferentes colaboradores en los peligros priorizados, documentado la misma y realizando evaluación. Deberá enviar mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE (Acta de la inducción con las respectivas firmas de las personas que asistieron, junto con la evaluación) 15 días hábiles posteriores a la firma del acta de inicio.	X	
6	El futuro tenedor de espacio se debe comprometer al pago de las prestaciones Sociales a las que está obligado de acuerdo a la modalidad de contrato que tenga con las personas que prestan sus servicios, para lo cual deberá entregar cada mes al supervisor de contrato previo al pago de la factura la planilla que evidencia el cumplimiento con lo solicitado, y de esta forma gestionar el pago. Enviar mensualmente la planilla de pago de seguridad social mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE del personal vinculado a la actividad, desde el momento de la firma del acta de inicio hasta la terminación del contrato.	X	
7	El futuro tenedor de espacio debe realizar la matriz de identificación de peligros, valoración, evaluación y control de riesgos ocupacionales de los procesos concernientes a la actividad económica realizada dentro del punto de servicio, determinando de acuerdo a la jerarquía de los controles de prevención de accidentes y enfermedades laborales artículo 2.2.4.6.24 del decreto 1072del 2015 ministerio de trabajo. El Tenedor deberá hacer llegar mediante oficio y CD la matriz solicitada con su respectivo informe dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE un mes posterior de la firma del acta de inicio, así mismo anexar soportes de divulgación de la matriz a los colaboradores del punto forma física o digital. La información suministrada deberá quedar copia en el punto de servicio. Nota: La matriz deberá estar firmada por el profesional idóneo de acuerdo al cumplimiento de ley anexando la licencia de Salud Ocupacional vigente.	X	
8	El futuro tenedor de espacio deberá anexar la matriz de Elementos de Protección Personal e Individual de acuerdo a la exposición de peligros y riesgos en donde deberá contemplar la frecuencia de entrega del elemento, así mismo anexara registro de entrega del EPP o EPI con su respectiva capacitación. El Tenedor deberá hacer llegar mediante oficio y CD la matriz solicitada dirigida a la Jefe de Talento Humano DIBIE un mes posterior de la firma del acta de inicio, así mismo anexar soportes de entrega y capacitación de acuerdo a la frecuencia evidenciada en la matriz de forma física o digital. La información suministrada	X	

	deberá quedar copia en el punto de servicio. Nota: La matriz deberá estar firmada por el profesional idóneo de acuerdo al cumplimiento de ley anexando la licencia de Salud Ocupacional vigente.		
9	EL futuro tenedor de espacio adjuntará el Programa de 5S orden y aseo. El documento se anexará en el momento de la postulación a la oferta. Posteriormente un mes a la firma del acta de inicio enviara soportes de la ejecución del programa en el punto de servicio.	X	
10	El futuro tenedor de espacio deberá realizar la identificación de amenazas y determinar la vulnerabilidad del espacio arrendado con el objetivo de elaborar el plan de emergencia dotando el espacio con los materiales necesarios para dar respuesta. Una vez firmada el acta de inicio el tenedor enviara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE el plan de emergencia y el soporte de entrega de extintores y botiquines de acuerdo al cumplimiento de ley, con su respectiva divulgación y capacitación a los trabajadores.	X	
11	El futuro tenedor del espacio deberá juntar el cronograma de capacitación anual relacionando los temas en Seguridad y Salud en el Trabajo. Los soportes serán entregados en el momento de la postulación a la oferta. De forma mensual enviara el tenedor adjudicado el soporte de asistencia a las capacitaciones con su respectiva evaluación mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE.	X	
12	El futuro tenedor de espacio se debe comprometer a solicitar y tramitar ante el Rector del Colegio los respectivos permisos de trabajo para realizar eventualmente las actividades de alto riesgo. En este caso deberá estar presente el Profesional en Seguridad y Salud del tenedor quien estará al pendiente de la actividad y enviara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE los soportes de ejecución (Por ejemplo si se requirió andamios estos deberán estar certificados y se enviara el soporte a esta dirección de dichos documentos).	X	
13	El futuro tenedor de espacio entregará el esquema de vacunación de acuerdo con el Sistema de Vigilancia Epidemiológico de Riesgo Biológico que deba cumplir con sus trabajadores independientes de su forma de vinculación. Dicho soporte se entregará una vez firmada el acta de inicio mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE.	X	
14	El futuro tenedor de espacio adjuntará mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE, todos los accidentes de trabajo presentados de forma mensual con sus respectivos soportes de acuerdo al cumplimiento de ley. Resolución 1401 de 2007 (Mayo 14) "Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo".	X	
15	El futuro tenedor adjuntará informe de comportamiento de indicadores de ausentismo y accidentalidad mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE una vez adjudicado de forma mensual.	X	
16	El futuro tenedor adjuntará las actas de forma mensual del Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo al Decreto 614 de 1984, Resolución 1016 de 1989, Decreto-Ley 1295 de 1994, Ley 1562 de 2012 y Decreto 1072 de 2015, Resolución 2013 de 1986, dicho soporte se enviara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE.	X	

ITEM	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO "MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS" PARA TENEDORES DE ESPACIO EN CALIDAD DE ARRENDATARIOS DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
SUMINISTRO DE PERSONAL			
1	El oferente debe tener carnet de manipulación de alimentos, así como las personas que vayan a laborar en los diferentes puntos de servicio; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97, Resolución 2674 de 2013 y normatividad vigente.	X	
2	El Contratista debe contar con personas que tengan el perfil que lo amerite para el manejo de los puntos de servicio a tomar en arriendo.	X	
3	El contratista deberá allegar la relación del personal previsto por la empresa para cada punto de servicio con las respectivas hojas de vida y los formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL; indicando el personal técnico y operario a laborar (cargos). <i>El nutricionista y el ingeniero de alimentos, se puede contratar por hora labor, es decir, que irán al colegio a supervisar al contratista una vez cada dos meses.</i>	X	
PRODUCTOS ALIMENTICIOS		CUMPLE	NO CUMPLE
4	El Contratista se compromete a hacer entrega del listado de los precios de los productos alimenticios a vender; los cuales serán verificados y aprobados por el supervisor del contrato. Para lo cual, se tomará como referente los precios del mercado y las necesidades de la población objeto del presente estudio.	X	
5	SOSTENIMIENTO DE PRECIOS: La lista de precios propuesta deberá ser sostenida por toda la vigencia del contrato de arrendamiento, cualquier cambio deberá ser aprobado por el supervisor del contrato y estar debidamente justificado previa verificación con los precios del mercado.	X	
6	EXCLUSIVIDAD DE PRODUCTOS: La exclusividad de los productos a ofrecer como gaseosas, jugos, agua entre otros será determinada por el supervisor del contrato.	X	
7	Cada mes se debe presentar una tabla nutricional de estricto cumplimiento que es obligatoria y revisada por el supervisor del contrato.	X	
8	El contratista debe acreditar experiencia en buenas prácticas de manufacturas, alimentos y bebidas.	X	
9	Cumplir con las especificaciones de productos, marcas y precios a ofrecer, así como la infraestructura con que cuenta para poder dar cumplimiento al objeto del contrato, como	X	

	son: vehículos, relaciones comerciales con proveedores manejo de alimentos.		
PERSONAL MANIPULADOR			
10	El contratista debe tener carnet de manipulación de alimentos, así como las personas que vayan a laborar en los diferentes puntos de servicio el cual acredite mínimo 10 horas de formación; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97, Resolución 2674 de 2013 y normatividad vigente.	X	
11	El contratista debe contar con personal idóneo, el cual mediante certificación médica demuestre la aptitud para manipular alimentos. Anexar los resultados de los exámenes médicos de frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas (para detectar hongos) y coprológico del personal (inspección de piel para evidenciar la no presencia de heridas, quemaduras, irritaciones u otras infecciones) antes de su ingreso al establecimiento con resultado apto. Estos exámenes se requieren 2 veces al año.	X	
12	<p>El personal manipulador debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, Artículo 11, (numerales del 1 al 5): Estado de salud:</p> <p>1. Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.</p> <p>2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.</p> <p>3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.</p> <p>4. La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.</p> <p>5. La empresa es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea.</p> <p>Todo manipulador de alimentos y bebidas que presente un riesgo para la salud, el contratista deberá comunicarlo ante el supervisor del contrato y éste funcionario será reemplazado inmediatamente.</p>	X	
13	<p>El contratista deberá allegar la relación del personal manipulador y las respectivas hojas de vida con: fotocopia de la cédula, certificado de antecedentes disciplinarios de la procuraduría, certificado judicial expedido por la Policía Nacional, certificado de manipulación de alimentos vigente y resultados de exámenes médicos, además los formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL; indicando su calidad profesional, técnica u operativa (cargos).</p> <p>Ésta documentación debe ser anexada a la firma del acta de inicio del contrato.</p>	X	
14	<p>El personal manipulador debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, Artículo 12, en donde se estipula: educación y capacitación.</p> <p>Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.</p> <p>Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.</p>	X	
15	<p>El personal manipulador deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, artículo 13 sobre el Plan de capacitación:</p> <p>Presentar el plan de capacitación que debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.</p> <p>Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios</p>	X	

	<p>estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.</p> <p>El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.</p>		
16	<p>El personal manipulador deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, artículo 14 sobre las prácticas higiénicas y medidas de protección incluyendo los 14 numerales.</p> <p>Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. 2. 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. 3. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo. 4. 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 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. 5. 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. 6. 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. 7. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. 8. 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. 9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. 10. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo contempla el numeral 4 del presente artículo. 11. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. 12. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. 13. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse. 14. Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en esta resolución y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa. 	X	
17	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo V, artículo 24 sobre la obligatoriedad de profesional o personal técnico.</p> <p>Los establecimientos que fabriquen, procesen, elaboren o envasen alimentos de alto riesgo en salud pública, deben contar con los servicios de tiempo completo de personal técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad de alimentos, quien debe tener a cargo el programa de capacitación del personal manipulador de alimentos.</p>	X	

	<p>El contratista estará presto a los conceptos y observaciones que el ingeniero de alimentos de las regionales de sanidad, hospital del sector y/o secretaria de salud avale o solicite, al supervisar los aspectos de aseguramiento de la calidad del servicio ofrecido.</p> <p>Se debe hacer uso de carteleras para estimular el consumo de alimentos que promuevan una vida sana.</p>		
18	Cuando se vincule personal nuevo el contratista deberá informar por escrito al supervisor del contrato, debiendo adjuntar los documentos exigidos al personal. No puede empezar a laborar hasta tanto no haya autorización.	X	
19	El personal que labora en el local debe conocer y aplicar la normativa vigente sobre el Manejo de EPP (elementos de protección personal) para la manipulación de alimentos y de químicos.	X	
MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
20	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo IV, artículo 16 sobre la Materias Primas e insumos.</p> <p>La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y deben estar debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, y para el caso de los insumos, deben cumplir con las resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012, según corresponda, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.</p> <p>Los productos que requieren manejo de temperaturas tanto de congelación como de refrigeración no podrán perder en ningún momento la cadena de frío, por consiguiente, el recibo de alimentos para congelación deberá ser de -18°C o menos y para refrigeración de 0 a 4°C +/- 2°C e inmediatamente debe disponerse en neveras o congeladores para no perder la temperatura que trae el producto.</p> <p>Debe realizarse inspecciones organolépticas de los insumos verificando apariencia, olor, color, lote, fechas de vencimiento, condiciones del empaque (sin abolladuras, propio del alimento, sin pérdida de vacío según aplique).</p> <p>En el caso de frutas y verduras deben inspeccionarse que no tengan magulladuras, hongos, picaduras de animales índice de madurez, sin presencia de material extraño como tierra, insectos, entre otros.</p> <p>Para los huevos se debe verificar que no se encuentren fisurados, ni rotos, ni sucios, con ausencia de plumas, sangre y excremento, con cáscara lisa y color uniforme.</p> <p>Los enlatados deberán tener el respectivo registro sanitario, además se debe verificar que el envase no se encuentre deteriorado, abollado, corroído, o con presencia de gas interior.</p> <p>Los productos no deben presentar abombamiento en ninguna situación.</p> <p>De presentarse alguna de las situaciones antes mencionadas éstos productos deberán ser rechazados.</p>	X	
21	<p>Toda materia prima o producto que se ofrezca debe poseer una ficha técnica la cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria competente cuando esta lo requiera.</p> <p>Ésta ficha debe contener los registros o permisos sanitarios según corresponda los cuales puedan ser revisados en cualquier momento que se solicite.</p>	X	
22	<p>Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto.</p> <p>Es responsabilidad de la persona natural o jurídica propietaria del contrato en arrendamiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos, para lo cual se solicitará que trimestralmente, se realicen análisis microbiológicos en los cuales se verifique el estado de algunos productos (uno por cada grupo alternado por cada trimestre) con las siguientes muestras:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Producto preparado restaurante (Parámetro INVIMA) • Producto de panadería (Parámetro INVIMA) • Producto de panadería relleno con crema o cárnico (Parámetro INVIMA) • Ensalada de frutas y/o verduras (Parámetro INVIMA) • Jugo o pulpa de fruta (Resolución 3929 de 2013) • Productos pre cocidos congelados • Agua para consumo humano (Análisis microbiológico) 	X	
23	Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y, si le aplica, a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso.	X	
24	Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos y no podrán ser recongeladas, por tal motivo solo deberán descongelarse lo que será usado en el servicio. Además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes.	X	
25	<p>Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deben almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración, para esto deben disponer de estibas plásticas aptas para alimentos para que las materias primas o los alimentos no sean depositados directamente en el piso y alejadas de las paredes permitiendo la limpieza.</p> <p>Para las latas importante que se almacenen boca abajo de manera que podamos observar la fecha de vencimiento, además para protegerlos de contaminación por animales, para lo cual deberán lavar la superficie donde se apertura el alimento.</p>	X	

	Con relación al almacenamiento y conservación, el contratista deberá contar con equipos apropiados para el almacenamiento y conservación de los alimentos si estos no pueden ser ofrecidos por el contratante.		
26	Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos. Tener presente la rotación de los alimentos mediante el manejo adecuado de los insumos por medio de la técnica PEPS (primero en entrar, primero en salir) y/o PVPS (primero en vencer, primero en salir).	X	
27	Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos en los cuales no exista peligro de contaminación para los alimentos.	X	
28	Se deberá de excluir del área de almacenamiento de alimentos; todo producto químico, tóxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos.	X	
29	El transporte de alimentos deberá realizarse en vehículos autorizados para tal fin, los cuales tengan visible la leyenda "Transporte de Alimentos", evitando la contaminación, la proliferación de microorganismos, como el deterioro de los insumos. Si los insumos requieren ser refrigerados o congelados se debe garantizar que se mantengan siempre las condiciones de la cadena de frío. Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos o materias primas, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección. Se permite transportar conjuntamente en un mismo vehículo, alimentos con diferente riesgo en salud pública siempre y cuando se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada. Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima. Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento.	X	
EMPAQUES			
30	Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo IV, artículo 17 sobre Envases y embalajes Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben reunir los siguientes requisitos: 1. Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social especialmente las resoluciones 683 , 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan al respecto. 2. El material del envase y embalaje debe ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación. 3. No deben haber sido utilizados previamente para fines diferentes que puedan ocasionar la contaminación del alimento a contener. 4. Los envases y embalajes que estén en contacto directo con el alimento antes de su envase, aunque sea en forma temporal, deben permanecer en buen estado, limpios y, de acuerdo con el riesgo en salud pública, deben estar debidamente desinfectados. 5. Los envases y embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos. Los empaques, envases y/o material desechable deben ser aptos para alimentos, pero con el menor impacto posible al medio ambiente.	X	
EQUIPOS Y UTENSILIOS			
31	Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo II. Los equipos y utensilios que se requieran para la prestación del servicio de alimentación deberán ser asumidos por el contratista, los cuales deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y de materiales que puedan ser fácilmente lavables con agentes químicos. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.	X	
32	Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Los ángulos internos de las superficies de contacto con el alimento deben poseer una curvatura continua y suave, de manera que puedan limpiarse con facilidad.	X	

	<p>En los espacios interiores en contacto con el alimento, los equipos no deben poseer piezas o accesorios que requieran lubricación ni roscas de acoplamiento u otras conexiones peligrosas.</p> <p>Las superficies de contacto directo con el alimento no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento.</p> <p>Todas las superficies de contacto con el alimento deben cumplir con las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.</p>		
33	En lo posible los equipos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite el contacto del alimento con el ambiente que lo rodea. Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y construidas de manera que faciliten su limpieza y desinfección y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.	X	
34	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar construidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.	X	
35	Los recipientes usados para materiales no comestibles y desechos, deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, contruidos de material impermeable, de fácil limpieza y desinfección y, de ser requerido, provistos de tapa hermética. Los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles.	X	
36	Las tuberías empleadas para la conducción de alimentos deben ser de materiales resistentes, inertes, no porosos, impermeables y fácilmente desmontables para su limpieza y desinfección. Las tuberías fijas se limpiarán y desinfectarán mediante la recirculación de las sustancias previstas para este fin.	X	
PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS			
37	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo VIII, artículo 35 sobre la PREPARACIÓN Y SERVIDO DE ALIMENTOS.</p> <p>El recibo de insumos e ingredientes para la preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados.</p>	X	
38	Los alimentos o materias primas crudos, tales como, hortalizas, frutas, carnes y productos hidrobiológicos que se utilicen en la preparación de los alimentos deben ser lavados con agua potable corriente antes de su preparación.	X	
39	<p>Las hortalizas y frutas que se consuman deben someterse a lavado y desinfección con sustancias autorizadas por el Ministerio de Salud y Protección Social.</p> <p>Debe visualizarse en habladores un procedimiento donde indique la manera como debe realizarse paso a paso, con el tipo de desinfectante, concentración y tiempo de exposición.</p>	X	
40	Los alimentos perecederos, tales como, leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deben almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados o listos para el consumo con el fin de evitar la contaminación cruzada.	X	
41	El personal que está directamente vinculado a la preparación o servido de los alimentos no debe manipular dinero simultáneamente.	X	
42	Los alimentos y bebidas expuestos para la venta deben mantenerse en vitrinas, campanas plásticas, mallas metálicas o plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja del ambiente exterior.	X	
43	<p>El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. Deberán servirse en recipientes adecuados, limpios, de material que permitan fácil lavado y desinfección.</p> <p>Durante la exposición de los productos deben protegerse de contaminación externa por saliva, insectos, entre otros.</p>	X	
44	<p>El lavado y desinfección de utensilios debe hacerse con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo y con especial cuidado en las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, las cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene; las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón.</p> <p>La limpieza y desinfección de los utensilios que tengan contacto con los alimentos se hará en tal forma y con elementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso.</p>	X	
45	Cuando los establecimientos no cuenten con agua y equipos en cantidad y calidad suficientes para el lavado y desinfección, los utensilios que se utilicen deben ser desechables con el primer uso.	X	
46	<p>El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a (3) tres horas.</p> <p>Si hay lugar a preparación de alimentos, debe asegurarse sobrepasar los 70°C sin interrumpir el proceso de cocción. Por consiguiente, deben disponer de termómetros para cuando se requiera comprobar la temperatura.</p> <p>Para los alimentos que se ofrecen calientes la temperatura debe ser superior a los 70 °C y desde su preparación no debe sobrepasar las 2 horas de exposición.</p> <p>Para alimentos que se producen, pero no se ofrecen de manera inmediata, éstos deben permanecer siempre fríos y solo calentarlos cuando se vayan a entregar al cliente, cuidando que la temperatura sea superior a los 70°C.</p>	X	
47	El uso de grasas o aceites debe ser de manera controlada, éste deberá ser descartado cuando se haya usado para preparar alimentos fuertes (pescado). El aceite o grasa no	X	

	debe ser usada cuando presente variación en su olor característico o presente aspecto desagradable. No mezclar el aceite usado con aceite nuevo, puesto que se generan sustancias no aptas para la salud.		
48	Para almacenar alimentos ácidos (jugos, salsas), se deberán utilizar vasijas de peltre, vidrio o porcelana, nunca de aluminio o cobre.	X	
49	Se deberá realizar controles de temperatura de manera escrita de equipos como mínimo dos veces al día y temperaturas de elaboración de alimentos. Generar acciones para las desviaciones de las temperaturas.	X	
50	Uso de código de colores para las tablas de picar y uso de cuchillos.	X	
51	Control y manejo de alérgenos, establecer un procedimiento estandarizado para el control de sustancias clasificadas como alérgenos, informando al cliente el contenido de los productos, es decir declararlos en los ingredientes.	X	
SANEAMIENTO			
52	Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo VI, artículo 26 sobre el Plan de Saneamiento . El oferente presentará el plan de saneamiento a desarrollar en la instalación a arrendar, donde se discriminen los programas: Limpieza y desinfección, Desechos sólidos, Control de plagas y Abastecimiento y suministro de agua potable, de acuerdo a lo establecido en el Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013. Este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y registros mensuales que evidencien el cumplimiento del mismo durante la vigencia del contrato.	X	
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
53	Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección. Entregar fichas técnicas de los productos para el lavado detergente, desinfectante, desengrasante, gel y jabón de manos, entre otros.	X	
54	Realizar mediante listas de chequeo inspecciones sobre el estado de limpieza de áreas, equipos y superficies.		
55	El proceso de desinfección debe realizarse con un principio activo que permita la eliminación o disminución a niveles aceptables de la carga microbiana de las áreas, superficies y equipos.	X	
56	Realizar jornadas de dosis de choque periódico, evitando la resistencia de los microorganismos a los desinfectantes usados, para lo cual se debe cambiar el producto o aumentar la dosis de concentración.	X	
57	Realizar cronograma de limpieza y desinfección de equipos, con uso de productos aptos para alimentos, limpiando inmediatamente después del uso de equipos y superficies para evitar incrustaciones de grasas y suciedades.	X	
58	Buenas prácticas higiénicas de personal manipulador, lavado de manos, desinfección, aseo personal.	X	
59	Uso de habladores en todas las áreas sobre la manera correcta de usar los químicos para la limpieza y desinfección, forma de prepararse y tiempo de exposición dependiendo el lugar a tratar.	X	
60	Uso de atomizadores para las aspersiones, no está permitido el uso de recipientes como envases vacíos de gaseosas, refrescos entre otros para almacenar los químicos.	X	
DESECHOS SÓLIDOS			
61	Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.	X	
62	Cuenta con recipientes suficientes, adecuados, separados por tipo de residuos, bien ubicados con tapa y bolsa, identificados para la recolección. Deben lavarse y desinfectarse cuando se desocupen las canecas.	X	
63	Debe disponerse una zona de acopio de basuras alejada de la zona de producción y tener una frecuencia establecida de remoción de los residuos sólidos. No deben generarse malos olores y en ningún momento promover la proliferación de plagas.	X	
64	El responsable de realizar la remoción de los residuos con la ayuda de guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.	X	
CONTROL DE PLAGAS			
65	Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.	X	
66	La actividad de la fumigación será de manera bimestral o como se encuentre estipulado en el contrato, con aplicaciones de sustancias para el control de insectos, roedores, rastreros y plagas según diagnóstico que elabore de manera previa la empresa contratista del servicio, quien podrá sugerir el aumento de la frecuencia o disminución según el informe que pase del diagnóstico previo en el cual se sustente la situación hallada. Los químicos usados deberán ser para uso en cocinas, y deben presentar cronograma de rotación de productos. El uso de los químicos no podrá en ningún momento poner en riesgo la inocuidad de los alimentos. Presentar fichas técnicas de todos los productos. Enviar al supervisor del contrato las constancias de trabajo realizado por la empresa especializada. La fumigación solicitada en éste ítem es diferente al control realizado por la administración	X	

	del colegio. La realización de la fumigación debe realizarse observando el calendario académico, las medidas de bioseguridad. El supervisor, velara porque la norma se cumpla de manera estricta.		
67	Informar siempre al supervisor del contrato cuando se realizarán las fumigaciones y entregar las constancias de trabajo realizado por la empresa especializada.	X	
68	No se admitirán animales domésticos en el servicio de alimentación como medida de control natural.	X	
69	Se exigirá el uso de medidas de bioseguridad por el personal que realiza la aplicación.	X	

ÍTEM	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO "AMBIENTAL" PARA TENEDORES DE ESPACIO EN CALIDAD DE ARRENDATARIOS DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El Oferente <u>deberá certificar por escrito, junto con la oferta</u> que no se encuentra registrado como Infractor Ambiental, en el REGISTRO UNICO DE INFRACTORES AMBIENTALES (RUIA) del Ministerio de Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible, de acuerdo a lo establecido en la Ley 1333 del 21 de julio de 2009, "Por la cual se establece el procedimiento sancionatorio ambiental y se dictan otras disposiciones", o cualquiera que la modifique o derogue, <u>para lo cual deberá anexar junto con la oferta</u> el pantallazo del aplicativo Vital de la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales ANLA.	X	
2	El Oferente y Futuro Contratista, <u>deberá presentar y entregar para el inicio de ejecución del contrato</u> , al Supervisor del Contrato; el "PLAN DE SANEAMIENTO" a desarrollar en las instalaciones a arrendar dentro de las cuales se realice la preparación, almacenamiento, manipulación y comercialización de alimentos. Para su respectivo seguimiento. Donde el "PLAN DE SANEAMIENTO", deberá ser un documento escrito donde se relacionen los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los programas limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas y abastecimiento y suministro de agua potable; que sean necesarios, teniendo en cuenta los servicios, actividades y productos ofrecidos para el cumplimiento del objeto contractual. Este documento, deberá dar cumplimiento a lo establecido en el Artículo 26 de la Resolución 2674 del 22/07/2013 y deberá venir firmado por profesional competente (Ingeniero o Técnico de Alimentos, sanitario y/o ambiental) o con el aval o aprobación de la Secretaria de Salud de la Jurisdicción. Durante la ejecución del contrato, el <u>Contratista deberá presentar, mensualmente al Supervisor del Contrato</u> , las copias de los formatos de registro y seguimiento debidamente diligenciados, de los programas referenciados anteriormente; así como deberá tenerlas disponibles en las instalaciones arrendadas, para evidenciar y soportar el desarrollo del "PLAN DE SANEAMIENTO", presentado.	X	
3	El Oferente y Futuro Contratista realizará y desarrollará un plan de gestión integral de residuos sólidos, para las instalaciones a arrendar, de acuerdo a las responsabilidades establecidas en el Decreto 1077 del 26/05/2015, TÍTULO 2 "SERVICIO PÚBLICO DE ASEO" - ARTICULO 2.3.2.1.1., ARTICULO 2.3.2.2.1.2. al ARTICULO 2.3.2.2.5.118 y de acuerdo a los lineamientos de la Resolución 754 del 25/11/2014 (Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial) y demás normatividad legal vigente relacionada, donde mínimo se desarrolle las siguientes acciones: <ul style="list-style-type: none"> Mecanismos y estrategias para garantizar la separación en la fuente, dirigida a los usuarios de los servicios prestados y los funcionarios del contratista; en donde suministrará los insumos necesarios para la correcta separación de los residuos generados en las instalaciones arrendadas; para esto tendrá en cuenta la codificación de colores establecidas por la GTC 24. Disponer de mínimo uno (1) punto ecológico con tapa giratoria y con sus respectivas bolsas, ubicado dentro de cada una de las instalaciones a arrendar, en donde la codificación de colores deberá ser acorde a lo establecido en la GTC 24, conforme al tipo de residuos generados. Establecer la ruta interna, externa y frecuencia de recolección para los residuos generados en las instalaciones arrendadas; así como prever su almacenamiento temporal y entrega para disposición final. Realizar articulación y coordinación con las actividades desarrolladas en el marco del programa de residuos sólidos no peligrosos del punto de servicio, principalmente en lo relacionado con la separación en la fuente, ruta externa, almacenamiento temporal y entrega para disposición final. Presentar mensualmente al supervisor del contrato, el registro del pesaje de los residuos reciclables (limpios y secos) y ordinarios generados en las instalaciones arrendadas. Disponer de manera temporal, los residuos reciclables generados en las instalaciones arrendadas, en el centro de acopio o lugar de almacenamiento temporal establecido por el punto de servicio. (el Contratista, debe contar con las herramientas para el traslado del material, elementos de protección personal y báscula). 	X	
4	Para los residuos peligrosos generados por parte del oferente y futuro Contratista dentro de las instalaciones a arrendar; en función del cumplimiento del objeto del contrato, por acciones de arreglos locativos en estas instalaciones o por cambio de alguno de los equipos eléctricos o electrónicos de su responsabilidad y/o propiedad. Deberá cumplir con el manejo y disposición final adecuada establecida para los residuos peligrosos en el Decreto 1076 del 26/05/2015 - TÍTULO 6 "RESIDUOS PELIGROSOS" - Artículo 2.2.6.1.1.1. al Artículo 2.2.6.2.3.6; enfatizando en lo establecido en el Artículo 2.2.6.1.4.4, incisos "a y b" del Decreto en referencia, "Son obligaciones del consumidor o usuario final de productos o sustancias químicas con propiedad peligrosa: cc) Seguir las instrucciones de manejo seguro suministradas por el fabricante o importador del producto o sustancia química hasta finalizar su vida útil y;	X	

	<p>dd) Entregar los residuos o desechos peligrosos pos consumo provenientes de productos o sustancias químicas con propiedad peligrosa, al mecanismo de devolución o retorno que el fabricante o importador establezca."</p> <p>De lo cual deberá presentar al supervisor del contrato el respectivo registro de entrega a los programas pos consumo o certificado de disposición final de los residuos peligrosos generados o productos que los contenga.</p>		
5	<p>El Oferente y Futuro Contratista, deberá tener las fichas y hojas de seguridad, de todos los productos que contengan sustancias químicas y de aseo que utilice dentro de las instalaciones a arrendar y para el cumplimiento del objeto del contrato; para lo cual deberá ubicarlas en un lugar visible en donde se encuentren almacenados dichos elementos, las hojas de seguridad debe contener los 16 ítems en idioma español.</p> <p>Además, durante la ejecución del contrato, deberá entregar al supervisor del contrato, los certificados y/o documentos que soporten capacitación al personal a su cargo, en el manejo de estas sustancias y la manipulación e interpretación de las respectivas fichas y hojas de seguridad.</p> <p>Así como dar cumplimiento a las condiciones establecidas en la Ley 55 del 02/07/1993 "Por medio de la cual se aprueba el "Convenio No. 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el trabajo", en relación al manejo, manipulación, almacenamiento, disposición final y demás que apliquen para este tipo de productos.</p>	X	
6	<p>El oferente y futuro contratista, deberá garantizar que los productos utilizados en las instalaciones a arrendar y para el cumplimiento del objeto del contrato, respecto a la limpieza y desinfección, al igual que los elementos para envasar los alimentos que apliquen para su consumo y suministro, deberán contener características de biodegradabilidad; en cumplimiento a lo establecido en el Manual de Contratación de la Policía Nacional, para los elementos de aseo y cafetería, en especial vasos, empaques, desechables para alimentos y detergentes y desengrasantes para las actividades de aseo.</p> <p>De esto, durante la ejecución del contrato, entregará mensualmente al supervisor del contrato, las hojas y fichas de seguridad de los productos de aseo, así como las hojas de fabricación de los productos para envasar o servir alimentos, donde se relacionen sus características biodegradabilidad.</p>	X	
7	<p>El oferente y Futuro Contratista deberá acreditar por escrito, junto con la oferta, que durante la vigencia y ejecución del objeto del contrato, se compromete a desarrollar y cumplir con las buenas prácticas ambientales con relación al ahorro y uso eficiente del agua y la energía, así como el manejo integral de residuos, establecidas por el punto de servicio, en el marco de la Implementación del Sistema de Gestión Ambiental y que contribuyan al cumplimiento de la política ambiental y objetivos ambientales institucionales. De lo cual se deberá dar estricto cumplimiento durante la ejecución del contrato.</p>	X	
8	<p>El oferente y Futuro contratista se compromete a estar disponible para las diferentes auditorías que realizan entidades internas y externas, al igual que autoridades o visitas por parte de las autoridades ambientales y/o sanitarias al punto de servicio. En donde deberá tener en las instalaciones arrendadas la documentación pertinente y establecida como soportes en las condiciones técnicas del contrato.</p> <p>Para ello, el supervisor del contrato, notificará previamente al contratista sobre las fechas para las auditorías e informara en el momento sobre las visitas de las autoridades ambientales y/o sanitarias.</p>	X	
9	<p>El Oferente y Futuro Contratista se compromete durante la ejecución del contrato a socializar, sensibilizar y/o capacitar al personal a su cargo, con relación a las temáticas de manejo de sustancias químicas, manejo de residuos sólidos (no peligrosos y peligrosos) y buenas prácticas ambientales.</p> <p>De esto, durante la ejecución del contrato, el contratista deberá entregar cada trimestre los respectivos soportes al supervisor del contrato, evidenciando las acciones realizadas para todo su personal a cargo.</p>	X	
10	<p>El Oferente y Futuro Contratista, deberá garantizar que los equipos eléctricos y electrónicos de su propiedad o responsabilidad que serán utilizados en las instalaciones a arrendar, para la ejecución de objeto del contrato, cumplan con los requerimientos de la Energy Star, o se registren sus características de eficiencia energética, soportando bajo consumo de energía. Así también garantizará que sus baterías y acumuladores no contemplen cadmio, plomo o mercurio.</p> <p>Para lo cual presentará al inicio del contrato, al supervisor del contrato, las fichas técnicas de los equipos a utilizar con sus respectivas características.</p>	X	
11	<p>El Oferente y Futuro Contratista, deberá acreditar por escrito, junto con la oferta que se compromete a cumplir con todos los requisitos legales ambientales vigentes concernientes con su actividad económica, bienes y servicios ofrecidos</p>	X	
12	<p>El Oferente y Futuro Contratista, deberá acreditar por escrito, junto con la oferta, que no se hará vertimiento o disposición directa o indirectamente, a la red sanitaria de aguas residuales existente en el punto de servicio o cuerpos de agua superficiales aledaños, de residuos que contengan sustancias químicas, residuos de comida u otros elementos que puedan alterar de manera significativa las características fisicoquímicas y denominación de las aguas residuales vertidas en el punto de servicio o generar obstrucción de la red sanitaria. De lo cual se deberá dar estricto cumplimiento durante la ejecución del contrato, con el fin de objeto de sanciones ambientales o afectar los sistemas de tratamiento para las plantas de tratamiento de agua residual, donde éstas existan en el punto de servicio.</p>	X	
ÍTEM	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES PARA TENEDORES DE ESPACIO EN CALIDAD DE ARRENDATARIOS DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE

1	El oferente garantizará mediante certificación escrita junto con la oferta que cuenta con el personal idóneo, con los elementos de cafetería y equipos necesarios para la prestación de un servicio de alta calidad.	X	
2	El oferente debe acreditar junto con la oferta experiencia específica en servicios de cafetería a diferentes grupos poblacionales o servicios de alimentación en servicios de comidas y bebidas que proveen comidas completas o no, ya sea en cafeterías, restaurantes tradicionales o restaurantes de autoservicio o restaurantes de comida para llevar. Mediante certificaciones de contratos, (una certificación por cada contrato), celebrados con entidades estatales y/o privadas.	X	
3	El oferente garantizará mediante certificación escrita junto con la oferta que realizará el control y manejo de alérgenos, estableciendo un procedimiento estandarizado para el control de sustancias clasificadas como alérgenos.	X	
4	El oferente deberá anexar con la oferta oficio donde se relacione información detallada indicando el personal a laborar, razón social, dirección y teléfono.	X	

LOTE 17: COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA - MANIZALES

ÁREA A CUBRIR	CANTIDAD PUNTO DE SERVICIO	CUMPLE	NO CUMPLE
Nutricionista	1	X	
Ingeniero (a) de alimentos (técnico, tecnólogo o profesional)	1	X	
Administrador (cajero)	1	X	
Auxiliar de cocina: Experto en preparación y alistamiento de alimentos	0	X	
Auxiliar para atención en mostrador	2	X	

ÍTEM	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO PARA EL SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA TENEDORES DE ESPACIO DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El futuro tenedor de espacio deberá presentar los estándares mínimos evidenciando el respectivo porcentaje de diseño e implementación y así mismo la evaluación inicial del sistema de acuerdo a la resolución 1111 del 2017, es importante que este documento sea firmado por un profesional con licencia en seguridad y salud en el trabajo, que estará de acuerdo al tamaño de la empresa (Anexar: licencia ocupacional del Técnico, Tecnólogo, Profesional, Especialista, Magister; Curso de 50 horas virtuales), según la norma donde aplique certificados de experiencia laboral del técnico o tecnólogo. Por otro lado anexara certificado expedido por la ARL frente a la evaluación de los estándares mínimo dando a conocer el porcentaje de cumplimiento. Durante la ejecución del contrato.	X	
2	El futuro tenedor de espacio deberá colaborar en las auditorías de cumplimiento al Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, que se realicen en el centro de trabajo en donde se encuentre desempeñando las actividades, específicamente siguiendo los lineamientos para cumplir con las exigencias de las normas pertinentes de su actividad económica. Se realizara durante la ejecución de actividades, según necesidad.	X	
3	Es obligación del futuro tenedor de espacio dar carnet de identificación de la empresa y carnet de la ARL, al personal que labore en su actividad económica dentro de las instalaciones, al igual que estar al día en todo lo relacionado a Seguridad Social de sus trabajadores sin importar el tipo de contrato. (Los trabajadores deberán portar el carnet al momento de ingreso al punto de servicio). Enviar mensualmente la planilla de pago de seguridad social mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE del personal vinculado a la actividad, desde el momento de la firma del acta de inicio hasta la terminación del contrato.	X	
4	Es obligación del futuro tenedor de espacio tener el control documental de la realización de los exámenes medico ocupacionales de ingreso, periódico, cambio de ocupación, pos incapacidad del personal a su cargo y que labora dentro de las instalaciones del punto de servicio, dando cumplimiento con la Resolución 2646 de 2007 , deberá tener siempre disponible en el centro de trabajo la carpeta donde se evidencie la realización de los exámenes que de acuerdo a las actividades deba realizar el trabajador (Física o Digital). Así mismo anexar el profesiograma a los conceptos medico ocupacionales. En el caso de realizar manipulación de alimentos se deberá contener los exámenes médicos específicos para dicha actividad. Dicha documentación se verificara por el responsable de SG-SST 15 días hábiles posteriores a la firma del acta de inicio.	X	
5	El futuro tenedor de espacio deberá realizar la inducción y reinducción de los diferentes colaboradores en los peligros priorizados, documentado la misma y realizando evaluación. Deberá enviar mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE (Acta de la inducción con las respectivas firmas de las personas que asistieron, junto con la evaluación) 15 días hábiles posteriores a la firma del acta de inicio.	X	
6	El futuro tenedor de espacio se debe comprometer al pago de las prestaciones Sociales a las que está obligado de acuerdo a la modalidad de contrato que tenga con las personas que prestan sus servicios, para lo cual deberá entregar cada mes al supervisor de contrato previo al pago de la factura la planilla que evidencia el cumplimiento con lo solicitado, y de esta forma gestionar el pago. Enviar mensualmente la planilla de pago de seguridad social mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE del personal vinculado a la actividad, desde el momento de la firma del acta de inicio hasta la terminación del contrato.	X	

7	El futuro tenedor de espacio debe realizar la matriz de identificación de peligros, valoración, evaluación y control de riesgos ocupacionales de los procesos concernientes a la actividad económica realizada dentro del punto de servicio, determinando de acuerdo a la jerarquía de los controles de prevención de accidentes y enfermedades laborales artículo 2.2.4.6.24 del decreto 1072 del 2015 ministerio de trabajo. El Tenedor deberá hacer llegar mediante oficio y CD la matriz solicitada con su respectivo informe dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE un mes posterior de la firma del acta de inicio, así mismo anexar soportes de divulgación de la matriz a los colaboradores del punto forma física o digital. La información suministrada deberá quedar copia en el punto de servicio. Nota: La matriz deberá estar firmada por el profesional idóneo de acuerdo al cumplimiento de ley anexando la licencia de Salud Ocupacional vigente.	X	
8	El futuro tenedor de espacio deberá anexar la matriz de Elementos de Protección Personal e Individual de acuerdo a la exposición de peligros y riesgos en donde deberá contemplar la frecuencia de entrega del elemento, así mismo anexara registro de entrega del EPP o EPI con su respectiva capacitación. El Tenedor deberá hacer llegar mediante oficio y CD la matriz solicitada dirigida a la Jefe de Talento Humano DIBIE un mes posterior de la firma del acta de inicio, así mismo anexar soportes de entrega y capacitación de acuerdo a la frecuencia evidenciada en la matriz de forma física o digital. La información suministrada deberá quedar copia en el punto de servicio. Nota: La matriz deberá estar firmada por el profesional idóneo de acuerdo al cumplimiento de ley anexando la licencia de Salud Ocupacional vigente.	X	
9	EL futuro tenedor de espacio adjuntara el Programa de 5S orden y aseo. El documento se anexara en el momento de la postulación a la oferta. Posteriormente un mes a la firma del acta de inicio enviara soportes de la ejecución del programa en el punto de servicio.	X	
10	El futuro tenedor de espacio deberá realizar la identificación de amenazas y determinar la vulnerabilidad del espacio arrendado con el objetivo de elaborar el plan de emergencia dotando el espacio con los materiales necesarios para dar respuesta. Una vez firmada el acta de inicio el tenedor enviara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE el plan de emergencia y el soporte de entrega de extintores y botiquines de acuerdo al cumplimiento de ley, con su respectiva divulgación y capacitación a los trabajadores.	X	
11	El futuro tenedor del espacio deberá ajuntar el cronograma de capacitación anual relacionando los temas en Seguridad y Salud en el Trabajo. Los soportes serán entregados en el momento de la postulación a la oferta. De forma mensual enviara el tenedor adjudicado el soporte de asistencia a las capacitaciones con su respectiva evaluación mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE.	X	
12	El futuro tenedor de espacio se debe comprometer a solicitar y tramitar ante el Rector del Colegio los respectivos permisos de trabajo para realizar eventualmente las actividades de alto riesgo. En este caso deberá estar presente el Profesional en Seguridad y Salud del tenedor quien estará al pendiente de la actividad y enviara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE los soportes de ejecución (Por ejemplo si se requirió andamios estos deberán estar certificados y se enviara el soporte a esta dirección de dichos documentos).	X	
13	El futuro tenedor de espacio entregara el esquema de vacunación de acuerdo con el Sistema de Vigilancia Epidemiológico de Riesgo Biológico que deba cumplir con sus trabajadores independientes de su forma de vinculación. Dicho soporte se entregara una vez firmada el acta de inicio mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE.	X	
14	El futuro tenedor de espacio adjuntara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE, todos los accidentes de trabajo presentados de forma mensual con sus respectivos soportes de acuerdo al cumplimiento de ley. Resolución 1401 de 2007 (Mayo 14) "Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo".	X	
15	El futuro tenedor adjuntara informe de comportamiento de indicadores de ausentismo y accidentalidad mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE una vez adjudicado de forma mensual.	X	
16	El futuro tenedor adjuntara las actas de forma mensual del Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo al Decreto 614 de 1984, Resolución 1016 de 1989, Decreto-Ley 1295 de 1994, Ley 1562 de 2012 y Decreto 1072 de 2015, Resolución 2013 de 1986, dicho soporte se enviara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE.	X	

ITEM	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO "MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS" PARA TENEDORES DE ESPACIO EN CALIDAD DE ARRENDATARIOS DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
SUMINISTRO DE PERSONAL			
1	El oferente debe tener carnet de manipulación de alimentos, así como las personas que vayan a laborar en los diferentes puntos de servicio; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97, Resolución 2674 de 2013 y normatividad vigente.	X	
2	El Contratista debe contar con personas que tengan el perfil que lo amerite para el manejo de los puntos de servicio a tomar en arriendo.	X	
3	El contratista deberá allegar la relación del personal previsto por la empresa para cada punto de servicio con las respectivas hojas de vida y los formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL; indicando el personal técnico y operario a laborar (cargos). <u>El nutricionista y el ingeniero de alimentos, se puede contratar por hora labor, es decir, que irán al colegio a supervisar al contratista una vez cada dos meses.</u>	X	
PRODUCTOS ALIMENTICIOS		CUMPLE	NO CUMPLE

4	El Contratista se compromete a hacer entrega del listado de los precios de los productos alimenticios a vender; los cuales serán verificados y aprobados por el supervisor del contrato. Para lo cual, se tomará como referente los precios del mercado y las necesidades de la población objeto del presente estudio.	X	
5	SOSTENIMIENTO DE PRECIOS: La lista de precios propuesta deberá ser sostenida por toda la vigencia del contrato de arrendamiento, cualquier cambio deberá ser aprobado por el supervisor del contrato y estar debidamente justificado previa verificación con los precios del mercado.	X	
6	EXCLUSIVIDAD DE PRODUCTOS: La exclusividad de los productos a ofrecer como gaseosas, jugos, agua entre otros será determinada por el supervisor del contrato.	X	
7	Cada mes se debe presentar una tabla nutricional de estricto cumplimiento que es obligatoria y revisada por el supervisor del contrato.	X	
8	El contratista debe acreditar experiencia en buenas prácticas de manufacturas, alimentos y bebidas.	X	
9	Cumplir con las especificaciones de productos, marcas y precios a ofrecer, así como la infraestructura con que cuenta para poder dar cumplimiento al objeto del contrato, como son: vehículos, relaciones comerciales con proveedores manejo de alimentos.	X	
PERSONAL MANIPULADOR			
10	El contratista debe tener carnet de manipulación de alimentos, así como las personas que vayan a laborar en los diferentes puntos de servicio el cual acredite mínimo 10 horas de formación; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97, Resolución 2674 de 2013 y normatividad vigente.	X	
11	El contratista debe contar con personal idóneo, el cual mediante certificación médica demuestre la aptitud para manipular alimentos. Anexar los resultados de los exámenes médicos de frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas (para detectar hongos) y coprológico del personal (inspección de piel para evidenciar la no presencia de heridas, quemaduras, irritaciones u otras infecciones) antes de su ingreso al establecimiento con resultado apto. Estos exámenes se requieren 2 veces al año.	X	
12	El personal manipulador debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, Artículo 11, (numerales del 1 al 5): Estado de salud: 1. Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año. 2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador. 3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. 4. La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. 5. La empresa es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos y bebidas que presente un riesgo para la salud, el contratista deberá comunicarlo ante el supervisor del contrato y éste funcionario será reemplazado inmediatamente.	X	
13	El contratista deberá allegar la relación del personal manipulador y las respectivas hojas de vida con: fotocopia de la cédula, certificado de antecedentes disciplinarios de la procuraduría, certificado judicial expedido por la Policía Nacional, certificado de manipulación de alimentos vigente y resultados de exámenes médicos, además los formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL; indicando su calidad profesional, técnica u operativa (cargos). Ésta documentación debe ser anexada a la firma del acta de inicio del contrato.	X	
14	El personal manipulador debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, Artículo 12, en donde se estipula: educación y capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos. Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por	X	

	<p>personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.</p>		
15	<p>El personal manipulador deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, artículo 13 sobre el Plan de capacitación:</p> <p>Presentar el plan de capacitación que debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.</p> <p>Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.</p> <p>El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.</p>	X	
16	<p>El personal manipulador deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, artículo 14 sobre las prácticas higiénicas y medidas de protección incluyendo los 14 numerales.</p> <p>Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. 2. 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. 3. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo. 4. 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 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. 5. 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. 6. 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. 7. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. 8. 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. 9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. 10. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo contempla el numeral 4 del presente artículo. 11. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. 12. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. 	X	

	<p>13. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.</p> <p>14. Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en esta resolución y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa.</p>		
17	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo V, artículo 24 sobre la obligatoriedad de profesional o personal técnico.</p> <p>Los establecimientos que fabriquen, procesen, elaboren o envasen alimentos de alto riesgo en salud pública, deben contar con los servicios de tiempo completo de personal técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad de alimentos, quien debe tener a cargo el programa de capacitación del personal manipulador de alimentos.</p> <p>El contratista estará presto a los conceptos y observaciones que el ingeniero de alimentos de las regionales de sanidad, hospital del sector y/o secretaria de salud avale o solicite, al supervisar los aspectos de aseguramiento de la calidad del servicio ofrecido.</p> <p>Se debe hacer uso de carteleras para estimular el consumo de alimentos que promuevan una vida sana.</p>	X	
18	<p>Cuando se vincule personal nuevo el contratista deberá informar por escrito al supervisor del contrato, debiendo adjuntar los documentos exigidos al personal. No puede empezar a laborar hasta tanto no haya autorización.</p>	X	
19	<p>El personal que labora en el local debe conocer y aplicar la normativa vigente sobre el Manejo de EPP (elementos de protección personal) para la manipulación de alimentos y de químicos.</p>	X	
MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
20	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo IV, artículo 16 sobre la Materias Primas e insumos.</p> <p>La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y deben estar debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, y para el caso de los insumos, deben cumplir con las resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012, según corresponda, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.</p> <p>Los productos que requieren manejo de temperaturas tanto de congelación como de refrigeración no podrán perder en ningún momento la cadena de frío, por consiguiente, el recibo de alimentos para congelación deberá ser de -18°C o menos y para refrigeración de 0 a 4°C +/- 2°C e inmediatamente debe disponerse en neveras o congeladores para no perder la temperatura que trae el producto.</p> <p>Debe realizarse inspecciones organolépticas de los insumos verificando apariencia, olor, color, lote, fechas de vencimiento, condiciones del empaque (sin abolladuras, propio del alimento, sin pérdida de vacío según aplique).</p> <p>En el caso de frutas y verduras deben inspeccionarse que no tengan magulladuras, hongos, picaduras de animales índice de madurez, sin presencia de material extraño como tierra, insectos, entre otros.</p> <p>Para los huevos se debe verificar que no se encuentren fisurados, ni rotos, ni sucios, con ausencia de plumas, sangre y excremento, con cáscara lisa y color uniforme.</p> <p>Los enlatados deberán tener el respectivo registro sanitario, además se debe verificar que el envase no se encuentre deteriorado, abollado, corroído, o con presencia de gas interior.</p> <p>Los productos no deben presentar abombamiento en ninguna situación.</p> <p>De presentarse alguna de las situaciones antes mencionadas éstos productos deberán ser rechazados.</p>	X	
21	<p>Toda materia prima o producto que se ofrezca debe poseer una ficha técnica la cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria competente cuando esta lo requiera.</p> <p>Ésta ficha debe contener los registros o permisos sanitarios según corresponda los cuales puedan ser revisados en cualquier momento que se solicite.</p>	X	
22	<p>Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto.</p> <p>Es responsabilidad de la persona natural o jurídica propietaria del contrato en arrendamiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos, para lo cual se solicitará que trimestralmente, se realicen análisis microbiológicos en los cuales se verifique el estado de algunos productos (uno por cada grupo alternado por cada trimestre) con las siguientes muestras:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Producto preparado restaurante (Parámetro INVIMA) • Producto de panadería (Parámetro INVIMA) • Producto de panadería relleno con crema o cárnico (Parámetro INVIMA) • Ensalada de frutas y/o verduras (Parámetro INVIMA) • Jugo o pulpa de fruta (Resolución 3929 de 2013) • Productos pre cocidos congelados • Agua para consumo humano (Análisis microbiológico) 	X	
23	<p>Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y, si le aplica, a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso.</p>	X	
24	<p>Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos y no podrán ser recongeladas, por tal motivo solo deberán descongelarse lo</p>	X	

	que será usado en el servicio. Además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes.		
25	<p>Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deben almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración, para esto deben disponer de estibas plásticas aptas para alimentos para que las materias primas o los alimentos no sean depositados directamente en el piso y alejadas de las paredes permitiendo la limpieza.</p> <p>Para las latas importante que se almacenen boca debajo de manera que podamos observar la fecha de vencimiento, además para protegerlos de contaminación por animales, para lo cual deberán lavar la superficie donde se apertura el alimento.</p> <p>Con relación al almacenamiento y conservación, el contratista deberá contar con equipos apropiados para el almacenamiento y conservación de los alimentos si estos no pueden ser ofrecidos por el contratante.</p>	X	
26	<p>Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos.</p> <p>Tener presente la rotación de los alimentos mediante el manejo adecuado de los insumos por medio de la técnica PEPS (primero en entrar, primero en salir) y/o PVPS (primero en vencer, primero en salir).</p>	X	
27	Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos en los cuales no exista peligro de contaminación para los alimentos.	X	
28	Se deberá de excluir del área de almacenamiento de alimentos; todo producto químico, tóxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos.	X	
29	<p>El transporte de alimentos deberá realizarse en vehículos autorizados para tal fin, los cuales tengan visible la leyenda "Transporte de Alimentos", evitando la contaminación, la proliferación de microorganismos, como el deterioro de los insumos. Si los insumos requieren ser refrigerados o congelados se debe garantizar que se mantengan siempre las condiciones de la cadena de frío.</p> <p>Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos o materias primas, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.</p> <p>Se permite transportar conjuntamente en un mismo vehículo, alimentos con diferente riesgo en salud pública siempre y cuando se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada.</p> <p>Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación.</p> <p>Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.</p> <p>Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento.</p>	X	
EMPAQUES			
30	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo IV, artículo 17 sobre Envases y embalajes</p> <p>Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben reunir los siguientes requisitos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social especialmente las resoluciones 683 , 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan al respecto. 2. El material del envase y embalaje debe ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación. 3. No deben haber sido utilizados previamente para fines diferentes que puedan ocasionar la contaminación del alimento a contener. 4. Los envases y embalajes que estén en contacto directo con el alimento antes de su envase, aunque sea en forma temporal, deben permanecer en buen estado, limpios y, de acuerdo con el riesgo en salud pública, deben estar debidamente desinfectados. 5. Los envases y embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos. <p>Los empaques, envases y/o material desechable deben ser aptos para alimentos, pero con el menor impacto posible al medio ambiente.</p>	X	
EQUIPOS Y UTENSILIOS			
31	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo II.</p> <p>Los equipos y utensilios que se requieran para la prestación del servicio de alimentación deberán ser asumidos por el contratista, los cuales deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y de materiales que puedan ser fácilmente lavables con agentes químicos. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o</p>	X	

	desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.		
32	<p>Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.</p> <p>Los ángulos internos de las superficies de contacto con el alimento deben poseer una curvatura continua y suave, de manera que puedan limpiarse con facilidad.</p> <p>En los espacios interiores en contacto con el alimento, los equipos no deben poseer piezas o accesorios que requieran lubricación ni roscas de acoplamiento u otras conexiones peligrosas.</p> <p>Las superficies de contacto directo con el alimento no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento.</p> <p>Todas las superficies de contacto con el alimento deben cumplir con las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.</p>	X	
33	En lo posible los equipos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite el contacto del alimento con el ambiente que lo rodea. Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y contruidas de manera que faciliten su limpieza y desinfección y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.	X	
34	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar contruidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.	X	
35	Los recipientes usados para materiales no comestibles y desechos, deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, contruidos de material impermeable, de fácil limpieza y desinfección y, de ser requerido, provistos de tapa hermética. Los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles.	X	
36	Las tuberías empleadas para la conducción de alimentos deben ser de materiales resistentes, inertes, no porosos, impermeables y fácilmente desmontables para su limpieza y desinfección. Las tuberías fijas se limpiarán y desinfectarán mediante la recirculación de las sustancias previstas para este fin.	X	
PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS			
37	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo VIII, artículo 35 sobre la PREPARACIÓN Y SERVIDO DE ALIMENTOS.</p> <p>El recibo de insumos e ingredientes para la preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados.</p>	X	
38	Los alimentos o materias primas crudos, tales como, hortalizas, frutas, carnes y productos hidrobiológicos que se utilicen en la preparación de los alimentos deben ser lavados con agua potable corriente antes de su preparación.	X	
39	<p>Las hortalizas y frutas que se consuman deben someterse a lavado y desinfección con sustancias autorizadas por el Ministerio de Salud y Protección Social.</p> <p>Debe visualizarse en habladores un procedimiento donde indique la manera como debe realizarse paso a paso, con el tipo de desinfectante, concentración y tiempo de exposición.</p>	X	
40	Los alimentos perecederos, tales como, leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deben almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados o listos para el consumo con el fin de evitar la contaminación cruzada.	X	
41	El personal que está directamente vinculado a la preparación o servido de los alimentos no debe manipular dinero simultáneamente.	X	
42	Los alimentos y bebidas expuestos para la venta deben mantenerse en vitrinas, campanas plásticas, mallas metálicas o plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja del ambiente exterior.	X	
43	El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. Deberán servirse en recipientes adecuados, limpios, de material que permitan fácil lavado y desinfección. Durante la exposición de los productos deben protegerse de contaminación externa por saliva, insectos, entre otros.	X	
44	<p>El lavado y desinfección de utensilios debe hacerse con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo y con especial cuidado en las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, las cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene; las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón.</p> <p>La limpieza y desinfección de los utensilios que tengan contacto con los alimentos se hará en tal forma y con elementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso.</p>	X	
45	Cuando los establecimientos no cuenten con agua y equipos en cantidad y calidad suficientes para el lavado y desinfección, los utensilios que se utilicen deben ser desechables con el primer uso.	X	
46	<p>El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a (3) tres horas.</p> <p>Si hay lugar a preparación de alimentos, debe asegurarse sobrepasar los 70°C sin interrumpir el proceso de cocción. Por consiguiente, deben disponer de termómetros para cuando se requiera comprobar la temperatura.</p>	X	

	<p>Para los alimentos que se ofrecen calientes la temperatura debe ser superior a los 70 °C y desde su preparación no debe sobrepasar las 2 horas de exposición.</p> <p>Para alimentos que se producen, pero no se ofrecen de manera inmediata, éstos deben permanecer siempre fríos y solo calentarlos cuando se vayan a entregar al cliente, cuidando que la temperatura sea superior a los 70°C.</p>		
47	El uso de grasas o aceites debe ser de manera controlada, éste deberá ser descartado cuando se haya usado para preparar alimentos fuertes (pescado). El aceite o grasa no debe ser usada cuando presente variación en su olor característico o presente aspecto desagradable. No mezclar el aceite usado con aceite nuevo, puesto que se generan sustancias no aptas para la salud.	X	
48	Para almacenar alimentos ácidos (jugos, salsas), se deberán utilizar vasijas de peltre, vidrio o porcelana, nunca de aluminio o cobre.	X	
49	Se deberá realizar controles de temperatura de manera escrita de equipos como mínimo dos veces al día y temperaturas de elaboración de alimentos. Generar acciones para las desviaciones de las temperaturas.	X	
50	Uso de código de colores para las tablas de picar y uso de cuchillos.	X	
51	Control y manejo de alérgenos, establecer un procedimiento estandarizado para el control de sustancias clasificadas como alérgenos, informar al cliente el contenido de los productos, es decir declararlos en los ingredientes.	X	
SANEAMIENTO			
52	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo VI, artículo 26 sobre el Plan de Saneamiento.</p> <p>El oferente presentará el plan de saneamiento a desarrollar en la instalación a arrendar, donde se discriminen los programas: Limpieza y desinfección, Desechos sólidos, Control de plagas y Abastecimiento y suministro de agua potable, de acuerdo a lo establecido en el Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013. Este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y registros mensuales que evidencien el cumplimiento del mismo durante la vigencia del contrato.</p>	X	
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
53	Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección. Entregar fichas técnicas de los productos para el lavado detergente, desinfectante, desengrasante, gel y jabón de manos, entre otros.	X	
54	Realizar mediante listas de chequeo inspecciones sobre el estado de limpieza de áreas, equipos y superficies.	X	
55	El proceso de desinfección debe realizarse con un principio activo que permita la eliminación o disminución a niveles aceptables de la carga microbiana de las áreas, superficies y equipos.	X	
56	Realizar jornadas de dosis de choque periódico, evitando la resistencia de los microorganismos a los desinfectantes usados, para lo cual se debe cambiar el producto o aumentar la dosis de concentración.	X	
57	Realizar cronograma de limpieza y desinfección de equipos, con uso de productos aptos para alimentos, limpiando inmediatamente después del uso de equipos y superficies para evitar incrustaciones de grasas y suciedades.	X	
58	Buenas prácticas higiénicas de personal manipulador, lavado de manos, desinfección, aseo personal.	X	
59	Uso de habladores en todas las áreas sobre la manera correcta de usar los químicos para la limpieza y desinfección, forma de prepararse y tiempo de exposición dependiendo el lugar a tratar.	X	
60	Uso de atomizadores para las aspersiones, no está permitido el uso de recipientes como envases vacíos de gaseosas, refrescos entre otros para almacenar los químicos.	X	
DESECHOS SÓLIDOS			
61	Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.	X	
62	Cuenta con recipientes suficientes, adecuados, separados por tipo de residuos, bien ubicados con tapa y bolsa, identificados para la recolección. Deben lavarse y desinfectarse cuando se desocupen las canecas.	X	
63	Debe disponerse una zona de acopio de basuras alejada de la zona de producción y tener una frecuencia establecida de remoción de los residuos sólidos. No deben generarse malos olores y en ningún momento promover la proliferación de plagas.	X	
64	El responsable de realizar la remoción de los residuos con la ayuda de guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.	X	
CONTROL DE PLAGAS			
65	Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.	X	
66	<p>La actividad de la fumigación será de manera bimestral o como se encuentre estipulado en el contrato, con aplicaciones de sustancias para el control de insectos, roedores, rastreros y plagas según diagnóstico que elabore de manera previa la empresa contratista del servicio, quien podrá sugerir el aumento de la frecuencia o disminución según el informe que pase del diagnóstico previo en el cual se sustente la situación hallada.</p> <p>Los químicos usados deberán ser para uso en cocinas, y deben presentar cronograma de</p>	X	

	rotación de productos. El uso de los químicos no podrá en ningún momento poner en riesgo la inocuidad de los alimentos. Presentar fichas técnicas de todos los productos. Enviar al supervisor del contrato las constancias de trabajo realizado por la empresa especializada. La fumigación solicitada en éste ítem es diferente al control realizado por la administración del colegio. La realización de la fumigación debe realizarse observando el calendario académico, las medidas de bioseguridad. El supervisor, velara porque la norma se cumpla de manera estricta.		
67	Informar siempre al supervisor del contrato cuando se realizarán las fumigaciones y entregar las constancias de trabajo realizado por la empresa especializada.	X	
68	No se admitirán animales domésticos en el servicio de alimentación como medida de control natural.	X	
69	Se exigirá el uso de medidas de bioseguridad por el personal que realiza la aplicación.	X	

ÍTEM	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO “AMBIENTAL” PARA TENEDORES DE ESPACIO EN CALIDAD DE ARRENDATARIOS DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El Oferente <u>deberá certificar por escrito, junto con la oferta</u> que no se encuentra registrado como Infractor Ambiental, en el REGISTRO UNICO DE INFRACTORES AMBIENTALES (RUIA) del Ministerio de Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible, de acuerdo a lo establecido en la Ley 1333 del 21 de julio de 2009, “Por la cual se establece el procedimiento sancionatorio ambiental y se dictan otras disposiciones”, o cualquiera que la modifique o derogue <u>para lo cual deberá anexar junto con la oferta</u> el pantallazo del aplicativo Vital de la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales ANLA.	X	
2	El Oferente y Futuro Contratista, <u>deberá presentar y entregar para el inicio de ejecución del contrato</u> , al Supervisor del Contrato; el “PLAN DE SANEAMIENTO” a desarrollar en las instalaciones a arrendar dentro de las cuales se realice la preparación, almacenamiento, manipulación y comercialización de alimentos. Para su respectivo seguimiento. Donde el “PLAN DE SANEAMIENTO”, deberá ser un documento escrito donde se relacionen los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los programas limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas y abastecimiento y suministro de agua potable; que sean necesarios, teniendo en cuenta los servicios, actividades y productos ofrecidos para el cumplimiento del objeto contractual. Este documento, deberá dar cumplimiento a lo establecido en el Artículo 26 de la Resolución 2674 del 22/07/2013 y deberá venir firmado por profesional competente (Ingeniero o Técnico de Alimentos, sanitario y/o ambiental) o con el aval o aprobación de la Secretaría de Salud de la Jurisdicción. Durante la ejecución del contrato, el <u>Contratista deberá presentar, mensualmente al Supervisor del Contrato</u> , las copias de los formatos de registro y seguimiento debidamente diligenciados, de los programas referenciados anteriormente; así como deberá tenerlas disponibles en las instalaciones arrendadas, para evidenciar y soportar el desarrollo del “PLAN DE SANEAMIENTO”, presentado.	X	
3	El Oferente y Futuro Contratista realizará y desarrollará un plan de gestión integral de residuos sólidos, para las instalaciones a arrendar, de acuerdo a las responsabilidades establecidas en el Decreto 1077 del 26/05/2015, TÍTULO 2 “SERVICIO PÚBLICO DE ASEO” - ARTÍCULO 2.3.2.1.1., ARTÍCULO 2.3.2.2.1.2. al ARTÍCULO 2.3.2.2.5.118 y de acuerdo a los lineamientos de la Resolución 754 del 25/11/2014 (Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial) y demás normatividad legal vigente relacionada, donde mínimo se desarrolle las siguientes acciones: <ul style="list-style-type: none"> Mecanismos y estrategias para garantizar la separación en la fuente, dirigida a los usuarios de los servicios prestados y los funcionarios del contratista; en donde suministrará los insumos necesarios para la correcta separación de los residuos generados en las instalaciones arrendadas; para esto tendrá en cuenta la codificación de colores establecidas por la GTC 24. Disponer de mínimo uno (1) punto ecológico con tapa giratoria y con sus respectivas bolsas, ubicado dentro de cada una de las instalaciones a arrendar, en donde la codificación de colores deberá ser acorde a lo establecido en la GTC 24, conforme al tipo de residuos generados. Establecer la ruta interna, externa y frecuencia de recolección para los residuos generados en las instalaciones arrendadas; así como prever su almacenamiento temporal y entrega para disposición final. Realizar articulación y coordinación con las actividades desarrolladas en el marco del programa de residuos sólidos no peligrosos del punto de servicio, principalmente en lo relacionado con la separación en la fuente, ruta externa, almacenamiento temporal y entrega para disposición final. Presentar mensualmente al supervisor del contrato, el registro del pesaje de los residuos reciclables (limpios y secos) y ordinarios generados en las instalaciones arrendadas. Disponer de manera temporal, los residuos reciclables generados en las instalaciones arrendadas, en el centro de acopio o lugar de almacenamiento temporal establecido por el punto de servicio. (el Contratista, debe contar con las herramientas para el traslado del material, elementos de protección personal y báscula). 	X	
4	Para los residuos peligrosos generados por parte del oferente y futuro Contratista dentro de las instalaciones a arrendar; en función del cumplimiento del objeto del contrato, por acciones de arreglos locativos en estas instalaciones o por cambio de alguno de los equipos eléctricos o electrónicos de su responsabilidad y/o propiedad. Deberá cumplir con el manejo y disposición final adecuada establecida para los residuos peligrosos en el Decreto 1076 del 26/05/2015 - TÍTULO 6 “RESIDUOS PELIGROSOS” - Artículo 2.2.6.1.1.1. al Artículo 2.2.6.2.3.6; enfatizando en lo establecido en el Artículo 2.2.6.1.4.4, incisos “a y b” del Decreto en	X	

	<p>referencia, "Son obligaciones del consumidor o usuario final de productos o sustancias químicas con propiedad peligrosa:</p> <p>ee) Seguir las instrucciones de manejo seguro suministradas por el fabricante o importador del producto o sustancia química hasta finalizar su vida útil y;</p> <p>ff) Entregar los residuos o desechos peligrosos pos consumo provenientes de productos o sustancias químicas con propiedad peligrosa, al mecanismo de devolución o retorno que el fabricante o importador establezca."</p> <p>De lo cual deberá presentar al supervisor del contrato el respectivo registro de entrega a los programas pos consumo o certificado de disposición final de los residuos peligrosos generados o productos que los contenga.</p>		
5	<p>El Oferente y Futuro Contratista, deberá tener las fichas y hojas de seguridad, de todos los productos que contengan sustancias químicas y de aseo que utilice dentro de las instalaciones a arrendar y para el cumplimiento del objeto del contrato; para lo cual deberá ubicarlas en un lugar visible en donde se encuentren almacenados dichos elementos, las hojas de seguridad debe contener los 16 ítems en idioma español.</p> <p>Además, durante la ejecución del contrato, deberá entregar al supervisor del contrato, los certificados y/o documentos que soporten capacitación al personal a su cargo, en el manejo de estas sustancias y la manipulación e interpretación de las respectivas fichas y hojas de seguridad.</p> <p>Así como dar cumplimiento a las condiciones establecidas en la Ley 55 del 02/07/1993 "Por medio de la cual se aprueba el "Convenio No. 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el trabajo", en relación al manejo, manipulación, almacenamiento, disposición final y demás que apliquen para este tipo de productos.</p>	X	
6	<p>El oferente y futuro contratista, deberá garantizar que los productos utilizados en las instalaciones a arrendar y para el cumplimiento del objeto del contrato, respecto a la limpieza y desinfección, al igual que los elementos para envasar los alimentos que apliquen para su consumo y suministro, deberán contener características de biodegradabilidad; en cumplimiento a lo establecido en el Manual de Contratación de la Policía Nacional, para los elementos de aseo y cafetería, en especial vasos, empaques, desechables para alimentos y detergentes y desengrasantes para las actividades de aseo.</p> <p>De esto, durante la ejecución del contrato, entregará mensualmente al supervisor del contrato, las hojas y fichas de seguridad de los productos de aseo, así como las hojas de fabricación de los productos para envasar o servir alimentos, donde se relacionen sus características biodegradabilidad.</p>	X	
7	<p>El oferente y Futuro Contratista deberá acreditar por escrito, junto con la oferta, que durante la vigencia y ejecución del objeto del contrato, se compromete a desarrollar y cumplir con las buenas prácticas ambientales con relación al ahorro y uso eficiente del agua y la energía, así como el manejo integral de residuos, establecidas por el punto de servicio, en el marco de la Implementación del Sistema de Gestión Ambiental y que contribuyan al cumplimiento de la política ambiental y objetivos ambientales institucionales. De lo cual se deberá dar estricto cumplimiento durante la ejecución del contrato.</p>	X	
8	<p>El oferente y Futuro contratista se compromete a estar disponible para las diferentes auditorías que realizan entidades internas y externas, al igual que autoridades o visitas por parte de las autoridades ambientales y/o sanitarias al punto de servicio. En donde deberá tener en las instalaciones arrendadas la documentación pertinente y establecida como soportes en las condiciones técnicas del contrato.</p> <p>Para ello, el supervisor del contrato, notificará previamente al contratista sobre las fechas para las auditorías e informara en el momento sobre las visitas de las autoridades ambientales y/o sanitarias.</p>	X	
9	<p>El Oferente y Futuro Contratista se compromete durante la ejecución del contrato a socializar, sensibilizar y/o capacitar al personal a su cargo, con relación a las temáticas de manejo de sustancias químicas, manejo de residuos sólidos (no peligrosos y peligrosos) y buenas prácticas ambientales.</p> <p>De esto, durante la ejecución del contrato, el contratista deberá entregar cada trimestre los respectivos soportes al supervisor del contrato, evidenciando las acciones realizadas para todo su personal a cargo.</p>	X	
10	<p>El Oferente y Futuro Contratista, deberá garantizar que los equipos eléctricos y electrónicos de su propiedad o responsabilidad que serán utilizados en las instalaciones a arrendar, para la ejecución de objeto del contrato, cumplan con los requerimientos de la Energy Star, o se registren sus características de eficiencia energética, soportando bajo consumo de energía. Así también garantizará que sus baterías y acumuladores no contemplen cadmio, plomo o mercurio.</p> <p>Para lo cual presentará al inicio del contrato, al supervisor del contrato, las fichas técnicas de los equipos a utilizar con sus respectivas características.</p>	X	
11	<p>El Oferente y Futuro Contratista, deberá acreditar por escrito, junto con la oferta que se compromete a cumplir con todos los requisitos legales ambientales vigentes concernientes con su actividad económica, bienes y servicios ofrecidos</p>	X	
12	<p>El Oferente y Futuro Contratista, deberá acreditar por escrito, junto con la oferta, que no se hará vertimiento o disposición directa o indirectamente, a la red sanitaria de aguas residuales existente en el punto de servicio o cuerpos de agua superficiales aledaños, de residuos que contengan sustancias químicas, residuos de comida u otros elementos que puedan alterar de manera significativa las características físicoquímicas y denominación de las aguas residuales vertidas en el punto de servicio o generar obstrucción de la red sanitaria. De lo cual se deberá dar estricto cumplimiento durante la ejecución del contrato, con el fin de objeto de sanciones ambientales o afectar los sistemas de tratamiento para las plantas de tratamiento de agua residual, donde éstas existan en el punto de servicio.</p>	X	

ÍTEM	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES PARA TENEDORES DE ESPACIO EN CALIDAD DE ARRENDATARIOS DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El oferente garantizará mediante certificación escrita junto con la oferta que cuenta con el personal idóneo, con los elementos de cafetería y equipos necesarios para la prestación de un servicio de alta calidad.	X	
2	El oferente debe acreditar junto con la oferta experiencia específica en servicios de cafetería a diferentes grupos poblacionales o servicios de alimentación en servicios de comidas y bebidas que proveen comidas completas o no, ya sea en cafeterías, restaurantes tradicionales o restaurantes de autoservicio o restaurantes de comida para llevar. Mediante certificaciones de contratos, (una certificación por cada contrato), celebrados con entidades estatales y/o privadas.	X	
3	El oferente garantizará mediante certificación escrita junto con la oferta que realizará el control y manejo de alérgenos, estableciendo un procedimiento estandarizado para el control de sustancias clasificadas como alérgenos.	X	
4	El oferente deberá anexar con la oferta oficio donde se relacione información detallada indicando el personal a laborar, razón social, dirección y teléfono.	X	

LOTE 18: COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA - PEREIRA

NO PRESENTO OFERTA. NO CUMPLE TÉCNICAMENTE.

LOTE 19: COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA - CALI

ÁREA A CUBRIR	CANTIDAD PUNTO DE SERVICIO	CUMPLE	NO CUMPLE
Nutricionista	1	X	
Ingeniero (a) de alimentos (técnico, tecnólogo o profesional)	1	X	
Administrador (cajero)	1	X	
Auxiliar de cocina: Experto en preparación y alistamiento de alimentos	1	X	
Auxiliar para atención en mostrador	1	X	

ÍTEM	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO PARA EL SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA TENEDORES DE ESPACIO DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El futuro tenedor de espacio deberá presentar los estándares mínimos evidenciando el respectivo porcentaje de diseño e implementación y así mismo la evaluación inicial del sistema de acuerdo a la resolución 1111 del 2017, es importante que este documento sea firmado por un profesional con licencia en seguridad y salud en el trabajo, que estará de acuerdo al tamaño de la empresa (Anexar: licencia ocupacional del Técnico, Tecnólogo, Profesional, Especialista, Magister; Curso de 50 horas virtuales), según la norma donde aplique certificados de experiencia laboral del técnico o tecnólogo. Por otro lado anexara certificado expedido por la ARL frente a la evaluación de los estándares mínimo dando a conocer el porcentaje de cumplimiento. Durante la ejecución del contrato.	X	
2	El futuro tenedor de espacio deberá colaborar en las auditorias de cumplimiento al Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, que se realicen en el centro de trabajo en donde se encuentre desempeñando las actividades, específicamente siguiendo los lineamientos para cumplir con las exigencias de las normas pertinentes de su actividad económica. Se realizara durante la ejecución de actividades, según necesidad.	X	
3	Es obligación del futuro tenedor de espacio dar carnet de identificación de la empresa y carnet de la ARL, al personal que labore en su actividad económica dentro de las instalaciones, al igual que estar al día en todo lo relacionado a Seguridad Social de sus trabajadores sin importar el tipo de contrato. (Los trabajadores deberán portar el carnet al momento de ingreso al punto de servicio). Enviar mensualmente la planilla de pago de seguridad social mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE del personal vinculado a la actividad, desde el momento de la firma del acta de inicio hasta la terminación del contrato.	X	
4	Es obligación del futuro tenedor de espacio tener el control documental de la realización de los exámenes medico ocupacionales de ingreso, periódico, cambio de ocupación, pos incapacidad del personal a su cargo y que labora dentro de las instalaciones del punto de servicio, dando cumplimiento con la Resolución 2646 de 2007 , deberá tener siempre disponible en el centro de trabajo la carpeta donde se evidencie la realización de los exámenes que de acuerdo a las actividades deba realizar el trabajador (Física o Digital). Así mismo anexar el profesiograma a los conceptos medico ocupacionales. En el caso de realizar manipulación de alimentos se deberá contener los exámenes médicos	X	

	específicos para dicha actividad. Dicha documentación se verificará por el responsable de SG-SST 15 días hábiles posteriores a la firma del acta de inicio.		
5	El futuro tenedor de espacio deberá realizar la inducción y reintroducción de los diferentes colaboradores en los peligros priorizados, documentado la misma y realizando evaluación. Deberá enviar mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE (Acta de la inducción con las respectivas firmas de las personas que asistieron, junto con la evaluación) 15 días hábiles posteriores a la firma del acta de inicio.	X	
6	El futuro tenedor de espacio se debe comprometer al pago de las prestaciones Sociales a las que está obligado de acuerdo a la modalidad de contrato que tenga con las personas que prestan sus servicios, para lo cual deberá entregar cada mes al supervisor de contrato previo al pago de la factura la planilla que evidencia el cumplimiento con lo solicitado, y de esta forma gestionar el pago. Enviar mensualmente la planilla de pago de seguridad social mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE del personal vinculado a la actividad, desde el momento de la firma del acta de inicio hasta la terminación del contrato.	X	
7	El futuro tenedor de espacio debe realizar la matriz de identificación de peligros, valoración, evaluación y control de riesgos ocupacionales de los procesos concernientes a la actividad económica realizada dentro del punto de servicio, determinando de acuerdo a la jerarquía de los controles de prevención de accidentes y enfermedades laborales artículo 2.2.4.6.24 del decreto 1072del 2015 ministerio de trabajo. El Tenedor deberá hacer llegar mediante oficio y CD la matriz solicitada con su respectivo informe dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE un mes posterior de la firma del acta de inicio, así mismo anexar soportes de divulgación de la matriz a los colaboradores del punto forma física o digital. La información suministrada deberá quedar copia en el punto de servicio. Nota: La matriz deberá estar firmada por el profesional idóneo de acuerdo al cumplimiento de ley anexando la licencia de Salud Ocupacional vigente.	X	
8	El futuro tenedor de espacio deberá anexar la matriz de Elementos de Protección Personal e Individual de acuerdo a la exposición de peligros y riesgos en donde deberá contemplar la frecuencia de entrega del elemento, así mismo anexara registro de entrega del EPP o EPI con su respectiva capacitación. El Tenedor deberá hacer llegar mediante oficio y CD la matriz solicitada dirigida a la Jefe de Talento Humano DIBIE un mes posterior de la firma del acta de inicio, así mismo anexar soportes de entrega y capacitación de acuerdo a la frecuencia evidenciada en la matriz de forma física o digital. La información suministrada deberá quedar copia en el punto de servicio. Nota: La matriz deberá estar firmada por el profesional idóneo de acuerdo al cumplimiento de ley anexando la licencia de Salud Ocupacional vigente.	X	
9	EL futuro tenedor de espacio adjuntará el Programa de 5S orden y aseo. El documento se anexará en el momento de la postulación a la oferta. Posteriormente un mes a la firma del acta de inicio enviara soportes de la ejecución del programa en el punto de servicio.	X	
10	El futuro tenedor de espacio deberá realizar la identificación de amenazas y determinar la vulnerabilidad del espacio arrendado con el objetivo de elaborar el plan de emergencia dotando el espacio con los materiales necesarios para dar respuesta. Una vez firmada el acta de inicio el tenedor enviara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE el plan de emergencia y el soporte de entrega de extintores y botiquines de acuerdo al cumplimiento de ley, con su respectiva divulgación y capacitación a los trabajadores.	X	
11	El futuro tenedor del espacio deberá juntar el cronograma de capacitación anual relacionando los temas en Seguridad y Salud en el Trabajo. Los soportes serán entregados en el momento de la postulación a la oferta. De forma mensual enviara el tenedor adjudicado el soporte de asistencia a las capacitaciones con su respectiva evaluación mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE.	X	
12	El futuro tenedor de espacio se debe comprometer a solicitar y tramitar ante el Rector del Colegio los respectivos permisos de trabajo para realizar eventualmente las actividades de alto riesgo. En este caso deberá estar presente el Profesional en Seguridad y Salud del tenedor quien estará al pendiente de la actividad y enviara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE los soportes de ejecución (Por ejemplo si se requirió andamios estos deberán estar certificados y se enviara el soporte a esta dirección de dichos documentos).	X	
13	El futuro tenedor de espacio entregará el esquema de vacunación de acuerdo con el Sistema de Vigilancia Epidemiológico de Riesgo Biológico que deba cumplir con sus trabajadores independientes de su forma de vinculación. Dicho soporte se entregará una vez firmada el acta de inicio mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE.	X	
14	El futuro tenedor de espacio adjuntará mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE, todos los accidentes de trabajo presentados de forma mensual con sus respectivos soportes de acuerdo al cumplimiento de ley. Resolución 1401 de 2007 (Mayo 14) "Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo".	X	
15	El futuro tenedor adjuntará informe de comportamiento de indicadores de ausentismo y accidentalidad mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE una vez adjudicado de forma mensual.	X	
16	El futuro tenedor adjuntará las actas de forma mensual del Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo al Decreto 614 de 1984, Resolución 1016 de 1989, Decreto-Ley 1295 de 1994, Ley 1562 de 2012 y Decreto 1072 de 2015, Resolución 2013 de 1986, dicho soporte se enviara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE.	X	
ITEM	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO "MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS" PARA TENEDORES DE ESPACIO EN CALIDAD DE ARRENDATARIOS DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
SUMINISTRO DE PERSONAL			
1	El oferente debe tener carnet de manipulación de alimentos, así como las personas que vayan a laborar en los diferentes puntos de servicio; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de	X	

	Manufactura) Decreto 3075/97, Resolución 2674 de 2013 y normatividad vigente.		
2	El Contratista debe contar con personas que tengan el perfil que lo amerite para el manejo de los puntos de servicio a tomar en arriendo.	X	
3	El contratista deberá allegar la relación del personal previsto por la empresa para cada punto de servicio con las respectivas hojas de vida y los formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL; indicando el personal técnico y operario a laborar (cargos). <u>El nutricionista y el ingeniero de alimentos, se puede contratar por hora labor, es decir, que irán al colegio a supervisar al contratista una vez cada dos meses.</u>	X	
PRODUCTOS ALIMENTICIOS		CUMPLE	NO CUMPLE
4	El Contratista se compromete a hacer entrega del listado de los precios de los productos alimenticios a vender; los cuales serán verificados y aprobados por el supervisor del contrato. Para lo cual, se tomará como referente los precios del mercado y las necesidades de la población objeto del presente estudio.	X	
5	SOSTENIMIENTO DE PRECIOS: La lista de precios propuesta deberá ser sostenida por toda la vigencia del contrato de arrendamiento, cualquier cambio deberá ser aprobado por el supervisor del contrato y estar debidamente justificado previa verificación con los precios del mercado.	X	
6	EXCLUSIVIDAD DE PRODUCTOS: La exclusividad de los productos a ofrecer como gaseosas, jugos, agua entre otros será determinada por el supervisor del contrato.	X	
7	Cada mes se debe presentar una tabla nutricional de estricto cumplimiento que es obligatoria y revisada por el supervisor del contrato.	X	
8	El contratista debe acreditar experiencia en buenas prácticas de manufacturas, alimentos y bebidas.	X	
9	Cumplir con las especificaciones de productos, marcas y precios a ofrecer, así como la infraestructura con que cuenta para poder dar cumplimiento al objeto del contrato, como son: vehículos, relaciones comerciales con proveedores manejo de alimentos.	X	
PERSONAL MANIPULADOR			
10	El contratista debe tener carnet de manipulación de alimentos, así como las personas que vayan a laborar en los diferentes puntos de servicio el cual acredite mínimo 10 horas de formación; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97, Resolución 2674 de 2013 y normatividad vigente.	X	
11	El contratista debe contar con personal idóneo, el cual mediante certificación médica demuestre la aptitud para manipular alimentos. Anexar los resultados de los exámenes médicos de frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas (para detectar hongos) y coprológico del personal (inspección de piel para evidenciar la no presencia de heridas, quemaduras, irritaciones u otras infecciones) antes de su ingreso al establecimiento con resultado apto. Estos exámenes se requieren 2 veces al año.	X	
12	El personal manipulador debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, Artículo 11, (numerales del 1 al 5): Estado de salud: 1. Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año. 2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador. 3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. 4. La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. 5. La empresa es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos y bebidas que presente un riesgo para la salud, el contratista deberá comunicarlo ante el supervisor del contrato y éste funcionario será reemplazado inmediatamente.	X	
13	El contratista deberá allegar la relación del personal manipulador y las respectivas hojas de vida con: fotocopia de la cédula, certificado de antecedentes disciplinarios de la procuraduría, certificado judicial expedido por la Policía Nacional, certificado de manipulación de alimentos vigente y resultados de exámenes médicos, además los formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL; indicando su calidad profesional, técnica u operativa (cargos). Ésta documentación debe ser anexada a la firma del acta de inicio del contrato.	X	
14	El personal manipulador debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 en su	X	

	<p>capítulo III, Artículo 12, en donde se estipula: educación y capacitación.</p> <p>Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.</p> <p>Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.</p>		
15	<p>El personal manipulador deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, artículo 13 sobre el Plan de capacitación:</p> <p>Presentar el plan de capacitación que debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.</p> <p>Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.</p> <p>El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.</p>	X	
16	<p>El personal manipulador deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, artículo 14 sobre las prácticas higiénicas y medidas de protección incluyendo los 14 numerales.</p> <p>Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. 2. 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. 3. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo. 4. 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 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. 5. 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. 6. 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. 7. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. 8. 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. 	X	

	<p>9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.</p> <p>10. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo contempla el numeral 4 del presente artículo.</p> <p>11. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.</p> <p>12. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.</p> <p>13. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.</p> <p>14. Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en esta resolución y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa.</p>		
17	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo V, artículo 24 sobre la obligatoriedad de profesional o personal técnico.</p> <p>Los establecimientos que fabriquen, procesen, elaboren o envasen alimentos de alto riesgo en salud pública, deben contar con los servicios de tiempo completo de personal técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad de alimentos, quien debe tener a cargo el programa de capacitación del personal manipulador de alimentos.</p> <p>El contratista estará presto a los conceptos y observaciones que el ingeniero de alimentos de las regionales de sanidad, hospital del sector y/o secretaria de salud avale o solicite, al supervisar los aspectos de aseguramiento de la calidad del servicio ofrecido.</p> <p>Se debe hacer uso de carteleras para estimular el consumo de alimentos que promuevan una vida sana.</p>	X	
18	<p>Cuando se vincule personal nuevo el contratista deberá informar por escrito al supervisor del contrato, debiendo adjuntar los documentos exigidos al personal. No puede empezar a laborar hasta tanto no haya autorización.</p>	X	
19	<p>El personal que labora en el local debe conocer y aplicar la normativa vigente sobre el Manejo de EPP (elementos de protección personal) para la manipulación de alimentos y de químicos.</p>	X	
MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
20	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo IV, artículo 16 sobre la Materias Primas e insumos.</p> <p>La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y deben estar debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, y para el caso de los insumos, deben cumplir con las resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012, según corresponda, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.</p> <p>Los productos que requieren manejo de temperaturas tanto de congelación como de refrigeración no podrán perder en ningún momento la cadena de frío, por consiguiente, el recibo de alimentos para congelación deberá ser de -18°C o menos y para refrigeración de 0 a 4°C +/- 2°C e inmediatamente debe disponerse en neveras o congeladores para no perder la temperatura que trae el producto.</p> <p>Debe realizarse inspecciones organolépticas de los insumos verificando apariencia, olor, color, lote, fechas de vencimiento, condiciones del empaque (sin abolladuras, propio del alimento, sin pérdida de vacío según aplique).</p> <p>En el caso de frutas y verduras deben inspeccionarse que no tengan magulladuras, hongos, picaduras de animales índice de madurez, sin presencia de material extraño como tierra, insectos, entre otros.</p> <p>Para los huevos se debe verificar que no se encuentren fisurados, ni rotos, ni sucios, con ausencia de plumas, sangre y excremento, con cáscara lisa y color uniforme.</p> <p>Los enlatados deberán tener el respectivo registro sanitario, además se debe verificar que el envase no se encuentre deteriorado, abollado, corroído, o con presencia de gas interior.</p> <p>Los productos no deben presentar abombamiento en ninguna situación.</p> <p>De presentarse alguna de las situaciones antes mencionadas éstos productos deberán ser rechazados.</p>	X	
21	<p>Toda materia prima o producto que se ofrezca debe poseer una ficha técnica la cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria competente cuando esta lo requiera.</p> <p>Esta ficha debe contener los registros o permisos sanitarios según corresponda los cuales puedan ser revisados en cualquier momento que se solicite.</p>	X	
22	<p>Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto.</p> <p>Es responsabilidad de la persona natural o jurídica propietaria del contrato en arrendamiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos, para lo cual se solicitará que trimestralmente, se realicen análisis microbiológicos en los cuales se verifique el estado de algunos productos (uno por cada grupo alternado por cada trimestre) con las siguientes muestras:</p>	X	

	<ul style="list-style-type: none"> • Producto preparado restaurante (Parámetro INVIMA) • Producto de panadería (Parámetro INVIMA) • Producto de panadería relleno con crema o cárnico (Parámetro INVIMA) • Ensalada de frutas y/o verduras (Parámetro INVIMA) • Jugo o pulpa de fruta (Resolución 3929 de 2013) • Productos pre cocidos congelados • Agua para consumo humano (Análisis microbiológico) 		
23	Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y, si le aplica, a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso.	X	
24	Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos y no podrán ser re congeladas, por tal motivo solo deberán descongelarse lo que será usado en el servicio. Además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes.	X	
25	<p>Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deben almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración, para esto deben disponer de estibas plásticas aptas para alimentos para que las materias primas o los alimentos no sean depositados directamente en el piso y alejadas de las paredes permitiendo la limpieza.</p> <p>Para las latas importante que se almacenen boca debajo de manera que podamos observar la fecha de vencimiento, además para protegerlos de contaminación por animales, para lo cual deberán lavar la superficie donde se apertura el alimento.</p> <p>Con relación al almacenamiento y conservación, el contratista deberá contar con equipos apropiados para el almacenamiento y conservación de los alimentos si estos no pueden ser ofrecidos por el contratante.</p>	X	
26	<p>Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos.</p> <p>Tener presente la rotación de los alimentos mediante el manejo adecuado de los insumos por medio de la técnica PEPS (primero en entrar, primero en salir) y/o PVPS (primero en vencer, primero en salir).</p>	X	
27	Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos en los cuales no exista peligro de contaminación para los alimentos.	X	
28	Se deberá de excluir del área de almacenamiento de alimentos; todo producto químico, tóxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos.	X	
29	<p>El transporte de alimentos deberá realizarse en vehículos autorizados para tal fin, los cuales tengan visible la leyenda "Transporte de Alimentos", evitando la contaminación, la proliferación de microorganismos, como el deterioro de los insumos. Si los insumos requieren ser refrigerados o congelados se debe garantizar que se mantengan siempre las condiciones de la cadena de frío.</p> <p>Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos o materias primas, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.</p> <p>Se permite transportar conjuntamente en un mismo vehículo, alimentos con diferente riesgo en salud pública siempre y cuando se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada.</p> <p>Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación.</p> <p>Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.</p> <p>Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento.</p>	X	
EMPAQUES			
30	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo IV, artículo 17 sobre Envases y embalajes</p> <p>Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deber reunir los siguientes requisitos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social especialmente las resoluciones 683 , 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan al respecto. 2. El material del envase y embalaje debe ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación. 3. No deben haber sido utilizados previamente para fines diferentes que puedan ocasionar la contaminación del alimento a contener. 4. Los envases y embalajes que estén en contacto directo con el alimento antes de su envase, 	X	

	<p>aunque sea en forma temporal, deben permanecer en buen estado, limpios y, de acuerdo con el riesgo en salud pública, deben estar debidamente desinfectados.</p> <p>5. Los envases y embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos.</p> <p>Los empaques, envases y/o material desechable deben ser aptos para alimentos, pero con el menor impacto posible al medio ambiente.</p>		
EQUIPOS Y UTENSILIOS			
31	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo II.</p> <p>Los equipos y utensilios que se requieran para la prestación del servicio de alimentación deberán ser asumidos por el contratista, los cuales deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y de materiales que puedan ser fácilmente lavables con agentes químicos. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.</p>	X	
32	<p>Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.</p> <p>Los ángulos internos de las superficies de contacto con el alimento deben poseer una curvatura continua y suave, de manera que puedan limpiarse con facilidad.</p> <p>En los espacios interiores en contacto con el alimento, los equipos no deben poseer piezas o accesorios que requieran lubricación ni roscas de acoplamiento u otras conexiones peligrosas.</p> <p>Las superficies de contacto directo con el alimento no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento.</p> <p>Todas las superficies de contacto con el alimento deben cumplir con las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.</p>	X	
33	En lo posible los equipos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite el contacto del alimento con el ambiente que lo rodea. Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y contruidas de manera que faciliten su limpieza y desinfección y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.	X	
34	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar contruidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.	X	
35	Los recipientes usados para materiales no comestibles y desechos, deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, contruidos de material impermeable, de fácil limpieza y desinfección y, de ser requerido, provistos de tapa hermética. Los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles.	X	
36	Las tuberías empleadas para la conducción de alimentos deben ser de materiales resistentes, inertes, no porosos, impermeables y fácilmente desmontables para su limpieza y desinfección. Las tuberías fijas se limpiarán y desinfectarán mediante la recirculación de las sustancias previstas para este fin.	X	
PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS			
37	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo VIII, artículo 35 sobre la PREPARACIÓN Y SERVIDO DE ALIMENTOS.</p> <p>El recibo de insumos e ingredientes para la preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados.</p>	X	
38	Los alimentos o materias primas crudos, tales como, hortalizas, frutas, carnes y productos hidrobiológicos que se utilicen en la preparación de los alimentos deben ser lavados con agua potable corriente antes de su preparación.	X	
39	<p>Las hortalizas y frutas que se consuman deben someterse a lavado y desinfección con sustancias autorizadas por el Ministerio de Salud y Protección Social.</p> <p>Debe visualizarse en habladores un procedimiento donde indique la manera como debe realizarse paso a paso, con el tipo de desinfectante, concentración y tiempo de exposición.</p>	X	
40	Los alimentos perecederos, tales como, leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deben almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados o listos para el consumo con el fin de evitar la contaminación cruzada.	X	
41	El personal que está directamente vinculado a la preparación o servido de los alimentos no debe manipular dinero simultáneamente.	X	
42	Los alimentos y bebidas expuestos para la venta deben mantenerse en vitrinas, campanas plásticas, mallas metálicas o plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja del ambiente exterior.	X	
43	El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. Deberán servirse en recipientes adecuados, limpios, de material que permitan fácil lavado y desinfección. Durante la exposición de los productos deben protegerse de contaminación externa por saliva, insectos, entre otros.	X	
44	El lavado y desinfección de utensilios debe hacerse con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo y con especial cuidado en las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, las cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene; las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o	X	

	<p>teflón.</p> <p>La limpieza y desinfección de los utensilios que tengan contacto con los alimentos se hará en tal forma y con elementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso.</p>		
45	<p>Cuando los establecimientos no cuenten con agua y equipos en cantidad y calidad suficientes para el lavado y desinfección, los utensilios que se utilicen deben ser desechables con el primer uso.</p>	X	
46	<p>El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a (3) tres horas.</p> <p>Si hay lugar a preparación de alimentos, debe asegurarse sobrepasar los 70°C sin interrumpir el proceso de cocción. Por consiguiente, deben disponer de termómetros para cuando se requiera comprobar la temperatura.</p> <p>Para los alimentos que se ofrecen calientes la temperatura debe ser superior a los 70 °C y desde su preparación no debe sobrepasar las 2 horas de exposición.</p> <p>Para alimentos que se producen, pero no se ofrecen de manera inmediata, éstos deben permanecer siempre fríos y solo calentarlos cuando se vayan a entregar al cliente, cuidando que la temperatura sea superior a los 70°C.</p>	X	
47	<p>El uso de grasas o aceites debe ser de manera controlada, éste deberá ser descartado cuando se haya usado para preparar alimentos fuertes (pescado). El aceite o grasa no debe ser usada cuando presente variación en su olor característico o presente aspecto desagradable.</p> <p>No mezclar el aceite usado con aceite nuevo, puesto que se generan sustancias no aptas para la salud.</p>	X	
48	<p>Para almacenar alimentos ácidos (jugos, salsas), se deberán utilizar vasijas de peltre, vidrio o porcelana, nunca de aluminio o cobre.</p>	X	
49	<p>Se deberá realizar controles de temperatura de manera escrita de equipos como mínimo dos veces al día y temperaturas de elaboración de alimentos. Generar acciones para las desviaciones de las temperaturas.</p>	X	
50	<p>Uso de código de colores para las tablas de picar y uso de cuchillos.</p>	X	
51	<p>Control y manejo de alérgenos, establecer un procedimiento estandarizado para el control de sustancias clasificadas como alérgenos, informando al cliente el contenido de los productos, es decir declararlos en los ingredientes.</p>	X	
SANEAMIENTO			
52	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo VI, artículo 26 sobre el Plan de Saneamiento.</p> <p>El oferente presentará el plan de saneamiento a desarrollar en la instalación a arrendar, donde se discriminen los programas: Limpieza y desinfección, Desechos sólidos, Control de plagas y Abastecimiento y suministro de agua potable, de acuerdo a lo establecido en el Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013. Este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y registros mensuales que evidencien el cumplimiento del mismo durante la vigencia del contrato.</p>	X	
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
53	<p>Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección. Entregar fichas técnicas de los productos para el lavado detergente, desinfectante, desengrasante, gel y jabón de manos, entre otros.</p>	X	
54	<p>Realizar mediante listas de chequeo inspecciones sobre el estado de limpieza de áreas, equipos y superficies.</p>	X	
55	<p>El proceso de desinfección debe realizarse con un principio activo que permita la eliminación o disminución a niveles aceptables de la carga microbiana de las áreas, superficies y equipos.</p>	X	
56	<p>Realizar jornadas de dosis de choque periódico, evitando la resistencia de los microorganismos a los desinfectantes usados, para lo cual se debe cambiar el producto o aumentar la dosis de concentración.</p>	X	
57	<p>Realizar cronograma de limpieza y desinfección de equipos, con uso de productos aptos para alimentos, limpiando inmediatamente después del uso de equipos y superficies para evitar incrustaciones de grasas y suciedades.</p>	X	
58	<p>Buenas prácticas higiénicas de personal manipulador, lavado de manos, desinfección, aseo personal.</p>	X	
59	<p>Uso de habladores en todas las áreas sobre la manera correcta de usar los químicos para la limpieza y desinfección, forma de prepararse y tiempo de exposición dependiendo el lugar a tratar.</p>	X	
60	<p>Uso de atomizadores para las aspersiones, no está permitido el uso de recipientes como envases vacíos de gaseosas, refrescos entre otros para almacenar los químicos.</p>	X	
DESECHOS SÓLIDOS			
61	<p>Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.</p>	X	
62	<p>Cuenta con recipientes suficientes, adecuados, separados por tipo de residuos, bien ubicados con tapa y bolsa, identificados para la recolección. Deben lavarse y desinfectarse cuando se desocupen las canecas.</p>	X	
63	<p>Debe disponerse una zona de acopio de basuras alejada de la zona de producción y tener una frecuencia establecida de remoción de los residuos sólidos. No deben generarse malos olores y en ningún momento promover la proliferación de plagas.</p>	X	

64	El responsable de realizar la remoción de los residuos con la ayuda de guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.	X	
CONTROL DE PLAGAS			
65	Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.	X	
66	La actividad de la fumigación será de manera bimestral o como se encuentre estipulado en el contrato, con aplicaciones de sustancias para el control de insectos, roedores, rastreros y plagas según diagnóstico que elabore de manera previa la empresa contratista del servicio, quien podrá sugerir el aumento de la frecuencia o disminución según el informe que pase del diagnóstico previo en el cual se sustente la situación hallada. Los químicos usados deberán ser para uso en cocinas, y deben presentar cronograma de rotación de productos. El uso de los químicos no podrá en ningún momento poner en riesgo la inocuidad de los alimentos. Presentar fichas técnicas de todos los productos. Enviar al supervisor del contrato las constancias de trabajo realizado por la empresa especializada. La fumigación solicitada en éste ítem es diferente al control realizado por la administración del colegio. La realización de la fumigación debe realizarse observando el calendario académico, las medidas de bioseguridad. El supervisor, velará porque la norma se cumpla de manera estricta.	X	
67	Informar siempre al supervisor del contrato cuando se realizarán las fumigaciones y entregar las constancias de trabajo realizado por la empresa especializada.	X	
68	No se admitirán animales domésticos en el servicio de alimentación como medida de control natural.	X	
69	Se exigirá el uso de medidas de bioseguridad por el personal que realiza la aplicación.	X	

ÍTEM	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO "AMBIENTAL" PARA TENEDORES DE ESPACIO EN CALIDAD DE ARRENDATARIOS DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El Oferente <u>deberá certificar por escrito, junto con la oferta</u> que no se encuentra registrado como Infractor Ambiental, en el REGISTRO ÚNICO DE INFRACTORES AMBIENTALES (RUIA) del Ministerio de Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible, de acuerdo a lo establecido en la Ley 1333 del 21 de julio de 2009, "Por la cual se establece el procedimiento sancionatorio ambiental y se dictan otras disposiciones", o cualquiera que la modifique o derogue, <u>para lo cual deberá anexar junto con la oferta</u> el pantallazo del aplicativo Vital de la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales ANLA.	X	
2	El Oferente y Futuro Contratista, <u>deberá presentar y entregar para el inicio de ejecución del contrato</u> , al Supervisor del Contrato; el "PLAN DE SANEAMIENTO" a desarrollar en las instalaciones a arrendar dentro de las cuales se realice la preparación, almacenamiento, manipulación y comercialización de alimentos. Para su respectivo seguimiento. Donde el "PLAN DE SANEAMIENTO", deberá ser un documento escrito donde se relacionen los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los programas limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas y abastecimiento y suministro de agua potable; que sean necesarios, teniendo en cuenta los servicios, actividades y productos ofrecidos para el cumplimiento del objeto contractual. Este documento, deberá dar cumplimiento a lo establecido en el Artículo 26 de la Resolución 2674 del 22/07/2013 y deberá venir firmado por profesional competente (Ingeniero o Técnico de Alimentos, sanitario y/o ambiental) o con el aval o aprobación de la Secretaría de Salud de la Jurisdicción. Durante la ejecución del contrato, el <u>Contratista deberá presentar, mensualmente al Supervisor del Contrato</u> , las copias de los formatos de registro y seguimiento debidamente diligenciados, de los programas referenciados anteriormente; así como deberá tenerlas disponibles en las instalaciones arrendadas, para evidenciar y soportar el desarrollo del "PLAN DE SANEAMIENTO", presentado.	X	
3	El Oferente y Futuro Contratista realizará y desarrollará un plan de gestión integral de residuos sólidos, para las instalaciones a arrendar, de acuerdo a las responsabilidades establecidas en el Decreto 1077 del 26/05/2015, TÍTULO 2 "SERVICIO PÚBLICO DE ASEO" - ARTÍCULO 2.3.2.1.1., ARTÍCULO 2.3.2.1.2. al ARTÍCULO 2.3.2.2.5.118 y de acuerdo a los lineamientos de la Resolución 754 del 25/11/2014 (Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial) y demás normatividad legal vigente relacionada, donde mínimo se desarrolle las siguientes acciones: <ul style="list-style-type: none"> Mecanismos y estrategias para garantizar la separación en la fuente, dirigida a los usuarios de los servicios prestados y los funcionarios del contratista; en donde suministrará los insumos necesarios para la correcta separación de los residuos generados en las instalaciones arrendadas; para esto tendrá en cuenta la codificación de colores establecidas por la GTC 24. Disponer de mínimo uno (1) punto ecológico con tapa giratoria y con sus respectivas bolsas, ubicado dentro de cada una de las instalaciones a arrendar, en donde la codificación de colores deberá ser acorde a lo establecido en la GTC 24, conforme al tipo de residuos generados. Establecer la ruta interna, externa y frecuencia de recolección para los residuos generados en las instalaciones arrendadas; así como prever su almacenamiento temporal y entrega para disposición final. Realizar articulación y coordinación con las actividades desarrolladas en el marco del programa de residuos sólidos no peligrosos del punto de servicio, principalmente en lo 	X	

	<p>relacionado con la separación en la fuente, ruta externa, almacenamiento temporal y entrega para disposición final.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentar mensualmente al supervisor del contrato, el registro del pesaje de los residuos reciclables (limpios y secos) y ordinarios generados en las instalaciones arrendadas. • Disponer de manera temporal, los residuos reciclables generados en las instalaciones arrendadas, en el centro de acopio o lugar de almacenamiento temporal establecido por el punto de servicio. (el Contratista, debe contar con las herramientas para el traslado del material, elementos de protección personal y báscula). 		
4	<p>Para los residuos peligrosos generados por parte del oferente y futuro Contratista dentro de las instalaciones a arrendar; en función del cumplimiento del objeto del contrato, por acciones de arreglos locativos en estas instalaciones o por cambio de alguno de los equipos eléctricos o electrónicos de su responsabilidad y/o propiedad. Deberá cumplir con el manejo y disposición final adecuada establecida para los residuos peligrosos en el Decreto 1076 del 26/05/2015 - TÍTULO 6 "RESIDUOS PELIGROSOS" - Artículo 2.2.6.1.1.1. al Artículo 2.2.6.2.3.6; enfatizando en lo establecido en el Artículo 2.2.6.1.4.4, incisos "a y b" del Decreto en referencia, "Son obligaciones del consumidor o usuario final de productos o sustancias químicas con propiedad peligrosa:</p> <p>gg) Seguir las instrucciones de manejo seguro suministradas por el fabricante o importador del producto o sustancia química hasta finalizar su vida útil y;</p> <p>hh) Entregar los residuos o desechos peligrosos pos consumo provenientes de productos o sustancias químicas con propiedad peligrosa, al mecanismo de devolución o retorno que el fabricante o importador establezca."</p> <p>De lo cual deberá presentar al supervisor del contrato el respectivo registro de entrega a los programas pos consumo o certificado de disposición final de los residuos peligrosos generados o productos que los contenga.</p>	X	
5	<p>El Oferente y Futuro Contratista, deberá tener las fichas y hojas de seguridad, de todos los productos que contengan sustancias químicas y de aseo que utilice dentro de las instalaciones a arrendar y para el cumplimiento del objeto del contrato; para lo cual deberá ubicarlas en un lugar visible en donde se encuentren almacenados dichos elementos, las hojas de seguridad debe contener los 16 ítems en idioma español.</p> <p>Además, durante la ejecución del contrato, deberá entregar al supervisor del contrato, los certificados y/o documentos que soporten capacitación al personal a su cargo, en el manejo de estas sustancias y la manipulación e interpretación de las respectivas fichas y hojas de seguridad.</p> <p>Así como dar cumplimiento a las condiciones establecidas en la Ley 55 del 02/07/1993 "Por medio de la cual se aprueba el "Convenio No. 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el trabajo", en relación al manejo, manipulación, almacenamiento, disposición final y demás que apliquen para este tipo de productos.</p>	X	
6	<p>El oferente y futuro contratista, deberá garantizar que los productos utilizados en las instalaciones a arrendar y para el cumplimiento del objeto del contrato, respecto a la limpieza y desinfección, al igual que los elementos para envasar los alimentos que apliquen para su consumo y suministro, deberán contener características de biodegradabilidad; en cumplimiento a lo establecido en el Manual de Contratación de la Policía Nacional, para los elementos de aseo y cafetería, en especial vasos, empaques, desechables para alimentos y detergentes y desengrasantes para las actividades de aseo.</p> <p>De esto, durante la ejecución del contrato, entregará mensualmente al supervisor del contrato, las hojas y fichas de seguridad de los productos de aseo, así como las hojas de fabricación de los productos para envasar o servir alimentos, donde se relacionen sus características biodegradabilidad.</p>	X	
7	<p>El oferente y Futuro Contratista deberá acreditar por escrito, junto con la oferta, que durante la vigencia y ejecución del objeto del contrato, se compromete a desarrollar y cumplir con las buenas prácticas ambientales con relación al ahorro y uso eficiente del agua y la energía, así como el manejo integral de residuos, establecidas por el punto de servicio, en el marco de la Implementación del Sistema de Gestión Ambiental y que contribuyan al cumplimiento de la política ambiental y objetivos ambientales institucionales. De lo cual se deberá dar estricto cumplimiento durante la ejecución del contrato.</p>	X	
8	<p>El oferente y Futuro contratista se compromete a estar disponible para las diferentes auditorías que realizan entidades internas y externas, al igual que autoridades o visitas por parte de las autoridades ambientales y/o sanitarias al punto de servicio. En donde deberá tener en las instalaciones arrendadas la documentación pertinente y establecida como soportes en las condiciones técnicas del contrato.</p> <p>Para ello, el supervisor del contrato, notificará previamente al contratista sobre las fechas para las auditorías e informara en el momento sobre las visitas de las autoridades ambientales y/o sanitarias.</p>	X	
9	<p>El Oferente y Futuro Contratista se compromete durante la ejecución del contrato a socializar, sensibilizar y/o capacitar al personal a su cargo, con relación a las temáticas de manejo de sustancias químicas, manejo de residuos sólidos (no peligrosos y peligrosos) y buenas prácticas ambientales.</p> <p>De esto, durante la ejecución del contrato, el contratista deberá entregar cada trimestre los respectivos soportes al supervisor del contrato, evidenciando las acciones realizadas para todo su personal a cargo.</p>	X	
10	<p>El Oferente y Futuro Contratista, deberá garantizar que los equipos eléctricos y electrónicos de su propiedad o responsabilidad que serán utilizados en las instalaciones a arrendar, para la ejecución de objeto del contrato, cumplan con los requerimientos de la Energy Star, o se registren sus características de eficiencia energética, soportando bajo consumo de energía. Así también garantizará que sus baterías y acumuladores no contemplen cadmio, plomo o mercurio.</p>	X	

	Para lo cual presentará al inicio del contrato, al supervisor del contrato, las fichas técnicas de los equipos a utilizar con sus respectivas características.		
11	El Oferente y Futuro Contratista, deberá acreditar por escrito, junto con la oferta que se compromete a cumplir con todos los requisitos legales ambientales vigentes concernientes con su actividad económica, bienes y servicios ofrecidos	X	
12	El Oferente y Futuro Contratista, deberá acreditar por escrito, junto con la oferta, que no se hará vertimiento o disposición directa o indirectamente, a la red sanitaria de aguas residuales existente en el punto de servicio o cuerpos de agua superficiales aledaños, de residuos que contengan sustancias químicas, residuos de comida u otros elementos que puedan alterar de manera significativa las características fisicoquímicas y denominación de las aguas residuales vertidas en el punto de servicio o generar obstrucción de la red sanitaria. De lo cual se deberá dar estricto cumplimiento durante la ejecución del contrato, con el fin de objeto de sanciones ambientales o afectar los sistemas de tratamiento para las plantas de tratamiento de agua residual, donde éstas existan en el punto de servicio.	X	

ÍTEM	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES PARA TENEDORES DE ESPACIO EN CALIDAD DE ARRENDATARIOS DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El oferente garantizará mediante certificación escrita junto con la oferta que cuenta con el personal idóneo, con los elementos de cafetería y equipos necesarios para la prestación de un servicio de alta calidad.	X	
2	El oferente debe acreditar junto con la oferta experiencia específica en servicios de cafetería a diferentes grupos poblacionales o servicios de alimentación en servicios de comidas y bebidas que proveen comidas completas o no, ya sea en cafeterías, restaurantes tradicionales o restaurantes de autoservicio o restaurantes de comida para llevar. Mediante certificaciones de contratos, (una certificación por cada contrato), celebrados con entidades estatales y/o privadas.	X	
3	El oferente garantizará mediante certificación escrita junto con la oferta que realizará el control y manejo de alérgenos, estableciendo un procedimiento estandarizado para el control de sustancias clasificadas como alérgenos.	X	
4	El oferente deberá anexar con la oferta oficio donde se relacione información detallada indicando el personal a laborar, razón social, dirección y teléfono.	X	

LOTE 20: COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA - POPAYÁN

ÍTEM	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO PARA EL SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA TENEDORES DE ESPACIO DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El futuro tenedor de espacio deberá presentar los estándares mínimos evidenciando el respectivo porcentaje de diseño e implementación y así mismo la evaluación inicial del sistema de acuerdo a la resolución 1111 del 2017, es importante que este documento sea firmado por un profesional con licencia en seguridad y salud en el trabajo, que estará de acuerdo al tamaño de la empresa (Anexar: licencia ocupacional del Técnico, Tecnólogo, Profesional, Especialista, Magister; Curso de 50 horas virtuales), según la norma donde aplique certificados de experiencia laboral del técnico o tecnólogo. Por otro lado anexara certificado expedido por la ARL frente a la evaluación de los estándares mínimo dando a conocer el porcentaje de cumplimiento. Durante la ejecución del contrato.	X	
2	El futuro tenedor de espacio deberá colaborar en las auditorias de cumplimiento al Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, que se realicen en el centro de trabajo en donde se encuentre desempeñando las actividades, específicamente siguiendo los lineamientos para cumplir con las exigencias de las normas pertinentes de su actividad económica. Se realizara durante la ejecución de actividades, según necesidad.	X	
3	Es obligación del futuro tenedor de espacio dar carnet de identificación de la empresa y carnet de la ARL, al personal que labore en su actividad económica dentro de las instalaciones, al igual que estar al día en todo lo relacionado a Seguridad Social de sus trabajadores sin importar el tipo de contrato. (Los trabajadores deberán portar el carnet al momento de ingreso al punto de servicio). Enviar mensualmente la planilla de pago de seguridad social mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE del personal vinculado a la actividad, desde el momento de la firma del acta de inicio hasta la terminación del contrato.	X	
4	Es obligación del futuro tenedor de espacio tener el control documental de la realización de los exámenes medico ocupacionales de ingreso, periódico, cambio de ocupación, pos incapacidad del personal a su cargo y que labora dentro de las instalaciones del punto de servicio, dando cumplimiento con la Resolución 2646 de 2007 , deberá tener siempre disponible en el centro de trabajo la carpeta donde se evidencie la realización de los exámenes que de acuerdo a las actividades deba realizar el trabajador (Física o Digital). Así mismo anexar el profesiograma a los conceptos medico ocupacionales. En el caso de realizar manipulación de alimentos se deberá contener los exámenes médicos específicos para dicha actividad. Dicha documentación se verificara por el responsable de SG-SST 15 días hábiles posteriores a la firma del acta de inicio.	X	
5	El futuro tenedor de espacio deberá realizar la inducción y reinducción de los diferentes colaboradores en los peligros priorizados, documentado la misma y realizando evaluación. Deberá enviar mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE (Acta de la inducción con las respectivas firmas de las personas que asistieron, junto con la evaluación) 15 días hábiles posteriores a la firma del acta de inicio.	X	

6	El futuro tenedor de espacio se debe comprometer al pago de las prestaciones Sociales a las que está obligado de acuerdo a la modalidad de contrato que tenga con las personas que prestan sus servicios, para lo cual deberá entregar cada mes al supervisor de contrato previo al pago de la factura la planilla que evidencia el cumplimiento con lo solicitado, y de esta forma gestionar el pago. Enviar mensualmente la planilla de pago de seguridad social mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE del personal vinculado a la actividad, desde el momento de la firma del acta de inicio hasta la terminación del contrato.	X	
7	El futuro tenedor de espacio debe realizar la matriz de identificación de peligros, valoración, evaluación y control de riesgos ocupacionales de los procesos concernientes a la actividad económica realizada dentro del punto de servicio, determinando de acuerdo a la jerarquía de los controles de prevención de accidentes y enfermedades laborales artículo 2.2.4.6.24 del decreto 1072 del 2015 ministerio de trabajo. El Tenedor deberá hacer llegar mediante oficio y CD la matriz solicitada con su respectivo informe dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE un mes posterior de la firma del acta de inicio, así mismo anexar soportes de divulgación de la matriz a los colaboradores del punto forma física o digital. La información suministrada deberá quedar copia en el punto de servicio. Nota: La matriz deberá estar firmada por el profesional idóneo de acuerdo al cumplimiento de ley anexando la licencia de Salud Ocupacional vigente.	X	
8	El futuro tenedor de espacio deberá anexar la matriz de Elementos de Protección Personal e Individual de acuerdo a la exposición de peligros y riesgos en donde deberá contemplar la frecuencia de entrega del elemento, así mismo anexara registro de entrega del EPP o EPI con su respectiva capacitación. El Tenedor deberá hacer llegar mediante oficio y CD la matriz solicitada dirigida a la Jefe de Talento Humano DIBIE un mes posterior de la firma del acta de inicio, así mismo anexar soportes de entrega y capacitación de acuerdo a la frecuencia evidenciada en la matriz de forma física o digital. La información suministrada deberá quedar copia en el punto de servicio. Nota: La matriz deberá estar firmada por el profesional idóneo de acuerdo al cumplimiento de ley anexando la licencia de Salud Ocupacional vigente.	X	
9	EL futuro tenedor de espacio adjuntara el Programa de 5S orden y aseo. El documento se anexara en el momento de la postulación a la oferta. Posteriormente un mes a la firma del acta de inicio enviara soportes de la ejecución del programa en el punto de servicio.	X	
10	El futuro tenedor de espacio deberá realizar la identificación de amenazas y determinar la vulnerabilidad del espacio arrendado con el objetivo de elaborar el plan de emergencia dotando el espacio con los materiales necesarios para dar respuesta. Una vez firmada el acta de inicio el tenedor enviara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE el plan de emergencia y el soporte de entrega de extintores y botiquines de acuerdo al cumplimiento de ley, con su respectiva divulgación y capacitación a los trabajadores.	X	
11	El futuro tenedor del espacio deberá ajuntar el cronograma de capacitación anual relacionando los temas en Seguridad y Salud en el Trabajo. Los soportes serán entregados en el momento de la postulación a la oferta. De forma mensual enviara el tenedor adjudicado el soporte de asistencia a las capacitaciones con su respectiva evaluación mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE.	X	
12	El futuro tenedor de espacio se debe comprometer a solicitar y tramitar ante el Rector del Colegio los respectivos permisos de trabajo para realizar eventualmente las actividades de alto riesgo. En este caso deberá estar presente el Profesional en Seguridad y Salud del tenedor quien estará al pendiente de la actividad y enviara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE los soportes de ejecución (Por ejemplo si se requirió andamios estos deberán estar certificados y se enviara el soporte a esta dirección de dichos documentos).	X	
13	El futuro tenedor de espacio entregara el esquema de vacunación de acuerdo con el Sistema de Vigilancia Epidemiológico de Riesgo Biológico que deba cumplir con sus trabajadores independientes de su forma de vinculación. Dicho soporte se entregara una vez firmada el acta de inicio mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE.	X	
14	El futuro tenedor de espacio adjuntara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE, todos los accidentes de trabajo presentados de forma mensual con sus respectivos soportes de acuerdo al cumplimiento de ley. Resolución 1401 de 2007 (Mayo 14) "Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo".	X	
15	El futuro tenedor adjuntara informe de comportamiento de indicadores de ausentismo y accidentalidad mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE una vez adjudicado de forma mensual.	X	
16	El futuro tenedor adjuntara las actas de forma mensual del Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo al Decreto 614 de 1984, Resolución 1016 de 1989, Decreto-Ley 1295 de 1994, Ley 1562 de 2012 y Decreto 1072 de 2015, Resolución 2013 de 1986, dicho soporte se enviara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE.	X	

ITEM	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO "MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS" PARA TENEDORES DE ESPACIO EN CALIDAD DE ARRENDATARIOS DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
SUMINISTRO DE PERSONAL			
1	El oferente debe tener carnet de manipulación de alimentos, así como las personas que vayan a laborar en los diferentes puntos de servicio; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97, Resolución 2674 de 2013 y normatividad vigente.	X	
2	El Contratista debe contar con personas que tengan el perfil que lo amerite para el manejo de los puntos de servicio a tomar en arriendo.	X	
3	El contratista deberá allegar la relación del personal previsto por la empresa para cada punto de servicio con las respectivas hojas de vida y los formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL; indicando el personal técnico y operario a laborar (cargos). El personal deberá cubrir las siguientes áreas con idoneidad certificada en cada punto de	X	

	servicio. <i>El nutricionista y el ingeniero de alimentos, se puede contratar por hora labor, es decir, que irán al colegio a supervisar al contratista una vez cada dos meses.</i>		
PRODUCTOS ALIMENTICIOS		CUMPLE	NO CUMPLE
4	El Contratista se compromete a hacer entrega del listado de los precios de los productos alimenticios a vender; los cuales serán verificados y aprobados por el supervisor del contrato. Para lo cual, se tomará como referente los precios del mercado y las necesidades de la población objeto del presente estudio.X	X	
5	SOSTENIMIENTO DE PRECIOS: La lista de precios propuesta deberá ser sostenida por toda la vigencia del contrato de arrendamiento, cualquier cambio deberá ser aprobado por el supervisor del contrato y estar debidamente justificado previa verificación con los precios del mercado.	X	
6	EXCLUSIVIDAD DE PRODUCTOS: La exclusividad de los productos a ofrecer como gaseosas, jugos, agua entre otros será determinada por el supervisor del contrato.	X	
7	Cada mes se debe presentar una tabla nutricional de estricto cumplimiento que es obligatoria y revisada por el supervisor del contrato.	X	
8	El contratista debe acreditar experiencia en buenas prácticas de manufacturas, alimentos y bebidas.	X	
9	Cumplir con las especificaciones de productos, marcas y precios a ofrecer, así como la infraestructura con que cuenta para poder dar cumplimiento al objeto del contrato, como son: vehículos, relaciones comerciales con proveedores manejo de alimentos.	X	
PERSONAL MANIPULADOR			
10	El contratista debe tener carnet de manipulación de alimentos, así como las personas que vayan a laborar en los diferentes puntos de servicio el cual acredite mínimo 10 horas de formación; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97, Resolución 2674 de 2013 y normatividad vigente.	X	
11	El contratista debe contar con personal idóneo, el cual mediante certificación médica demuestre la aptitud para manipular alimentos. Anexar los resultados de los exámenes médicos de frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas (para detectar hongos) y coprológico del personal (inspección de piel para evidenciar la no presencia de heridas, quemaduras, irritaciones u otras infecciones) antes de su ingreso al establecimiento con resultado apto. Estos exámenes se requieren 2 veces al año.	X	
12	El personal manipulador debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, Artículo 11, (numerales del 1 al 5): Estado de salud: 1. Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año. 2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador. 3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. 4. La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. 5. La empresa es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos y bebidas que presente un riesgo para la salud, el contratista deberá comunicarlo ante el supervisor del contrato y éste funcionario será reemplazado inmediatamente.	X	
13	El contratista deberá allegar la relación del personal manipulador y las respectivas hojas de vida con: fotocopia de la cédula, certificado de antecedentes disciplinarios de la procuraduría, certificado judicial expedido por la Policía Nacional, certificado de manipulación de alimentos vigente y resultados de exámenes médicos, además los formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL; indicando su calidad profesional, técnica u operativa (cargos). Ésta documentación debe ser anexada a la firma del acta de inicio del contrato.	X	
14	El personal manipulador debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, Artículo 12, en donde se estipula: educación y capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.	X	

	<p>Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.</p>		
15	<p>El personal manipulador deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, artículo 13 sobre el Plan de capacitación:</p> <p>Presentar el plan de capacitación que debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.</p> <p>Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.</p> <p>El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.</p>	X	
16	<p>El personal manipulador deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, artículo 14 sobre las prácticas higiénicas y medidas de protección incluyendo los 14 numerales.</p> <p>Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. 2. 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. 3. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo. 4. 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 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. 5. 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. 6. 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. 7. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. 8. 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. 9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. 10. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo contempla el numeral 4 del presente artículo. 	X	

	<p>11. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.</p> <p>12. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.</p> <p>13. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.</p> <p>14. Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en esta resolución y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa.</p>		
17	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo V, artículo 24 sobre la obligatoriedad de profesional o personal técnico.</p> <p>Los establecimientos que fabriquen, procesen, elaboren o envasen alimentos de alto riesgo en salud pública, deben contar con los servicios de tiempo completo de personal técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad de alimentos, quien debe tener a cargo el programa de capacitación del personal manipulador de alimentos.</p> <p>El contratista estará presto a los conceptos y observaciones que el ingeniero de alimentos de las regionales de sanidad, hospital del sector y/o secretaría de salud avale o solicite, al supervisar los aspectos de aseguramiento de la calidad del servicio ofrecido.</p> <p>Se debe hacer uso de carteleros para estimular el consumo de alimentos que promuevan una vida sana.</p>	X	
18	<p>Cuando se vincule personal nuevo el contratista deberá informar por escrito al supervisor del contrato, debiendo adjuntar los documentos exigidos al personal. No puede empezar a laborar hasta tanto no haya autorización.</p>	X	
19	<p>El personal que labora en el local debe conocer y aplicar la normativa vigente sobre el Manejo de EPP (elementos de protección personal) para la manipulación de alimentos y de químicos.</p>	X	
MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
20	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo IV, artículo 16 sobre la Materias Primas e insumos.</p> <p>La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y deben estar debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, y para el caso de los insumos, deben cumplir con las resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012, según corresponda, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.</p> <p>Los productos que requieren manejo de temperaturas tanto de congelación como de refrigeración no podrán perder en ningún momento la cadena de frío, por consiguiente, el recibo de alimentos para congelación deberá ser de -18°C o menos y para refrigeración de 0 a 4°C +/- 2°C e inmediatamente debe disponerse en neveras o congeladores para no perder la temperatura que trae el producto.</p> <p>Debe realizarse inspecciones organolépticas de los insumos verificando apariencia, olor, color, lote, fechas de vencimiento, condiciones del empaque (sin abolladuras, propio del alimento, sin pérdida de vacío según aplique).</p> <p>En el caso de frutas y verduras deben inspeccionarse que no tengan magulladuras, hongos, picaduras de animales índice de madurez, sin presencia de material extraño como tierra, insectos, entre otros.</p> <p>Para los huevos se debe verificar que no se encuentren fisurados, ni rotos, ni sucios, con ausencia de plumas, sangre y excremento, con cáscara lisa y color uniforme.</p> <p>Los enlatados deberán tener el respectivo registro sanitario, además se debe verificar que el envase no se encuentre deteriorado, abollado, corroído, o con presencia de gas interior.</p> <p>Los productos no deben presentar abombamiento en ninguna situación.</p> <p>De presentarse alguna de las situaciones antes mencionadas éstos productos deberán ser rechazados.</p>	X	
21	<p>Toda materia prima o producto que se ofrezca debe poseer una ficha técnica la cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria competente cuando esta lo requiera.</p> <p>Ésta ficha debe contener los registros o permisos sanitarios según corresponda los cuales puedan ser revisados en cualquier momento que se solicite.</p>	X	
22	<p>Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto.</p> <p>Es responsabilidad de la persona natural o jurídica propietaria del contrato en arrendamiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos, para lo cual se solicitará que trimestralmente, se realicen análisis microbiológicos en los cuales se verifique el estado de algunos productos (uno por cada grupo alternado por cada trimestre) con las siguientes muestras:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Producto preparado restaurante (Parámetro INVIMA) • Producto de panadería (Parámetro INVIMA) • Producto de panadería relleno con crema o cárnico (Parámetro INVIMA) • Ensalada de frutas y/o verduras (Parámetro INVIMA) • Jugo o pulpa de fruta (Resolución 3929 de 2013) • Productos pre cocidos congelados • Agua para consumo humano (Análisis microbiológico) 	X	
23	<p>Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de</p>	X	

	ser requerido y, si le aplica, a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso.		
24	Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos y no podrán ser recongeladas, por tal motivo solo deberán descongelarse lo que será usado en el servicio. Además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes.	X	
25	Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deben almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración, para esto deben disponer de estibas plásticas aptas para alimentos para que las materias primas o los alimentos no sean depositados directamente en el piso y alejadas de las paredes permitiendo la limpieza. Para las latas importante que se almacenen boca debajo de manera que podamos observar la fecha de vencimiento, además para protegerlos de contaminación por animales, para lo cual deberán lavar la superficie donde se apertura el alimento. Con relación al almacenamiento y conservación, el contratista deberá contar con equipos apropiados para el almacenamiento y conservación de los alimentos si estos no pueden ser ofrecidos por el contratante.	X	
26	Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos. Tener presente la rotación de los alimentos mediante el manejo adecuado de los insumos por medio de la técnica PEPS (primero en entrar, primero en salir) y/o PVPS (primero en vencer, primero en salir).	X	
27	Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos en los cuales no exista peligro de contaminación para los alimentos.	X	
28	Se deberá de excluir del área de almacenamiento de alimentos; todo producto químico, tóxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos.	X	
29	El transporte de alimentos deberá realizarse en vehículos autorizados para tal fin, los cuales tengan visible la leyenda "Transporte de Alimentos", evitando la contaminación, la proliferación de microorganismos, como el deterioro de los insumos. Si los insumos requieren ser refrigerados o congelados se debe garantizar que se mantengan siempre las condiciones de la cadena de frío. Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos o materias primas, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección. Se permite transportar conjuntamente en un mismo vehículo, alimentos con diferente riesgo en salud pública siempre y cuando se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada. Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima. Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento.	X	
EMPAQUES			
30	Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo IV, artículo 17 sobre Envases y embalajes Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben reunir los siguientes requisitos: 1. Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social especialmente las resoluciones 683 , 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan al respecto. 2. El material del envase y embalaje debe ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación. 3. No deben haber sido utilizados previamente para fines diferentes que puedan ocasionar la contaminación del alimento a contener. 4. Los envases y embalajes que estén en contacto directo con el alimento antes de su envase, aunque sea en forma temporal, deben permanecer en buen estado, limpios y, de acuerdo con el riesgo en salud pública, deben estar debidamente desinfectados. 5. Los envases y embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos. Los empaques, envases y/o material desechable deben ser aptos para alimentos, pero con el menor impacto posible al medio ambiente.	X	
EQUIPOS Y UTENSILIOS			
31	Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo II.	X	

	Los equipos y utensilios que se requieran para la prestación del servicio de alimentación deberán ser asumidos por el contratista, los cuales deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y de materiales que puedan ser fácilmente lavables con agentes químicos. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.		
32	<p>Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.</p> <p>Los ángulos internos de las superficies de contacto con el alimento deben poseer una curvatura continua y suave, de manera que puedan limpiarse con facilidad.</p> <p>En los espacios interiores en contacto con el alimento, los equipos no deben poseer piezas o accesorios que requieran lubricación ni roscas de acoplamiento u otras conexiones peligrosas.</p> <p>Las superficies de contacto directo con el alimento no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento.</p> <p>Todas las superficies de contacto con el alimento deben cumplir con las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.</p>	X	
33	En lo posible los equipos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite el contacto del alimento con el ambiente que lo rodea. Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y construidas de manera que faciliten su limpieza y desinfección y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.	X	
34	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar construidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.	X	
35	Los recipientes usados para materiales no comestibles y desechos, deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, contruidos de material impermeable, de fácil limpieza y desinfección y, de ser requerido, provistos de tapa hermética. Los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles.	X	
36	Las tuberías empleadas para la conducción de alimentos deben ser de materiales resistentes, inertes, no porosos, impermeables y fácilmente desmontables para su limpieza y desinfección. Las tuberías fijas se limpiarán y desinfectarán mediante la recirculación de las sustancias previstas para este fin.	X	
PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS			
37	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo VIII, artículo 35 sobre la PREPARACIÓN Y SERVIDO DE ALIMENTOS.</p> <p>El recibo de insumos e ingredientes para la preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados.</p>	X	
38	Los alimentos o materias primas crudos, tales como, hortalizas, frutas, carnes y productos hidrobiológicos que se utilicen en la preparación de los alimentos deben ser lavados con agua potable corriente antes de su preparación.	X	
39	<p>Las hortalizas y frutas que se consuman deben someterse a lavado y desinfección con sustancias autorizadas por el Ministerio de Salud y Protección Social.</p> <p>Debe visualizarse en habladores un procedimiento donde indique la manera como debe realizarse paso a paso, con el tipo de desinfectante, concentración y tiempo de exposición.</p>	X	
40	Los alimentos perecederos, tales como, leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deben almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados o listos para el consumo con el fin de evitar la contaminación cruzada.	X	
41	El personal que está directamente vinculado a la preparación o servido de los alimentos no debe manipular dinero simultáneamente.	X	
42	Los alimentos y bebidas expuestos para la venta deben mantenerse en vitrinas, campanas plásticas, mallas metálicas o plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja del ambiente exterior.	X	
43	<p>El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. Deberán servirse en recipientes adecuados, limpios, de material que permitan fácil lavado y desinfección.</p> <p>Durante la exposición de los productos deben protegerse de contaminación externa por saliva, insectos, entre otros.</p>	X	
44	<p>El lavado y desinfección de utensilios debe hacerse con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo y con especial cuidado en las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, las cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene; las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón.</p> <p>La limpieza y desinfección de los utensilios que tengan contacto con los alimentos se hará en tal forma y con elementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso.</p>	X	
45	Cuando los establecimientos no cuenten con agua y equipos en cantidad y calidad suficientes para el lavado y desinfección, los utensilios que se utilicen deben ser desechables con el primer uso.	X	
46	El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento	X	

	<p>térmico, debe ser menor a (3) tres horas.</p> <p>Si hay lugar a preparación de alimentos, debe asegurarse sobrepasar los 70°C sin interrumpir el proceso de cocción. Por consiguiente, deben disponer de termómetros para cuando se requiera comprobar la temperatura.</p> <p>Para los alimentos que se ofrecen calientes la temperatura debe ser superior a los 70 °C y desde su preparación no debe sobrepasar las 2 horas de exposición.</p> <p>Para alimentos que se producen, pero no se ofrecen de manera inmediata, éstos deben permanecer siempre fríos y solo calentarlos cuando se vayan a entregar al cliente, cuidando que la temperatura sea superior a los 70°C.</p>		
47	El uso de grasas o aceites debe ser de manera controlada, éste deberá ser descartado cuando se haya usado para preparar alimentos fuertes (pescado). El aceite o grasa no debe ser usada cuando presente variación en su olor característico o presente aspecto desagradable. No mezclar el aceite usado con aceite nuevo, puesto que se generan sustancias no aptas para la salud.	X	
48	Para almacenar alimentos ácidos (jugos, salsas), se deberán utilizar vasijas de peltre, vidrio o porcelana, <u>nunca</u> de aluminio o cobre.	X	
49	Se deberá realizar controles de temperatura de manera escrita de equipos como mínimo dos veces al día y temperaturas de elaboración de alimentos. Generar acciones para las desviaciones de las temperaturas.	X	
50	Uso de código de colores para las tablas de picar y uso de cuchillos.	X	
51	Control y manejo de alérgenos, establecer un procedimiento estandarizado para el control de sustancias clasificadas como alérgenos, informando al cliente el contenido de los productos, es decir declararlos en los ingredientes.	X	
SANEAMIENTO			
52	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo VI, artículo 26 sobre el Plan de Saneamiento.</p> <p>El oferente presentará el plan de saneamiento a desarrollar en la instalación a arrendar, donde se discriminen los programas: Limpieza y desinfección, Desechos sólidos, Control de plagas y Abastecimiento y suministro de agua potable, de acuerdo a lo establecido en el Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013. Este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y registros mensuales que evidencien el cumplimiento del mismo durante la vigencia del contrato.</p>	X	
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
53	Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección. Entregar fichas técnicas de los productos para el lavado detergente, desinfectante, desengrasante, gel y jabón de manos, entre otros.	X	
54	Realizar mediante listas de chequeo inspecciones sobre el estado de limpieza de áreas, equipos y superficies.	X	
55	El proceso de desinfección debe realizarse con un principio activo que permita la eliminación o disminución a niveles aceptables de la carga microbiana de las áreas, superficies y equipos.	X	
56	Realizar jornadas de dosis de choque periódico, evitando la resistencia de los microorganismos a los desinfectantes usados, para lo cual se debe cambiar el producto o aumentar la dosis de concentración.	X	
57	Realizar cronograma de limpieza y desinfección de equipos, con uso de productos aptos para alimentos, limpiando inmediatamente después del uso de equipos y superficies para evitar incrustaciones de grasas y suciedades.	X	
58	Buenas prácticas higiénicas de personal manipulador, lavado de manos, desinfección, aseo personal.	X	
59	Uso de habladores en todas las áreas sobre la manera correcta de usar los químicos para la limpieza y desinfección, forma de prepararse y tiempo de exposición dependiendo el lugar a tratar.	X	
60	Uso de atomizadores para las aspersiones, no está permitido el uso de recipientes como envases vacíos de gaseosas, refrescos entre otros para almacenar los químicos.	X	
DESECHOS SÓLIDOS			
61	Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.	X	
62	Cuenta con recipientes suficientes, adecuados, separados por tipo de residuos, bien ubicados con tapa y bolsa, identificados para la recolección. Deben lavarse y desinfectarse cuando se desocupa las canecas.	X	
63	Debe disponerse una zona de acopio de basuras alejada de la zona de producción y tener una frecuencia establecida de remoción de los residuos sólidos. No deben generarse malos olores y en ningún momento promover la proliferación de plagas.	X	
64	El responsable de realizar la remoción de los residuos con la ayuda de guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.	X	
CONTROL DE PLAGAS			
65	Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.	X	

66	<p>La actividad de la fumigación será de manera bimestral o como se encuentre estipulado en el contrato, con aplicaciones de sustancias para el control de insectos, roedores, rastros y plagas según diagnóstico que elabore de manera previa la empresa contratista del servicio, quien podrá sugerir el aumento de la frecuencia o disminución según el informe que pase del diagnóstico previo en el cual se sustente la situación hallada.</p> <p>Los químicos usados deberán ser para uso en cocinas, y deben presentar cronograma de rotación de productos. El uso de los químicos no podrá en ningún momento poner en riesgo la inocuidad de los alimentos. Presentar fichas técnicas de todos los productos.</p> <p>Enviar al supervisor del contrato las constancias de trabajo realizado por la empresa especializada.</p> <p>La fumigación solicitada en éste ítem es diferente al control realizado por la administración del colegio.</p> <p>La realización de la fumigación debe realizarse observando el calendario académico, las medidas de bioseguridad.</p> <p>El supervisor, velará porque la norma se cumpla de manera estricta.</p>	X	
67	Informar siempre al supervisor del contrato cuando se realizarán las fumigaciones y entregar las constancias de trabajo realizado por la empresa especializada.	X	
68	No se admitirán animales domésticos en el servicio de alimentación como medida de control natural.	X	
69	Se exigirá el uso de medidas de bioseguridad por el personal que realiza la aplicación.	X	

ÍTEM	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO "AMBIENTAL" PARA TENEDORES DE ESPACIO EN CALIDAD DE ARRENDATARIOS DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El Oferente deberá certificar por escrito, junto con la oferta que no se encuentra registrado como Infractor Ambiental, en el REGISTRO ÚNICO DE INFRACTORES AMBIENTALES (RUIA) del Ministerio de Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible, de acuerdo a lo establecido en la Ley 1333 del 21 de julio de 2009, "Por la cual se establece el procedimiento sancionatorio ambiental y se dictan otras disposiciones", o cualquiera que la modifique o derogue para lo cual deberá anexar junto con la oferta el pantallazo del aplicativo Vital de la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales ANLA.	X	
2	<p>El Oferente y Futuro Contratista, deberá presentar y entregar para el inicio de ejecución del contrato, al Supervisor del Contrato; el "PLAN DE SANEAMIENTO" a desarrollar en las instalaciones a arrendar dentro de las cuales se realice la preparación, almacenamiento, manipulación y comercialización de alimentos. Para su respectivo seguimiento.</p> <p>Donde el "PLAN DE SANEAMIENTO", deberá ser un documento escrito donde se relacionen los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los programas limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas y abastecimiento y suministro de agua potable; que sean necesarios, teniendo en cuenta los servicios, actividades y productos ofrecidos para el cumplimiento del objeto contractual. Este documento, deberá dar cumplimiento a lo establecido en el Artículo 26 de la Resolución 2674 del 22/07/2013 y deberá venir firmado por profesional competente (Ingeniero o Técnico de Alimentos, sanitario y/o ambiental) o con el aval o aprobación de la Secretaría de Salud de la Jurisdicción.</p> <p>Durante la ejecución del contrato, el Contratista deberá presentar, mensualmente al Supervisor del Contrato, las copias de los formatos de registro y seguimiento debidamente diligenciados, de los programas referenciados anteriormente; así como deberá tenerlas disponibles en las instalaciones arrendadas, para evidenciar y soportar el desarrollo del "PLAN DE SANEAMIENTO", presentado.</p>	X	
3	<p>El Oferente y Futuro Contratista realizará y desarrollará un plan de gestión integral de residuos sólidos, para las instalaciones a arrendar, de acuerdo a las responsabilidades establecidas en el Decreto 1077 del 26/05/2015, TÍTULO 2 "SERVICIO PÚBLICO DE ASEO" - ARTÍCULO 2.3.2.1.1., ARTÍCULO 2.3.2.2.1.2. al ARTÍCULO 2.3.2.2.5.118 y de acuerdo a los lineamientos de la Resolución 754 del 25/11/2014 (Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial) y demás normatividad legal vigente relacionada, donde mínimo se desarrolle las siguientes acciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mecanismos y estrategias para garantizar la separación en la fuente, dirigida a los usuarios de los servicios prestados y los funcionarios del contratista; en donde suministrará los insumos necesarios para la correcta separación de los residuos generados en las instalaciones arrendadas; para esto tendrá en cuenta la codificación de colores establecidas por la GTC 24. Disponer de mínimo uno (1) punto ecológico con tapa giratoria y con sus respectivas bolsas, ubicado dentro de cada una de las instalaciones a arrendar, en donde la codificación de colores deberá ser acorde a lo establecido en la GTC 24, conforme al tipo de residuos generados. Establecer la ruta interna, externa y frecuencia de recolección para los residuos generados en las instalaciones arrendadas; así como prever su almacenamiento temporal y entrega para disposición final. Realizar articulación y coordinación con las actividades desarrolladas en el marco del programa de residuos sólidos no peligrosos del punto de servicio, principalmente en lo relacionado con la separación en la fuente, ruta externa, almacenamiento temporal y entrega para disposición final. Presentar mensualmente al supervisor del contrato, el registro del pesaje de los residuos reciclables (limpios y secos) y ordinarios generados en las instalaciones arrendadas. Disponer de manera temporal, los residuos reciclables generados en las instalaciones arrendadas, en el centro de acopio o lugar de almacenamiento temporal 	X	

	establecido por el punto de servicio. (el Contratista, debe contar con las herramientas para el traslado del material, elementos de protección personal y báscula).		
4	<p>Para los residuos peligrosos generados por parte del oferente y futuro Contratista dentro de las instalaciones a arrendar; en función del cumplimiento del objeto del contrato, por acciones de arreglos locativos en estas instalaciones o por cambio de alguno de los equipos eléctricos o electrónicos de su responsabilidad y/o propiedad. Deberá cumplir con el manejo y disposición final adecuada establecida para los residuos peligrosos en el Decreto 1076 del 26/05/2015 - TÍTULO 6 "RESIDUOS PELIGROSOS" - Artículo 2.2.6.1.1.1. al Artículo 2.2.6.2.3.6; enfatizando en lo establecido en el Artículo 2.2.6.1.4.4, incisos "a y b" del Decreto en referencia, "Son obligaciones del consumidor o usuario final de productos o sustancias químicas con propiedad peligrosa:</p> <ul style="list-style-type: none"> ii) Seguir las instrucciones de manejo seguro suministradas por el fabricante o importador del producto o sustancia química hasta finalizar su vida útil y; jj) Entregar los residuos o desechos peligrosos pos consumo provenientes de productos o sustancias químicas con propiedad peligrosa, al mecanismo de devolución o retorno que el fabricante o importador establezca." <p>De lo cual deberá presentar al supervisor del contrato el respectivo registro de entrega a los programas pos consumo o certificado de disposición final de los residuos peligrosos generados o productos que los contenga.</p>	X	
5	<p>El Oferente y Futuro Contratista, deberá tener las fichas y hojas de seguridad, de todos los productos que contengan sustancias químicas y de aseo que utilice dentro de las instalaciones a arrendar y para el cumplimiento del objeto del contrato; para lo cual deberá ubicarlas en un lugar visible en donde se encuentren almacenados dichos elementos, las hojas de seguridad debe contener los 16 ítems en idioma español.</p> <p>Además, durante la ejecución del contrato, deberá entregar al supervisor del contrato, los certificados y/o documentos que soporten capacitación al personal a su cargo, en el manejo de estas sustancias y la manipulación e interpretación de las respectivas fichas y hojas de seguridad.</p> <p>Así como dar cumplimiento a las condiciones establecidas en la Ley 55 del 02/07/1993 "Por medio de la cual se aprueba el "Convenio No. 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el trabajo", en relación al manejo, manipulación, almacenamiento, disposición final y demás que apliquen para este tipo de productos.</p>	X	
6	<p>El oferente y futuro contratista, deberá garantizar que los productos utilizados en las instalaciones a arrendar y para el cumplimiento del objeto del contrato, respecto a la limpieza y desinfección, al igual que los elementos para envasar los alimentos que apliquen para su consumo y suministro, deberán contener características de biodegradabilidad; en cumplimiento a lo establecido en el Manual de Contratación de la Policía Nacional, para los elementos de aseo y cafetería, en especial vasos, empaques, desechables para alimentos y detergentes y desengrasantes para las actividades de aseo.</p> <p>De esto, durante la ejecución del contrato, entregará mensualmente al supervisor del contrato, las hojas y fichas de seguridad de los productos de aseo, así como las hojas de fabricación de los productos para envasar o servir alimentos, donde se relacionen sus características biodegradabilidad.</p>	X	
7	<p>El oferente y Futuro Contratista deberá acreditar por escrito, junto con la oferta, que durante la vigencia y ejecución del objeto del contrato, se compromete a desarrollar y cumplir con las buenas prácticas ambientales con relación al ahorro y uso eficiente del agua y la energía, así como el manejo integral de residuos, establecidas por el punto de servicio, en el marco de la Implementación del Sistema de Gestión Ambiental y que contribuyan al cumplimiento de la política ambiental y objetivos ambientales institucionales. De lo cual se deberá dar estricto cumplimiento durante la ejecución del contrato.</p>	X	
8	<p>El oferente y Futuro contratista se compromete a estar disponible para las diferentes auditorias que realizan entidades internas y externas, al igual que autoridades o visitas por parte de las autoridades ambientales y/o sanitarias al punto de servicio. En donde deberá tener en las instalaciones arrendadas la documentación pertinente y establecida como soportes en las condiciones técnicas del contrato.</p> <p>Para ello, el supervisor del contrato, notificará previamente al contratista sobre las fechas para las auditorias e informara en el momento sobre las visitas de las autoridades ambientales y/o sanitarias.</p>	X	
9	<p>El Oferente y Futuro Contratista se compromete durante la ejecución del contrato a socializar, sensibilizar y/o capacitar al personal a su cargo, con relación a las temáticas de manejo de sustancias químicas, manejo de residuos sólidos (no peligrosos y peligrosos) y buenas prácticas ambientales.</p> <p>De esto, durante la ejecución del contrato, el contratista deberá entregar cada trimestre los respectivos soportes al supervisor del contrato, evidenciando las acciones realizadas para todo su personal a cargo.</p>	X	
10	<p>El Oferente y Futuro Contratista, deberá garantizar que los equipos eléctricos y electrónicos de su propiedad o responsabilidad que serán utilizados en las instalaciones a arrendar, para la ejecución de objeto del contrato, cumplan con los requerimientos de la Energy Star, o se registren sus características de eficiencia energética, soportando bajo consumo de energía. Así también garantizará que sus baterías y acumuladores no contemplen cadmio, plomo o mercurio.</p> <p>Para lo cual presentará al inicio del contrato, al supervisor del contrato, las fichas técnicas de los equipos a utilizar con sus respectivas características.</p>	X	
11	El Oferente y Futuro Contratista, deberá acreditar por escrito, junto con la oferta que se compromete a cumplir con todos los requisitos legales ambientales vigentes concernientes con su actividad económica, bienes y servicios ofrecidos	X	
12	El Oferente y Futuro Contratista, deberá acreditar por escrito, junto con la oferta, que no se hará vertimiento o disposición directa o indirectamente, a la red sanitaria de aguas	X	

	residuales existente en el punto de servicio o cuerpos de agua superficiales aledaños, de residuos que contengan sustancias químicas, residuos de comida u otros elementos que puedan alterar de manera significativa las características fisicoquímicas y denominación de las aguas residuales vertidas en el punto de servicio o generar obstrucción de la red sanitaria. De lo cual se deberá dar estricto cumplimiento durante la ejecución del contrato, con el fin de objeto de sanciones ambientales o afectar los sistemas de tratamiento para las plantas de tratamiento de agua residual, donde éstas existan en el punto de servicio.		
--	--	--	--

ÍTEM	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES PARA TENEDORES DE ESPACIO EN CALIDAD DE ARRENDATARIOS DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El oferente garantizará mediante <u>certificación escrita</u> junto con la oferta que cuenta con el personal idóneo, con los elementos de cafetería y equipos necesarios para la prestación de un servicio de alta calidad.	X	
2	El oferente <u>debe acreditar</u> junto con la oferta experiencia específica en servicios de cafetería a diferentes grupos poblacionales o servicios de alimentación en servicios de comidas y bebidas que proveen comidas completas o no, ya sea en cafeterías, restaurantes tradicionales o restaurantes de autoservicio o restaurantes de comida para llevar. Mediante certificaciones de contratos, (una certificación por cada contrato), celebrados con entidades estatales y/o privadas.	X	
3	El oferente garantizará mediante <u>certificación escrita</u> junto con la oferta que realizará el control y manejo de alérgenos, estableciendo un procedimiento estandarizado para el control de sustancias clasificadas como alérgenos.	X	
4	El oferente <u>deberá anexar</u> con la oferta oficio donde se relacione información detallada indicando el personal a laborar, razón social, dirección y teléfono.	X	

LOTE 21: COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE LAS LAJAS - PASTO

ÁREA A CUBRIR	CANTIDAD PUNTO DE SERVICIO	CUMPLE	NO CUMPLE
Nutricionista	1	X	
Ingeniero (a) de alimentos (técnico, tecnólogo o profesional)	1	X	
Administrador (cajero)	1	X	
Auxiliar de cocina: Experto en preparación y alistamiento de alimentos	0	X	
Auxiliar para atención en mostrador	2	X	

ÍTEM	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO PARA EL SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA TENEDORES DE ESPACIO DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El futuro tenedor de espacio deberá presentar los estándares mínimos evidenciando el respectivo porcentaje de diseño e implementación y así mismo la evaluación inicial del sistema de acuerdo a la resolución 1111 del 2017, es importante que este documento sea firmado por un profesional con licencia en seguridad y salud en el trabajo, que estará de acuerdo al tamaño de la empresa (Anexar: licencia ocupacional del Técnico, Tecnólogo, Profesional, Especialista, Magister; Curso de 50 horas virtuales), según la norma donde aplique certificados de experiencia laboral del técnico o tecnólogo. Por otro lado anexara certificado expedido por la ARL frente a la evaluación de los estándares mínimo dando a conocer el porcentaje de cumplimiento. Durante la ejecución del contrato.	X	
2	El futuro tenedor de espacio deberá colaborar en las auditorias de cumplimiento al Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, que se realicen en el centro de trabajo en donde se encuentre desempeñando las actividades, específicamente siguiendo los lineamientos para cumplir con las exigencias de las normas pertinentes de su actividad económica. Se realizara durante la ejecución de actividades, según necesidad.	X	
3	Es obligación del futuro tenedor de espacio dar carnet de identificación de la empresa y carnet de la ARL, al personal que labore en su actividad económica dentro de las instalaciones, al igual que estar al día en todo lo relacionado a Seguridad Social de sus trabajadores sin importar el tipo de contrato. (Los trabajadores deberán portar el carnet al momento de ingreso al punto de servicio). Enviar mensualmente la planilla de pago de seguridad social mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE del personal vinculado a la actividad, desde el momento de la firma del acta de inicio hasta la terminación del contrato.	X	
4	Es obligación del futuro tenedor de espacio tener el control documental de la realización de los exámenes medico ocupacionales de ingreso, periódico, cambio de ocupación, pos incapacidad del personal a su cargo y que labora dentro de las instalaciones del punto de servicio, dando cumplimiento con la Resolución 2646 de 2007 , deberá tener siempre disponible en el centro de trabajo la carpeta donde se evidencie la realización de los exámenes que de acuerdo a las actividades deba realizar el trabajador (Física o Digital). Así mismo anexar el profesiograma a los conceptos medico ocupacionales. En el caso de realizar manipulación de alimentos se deberá contener los exámenes médicos específicos para dicha actividad. Dicha documentación se verificara por el responsable de SG-SST 15 días hábiles posteriores a la firma del acta de inicio.	X	
5	El futuro tenedor de espacio deberá realizar la inducción y reinducción de los diferentes colaboradores en los peligros priorizados, documentado la misma y realizando evaluación. Deberá enviar mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE (Acta de la	X	

	inducción con las respectivas firmas de las personas que asistieron, junto con la evaluación) 15 días hábiles posteriores a la firma del acta de inicio.		
6	El futuro tenedor de espacio se debe comprometer al pago de las prestaciones Sociales a las que está obligado de acuerdo a la modalidad de contrato que tenga con las personas que prestan sus servicios, para lo cual deberá entregar cada mes al supervisor de contrato previo al pago de la factura la planilla que evidencia el cumplimiento con lo solicitado, y de esta forma gestionar el pago. Enviar mensualmente la planilla de pago de seguridad social mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE del personal vinculado a la actividad, desde el momento de la firma del acta de inicio hasta la terminación del contrato.	X	
7	El futuro tenedor de espacio debe realizar la matriz de identificación de peligros, valoración, evaluación y control de riesgos ocupacionales de los procesos concernientes a la actividad económica realizada dentro del punto de servicio, determinando de acuerdo a la jerarquía de los controles de prevención de accidentes y enfermedades laborales artículo 2.2.4.6.24 del decreto 1072 del 2015 ministerio de trabajo. El Tenedor deberá hacer llegar mediante oficio y CD la matriz solicitada con su respectivo informe dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE un mes posterior de la firma del acta de inicio, así mismo anexar soportes de divulgación de la matriz a los colaboradores del punto forma física o digital. La información suministrada deberá quedar copia en el punto de servicio. Nota: La matriz deberá estar firmada por el profesional idóneo de acuerdo al cumplimiento de ley anexando la licencia de Salud Ocupacional vigente.	X	
8	El futuro tenedor de espacio deberá anexar la matriz de Elementos de Protección Personal e Individual de acuerdo a la exposición de peligros y riesgos en donde deberá contemplar la frecuencia de entrega del elemento, así mismo anexara registro de entrega del EPP o EPI con su respectiva capacitación. El Tenedor deberá hacer llegar mediante oficio y CD la matriz solicitada dirigida a la Jefe de Talento Humano DIBIE un mes posterior de la firma del acta de inicio, así mismo anexar soportes de entrega y capacitación de acuerdo a la frecuencia evidenciada en la matriz de forma física o digital. La información suministrada deberá quedar copia en el punto de servicio. Nota: La matriz deberá estar firmada por el profesional idóneo de acuerdo al cumplimiento de ley anexando la licencia de Salud Ocupacional vigente.	X	
9	EL futuro tenedor de espacio adjuntara el Programa de 5S orden y aseo. El documento se anexara en el momento de la postulación a la oferta. Posteriormente un mes a la firma del acta de inicio enviara soportes de la ejecución del programa en el punto de servicio.	X	
10	El futuro tenedor de espacio deberá realizar la identificación de amenazas y determinar la vulnerabilidad del espacio arrendado con el objetivo de elaborar el plan de emergencia dotando el espacio con los materiales necesarios para dar respuesta. Una vez firmada el acta de inicio el tenedor enviara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE el plan de emergencia y el soporte de entrega de extintores y botiquines de acuerdo al cumplimiento de ley, con su respectiva divulgación y capacitación a los trabajadores.	X	
11	El futuro tenedor del espacio deberá juntar el cronograma de capacitación anual relacionando los temas en Seguridad y Salud en el Trabajo. Los soportes serán entregados en el momento de la postulación a la oferta. De forma mensual enviara el tenedor adjudicado el soporte de asistencia a las capacitaciones con su respectiva evaluación mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE.	X	
12	El futuro tenedor de espacio se debe comprometer a solicitar y tramitar ante el Rector del Colegio los respectivos permisos de trabajo para realizar eventualmente las actividades de alto riesgo. En este caso deberá estar presente el Profesional en Seguridad y Salud del tenedor quien estará al pendiente de la actividad y enviara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE los soportes de ejecución (Por ejemplo si se requirió andamios estos deberán estar certificados y se enviara el soporte a esta dirección de dichos documentos).	X	
13	El futuro tenedor de espacio entregara el esquema de vacunación de acuerdo con el Sistema de Vigilancia Epidemiológico de Riesgo Biológico que deba cumplir con sus trabajadores independientes de su forma de vinculación. Dicho soporte se entregara una vez firmada el acta de inicio mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE.	X	
14	El futuro tenedor de espacio adjuntara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE, todos los accidentes de trabajo presentados de forma mensual con sus respectivos soportes de acuerdo al cumplimiento de ley. Resolución 1401 de 2007 (Mayo 14) "Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo".	X	
15	El futuro tenedor adjuntara informe de comportamiento de indicadores de ausentismo y accidentalidad mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE una vez adjudicado de forma mensual.	X	
16	El futuro tenedor adjuntara las actas de forma mensual del Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo al Decreto 614 de 1984, Resolución 1016 de 1989, Decreto-Ley 1295 de 1994, Ley 1562 de 2012 y Decreto 1072 de 2015, Resolución 2013 de 1986, dicho soporte se enviara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE.	X	
ITEM	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO "MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS" PARA TENEDORES DE ESPACIO EN CALIDAD DE ARRENDATARIOS DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
SUMINISTRO DE PERSONAL			
1	El oferente debe tener carnet de manipulación de alimentos, así como las personas que vayan a laborar en los diferentes puntos de servicio; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97, Resolución 2674 de 2013 y normatividad vigente.	X	
2	El Contratista debe contar con personas que tengan el perfil que lo amerite para el manejo de los puntos de servicio a tomar en arriendo.	X	
3	El contratista deberá allegar la relación del personal previsto por la empresa para cada punto de servicio con las respectivas hojas de vida y los formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL; indicando el personal técnico y operario a laborar (cargos).	X	

	El personal deberá cubrir las siguientes áreas con idoneidad certificada en cada punto de servicio. <u>El nutricionista y el ingeniero de alimentos, se puede contratar por hora labor, es decir, que irán al colegio a supervisar al contratista una vez cada dos meses.</u>		
PRODUCTOS ALIMENTICIOS		CUMPLE	NO CUMPLE
4	El Contratista se compromete a hacer entrega del listado de los precios de los productos alimenticios a vender; los cuales serán verificados y aprobados por el supervisor del contrato. Para lo cual, se tomará como referente los precios del mercado y las necesidades de la población objeto del presente estudio.	X	
5	SOSTENIMIENTO DE PRECIOS: La lista de precios propuesta deberá ser sostenida por toda la vigencia del contrato de arrendamiento, cualquier cambio deberá ser aprobado por el supervisor del contrato y estar debidamente justificado previa verificación con los precios del mercado.	X	
6	EXCLUSIVIDAD DE PRODUCTOS: La exclusividad de los productos a ofrecer como gaseosas, jugos, agua entre otros será determinada por el supervisor del contrato.	X	
7	Cada mes se debe presentar una tabla nutricional de estricto cumplimiento que es obligatoria y revisada por el supervisor del contrato.	X	
8	El contratista debe acreditar experiencia en buenas prácticas de manufacturas, alimentos y bebidas.	X	
9	Cumplir con las especificaciones de productos, marcas y precios a ofrecer, así como la infraestructura con que cuenta para poder dar cumplimiento al objeto del contrato, como son: vehículos, relaciones comerciales con proveedores manejo de alimentos.	X	
PERSONAL MANIPULADOR			
10	El contratista debe tener carnet de manipulación de alimentos, así como las personas que vayan a laborar en los diferentes puntos de servicio el cual acredite mínimo 10 horas de formación; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97, Resolución 2674 de 2013 y normatividad vigente.	X	
11	El contratista debe contar con personal idóneo, el cual mediante certificación médica demuestre la aptitud para manipular alimentos. Anexar los resultados de los exámenes médicos de frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas (para detectar hongos) y coprológico del personal (inspección de piel para evidenciar la no presencia de heridas, quemaduras, irritaciones u otras infecciones) antes de su ingreso al establecimiento con resultado apto. Estos exámenes se requieren 2 veces al año.	X	
12	El personal manipulador debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, Artículo 11, (numerales del 1 al 5): Estado de salud: 1. Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año. 2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador. 3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. 4. La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. 5. La empresa es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos y bebidas que presente un riesgo para la salud, el contratista deberá comunicarlo ante el supervisor del contrato y éste funcionario será reemplazado inmediatamente.	X	
13	El contratista deberá allegar la relación del personal manipulador y las respectivas hojas de vida con: fotocopia de la cédula, certificado de antecedentes disciplinarios de la procuraduría, certificado judicial expedido por la Policía Nacional, certificado de manipulación de alimentos vigente y resultados de exámenes médicos, además los formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL; indicando su calidad profesional, técnica u operativa (cargos). Ésta documentación debe ser anexada a la firma del acta de inicio del contrato.	X	
14	El personal manipulador debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, Artículo 12, en donde se estipula: educación y capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en	X	

	<p>capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.</p> <p>Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.</p>		
15	<p>El personal manipulador deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, artículo 13 sobre el Plan de capacitación:</p> <p>Presentar el plan de capacitación que debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.</p> <p>Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.</p> <p>El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.</p>	X	
16	<p>El personal manipulador deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, artículo 14 sobre las prácticas higiénicas y medidas de protección incluyendo los 14 numerales.</p> <p>Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. 2. 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. 3. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo. 4. 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 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. 5. 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. 6. 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. 7. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. 8. 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. 9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. 10. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El 	X	

	<p>material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo contempla el numeral 4 del presente artículo.</p> <p>11. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.</p> <p>12. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.</p> <p>13. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.</p> <p>14. Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en esta resolución y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa.</p>		
17	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo V, artículo 24 sobre la obligatoriedad de profesional o personal técnico.</p> <p>Los establecimientos que fabriquen, procesen, elaboren o envasen alimentos de alto riesgo en salud pública, deben contar con los servicios de tiempo completo de personal técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad de alimentos, quien debe tener a cargo el programa de capacitación del personal manipulador de alimentos.</p> <p>El contratista estará presto a los conceptos y observaciones que el ingeniero de alimentos de las regionales de sanidad, hospital del sector y/o secretaria de salud avale o solicite, al supervisar los aspectos de aseguramiento de la calidad del servicio ofrecido.</p> <p>Se debe hacer uso de carteleras para estimular el consumo de alimentos que promuevan una vida sana.</p>	X	
18	Cuando se vincule personal nuevo el contratista deberá informar por escrito al supervisor del contrato, debiendo adjuntar los documentos exigidos al personal. No puede empezar a laborar hasta tanto no haya autorización.	X	
19	El personal que labora en el local debe conocer y aplicar la normativa vigente sobre el Manejo de EPP (elementos de protección personal) para la manipulación de alimentos y de químicos.	X	
MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
20	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo IV, artículo 16 sobre la Materias Primas e insumos.</p> <p>La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y deben estar debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, y para el caso de los insumos, deben cumplir con las resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012, según corresponda, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.</p> <p>Los productos que requieren manejo de temperaturas tanto de congelación como de refrigeración no podrán perder en ningún momento la cadena de frío, por consiguiente, el recibo de alimentos para congelación deberá ser de -18°C o menos y para refrigeración de 0 a 4°C +/- 2°C e inmediatamente debe disponerse en neveras o congeladores para no perder la temperatura que trae el producto.</p> <p>Debe realizarse inspecciones organolépticas de los insumos verificando apariencia, olor, color, lote, fechas de vencimiento, condiciones del empaque (sin abolladuras, propio del alimento, sin pérdida de vacío según aplique).</p> <p>En el caso de frutas y verduras deben inspeccionarse que no tengan magulladuras, hongos, picaduras de animales índice de madurez, sin presencia de material extraño como tierra, insectos, entre otros.</p> <p>Para los huevos se debe verificar que no se encuentren fisurados, ni rotos, ni sucios, con ausencia de plumas, sangre y excremento, con cáscara lisa y color uniforme.</p> <p>Los enlatados deberán tener el respectivo registro sanitario, además se debe verificar que el envase no se encuentre deteriorado, abollado, corroído, o con presencia de gas interior.</p> <p>Los productos no deben presentar abombamiento en ninguna situación.</p> <p>De presentarse alguna de las situaciones antes mencionadas éstos productos deberán ser rechazados.</p>	X	
21	<p>Toda materia prima o producto que se ofrezca debe poseer una ficha técnica la cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria competente cuando esta lo requiera.</p> <p>Ésta ficha debe contener los registros o permisos sanitarios según corresponda los cuales puedan ser revisados en cualquier momento que se solicite.</p>	X	
22	<p>Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto.</p> <p>Es responsabilidad de la persona natural o jurídica propietaria del contrato en arrendamiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos, para lo cual se solicitará que trimestralmente, se realicen análisis microbiológicos en los cuales se verifique el estado de algunos productos (uno por cada grupo alternado por cada trimestre) con las siguientes muestras:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Producto preparado restaurante (Parámetro INVIMA) • Producto de panadería (Parámetro INVIMA) • Producto de panadería relleno con crema o cárnico (Parámetro INVIMA) 	X	

	<ul style="list-style-type: none"> • Ensalada de frutas y/o verduras (Parámetro INVIMA) • Jugo o pulpa de fruta (Resolución 3929 de 2013) • Productos pre cocidos congelados • Agua para consumo humano (Análisis microbiológico) 		
23	Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y, si le aplica, a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso.	X	
24	Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos y no podrán ser recongeladas, por tal motivo solo deberán descongelarse lo que será usado en el servicio. Además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes.	X	
25	<p>Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deben almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración, para esto deben disponer de estibas plásticas aptas para alimentos para que las materias primas o los alimentos no sean depositados directamente en el piso y alejadas de las paredes permitiendo la limpieza.</p> <p>Para las latas importante que se almacenen boca abajo de manera que podamos observar la fecha de vencimiento, además para protegerlos de contaminación por animales, para lo cual deberán lavar la superficie donde se apertura el alimento.</p> <p>Con relación al almacenamiento y conservación, el contratista deberá contar con equipos apropiados para el almacenamiento y conservación de los alimentos si estos no pueden ser ofrecidos por el contratante.</p>	X	
26	<p>Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos.</p> <p>Tener presente la rotación de los alimentos mediante el manejo adecuado de los insumos por medio de la técnica PEPS (primero en entrar, primero en salir) y/o PVPS (primero en vencer, primero en salir).</p>	X	
27	Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos en los cuales no exista peligro de contaminación para los alimentos.	X	
28	Se deberá de excluir del área de almacenamiento de alimentos; todo producto químico, tóxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos.	X	
29	<p>El transporte de alimentos deberá realizarse en vehículos autorizados para tal fin, los cuales tengan visible la leyenda "Transporte de Alimentos", evitando la contaminación, la proliferación de microorganismos, como el deterioro de los insumos. Si los insumos requieren ser refrigerados o congelados se debe garantizar que se mantengan siempre las condiciones de la cadena de frío.</p> <p>Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos o materias primas, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.</p> <p>Se permite transportar conjuntamente en un mismo vehículo, alimentos con diferente riesgo en salud pública siempre y cuando se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada.</p> <p>Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación.</p> <p>Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.</p> <p>Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento.</p>	X	
EMPAQUES			
30	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo IV, artículo 17 sobre Envases y embalajes</p> <p>Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deber reunir los siguientes requisitos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social especialmente las resoluciones 683 , 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicione o sustituyan al respecto. 2. El material del envase y embalaje debe ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación. 3. No deben haber sido utilizados previamente para fines diferentes que puedan ocasionar la contaminación del alimento a contener. 4. Los envases y embalajes que estén en contacto directo con el alimento antes de su envase, aunque sea en forma temporal, deben permanecer en buen estado, limpios y, de acuerdo con el riesgo en salud pública, deben estar debidamente desinfectados. 5. Los envases y embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en 	X	

	condiciones de limpieza y debidamente protegidos. Los empaques, envases y/o material desechable deben ser aptos para alimentos, pero con el menor impacto posible al medio ambiente.		
EQUIPOS Y UTENSILIOS			
31	Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo II. Los equipos y utensilios que se requieran para la prestación del servicio de alimentación deberán ser asumidos por el contratista, los cuales deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y de materiales que puedan ser fácilmente lavables con agentes químicos. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.	X	
32	Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Los ángulos internos de las superficies de contacto con el alimento deben poseer una curvatura continua y suave, de manera que puedan limpiarse con facilidad. En los espacios interiores en contacto con el alimento, los equipos no deben poseer piezas o accesorios que requieran lubricación ni roscas de acoplamiento u otras conexiones peligrosas. Las superficies de contacto directo con el alimento no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento. Todas las superficies de contacto con el alimento deben cumplir con las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.	X	
33	En lo posible los equipos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite el contacto del alimento con el ambiente que lo rodea. Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y contruidas de manera que faciliten su limpieza y desinfección y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.	X	
34	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar contruidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.	X	
35	Los recipientes usados para materiales no comestibles y desechos, deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, contruidos de material impermeable, de fácil limpieza y desinfección y, de ser requerido, provistos de tapa hermética. Los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles.	X	
36	Las tuberías empleadas para la conducción de alimentos deben ser de materiales resistentes, inertes, no porosos, impermeables y fácilmente desmontables para su limpieza y desinfección. Las tuberías fijas se limpiarán y desinfectarán mediante la recirculación de las sustancias previstas para este fin.	X	
PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS			
37	Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo VIII, artículo 35 sobre la PREPARACIÓN Y SERVIDO DE ALIMENTOS . El recibo de insumos e ingredientes para la preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados.	X	
38	Los alimentos o materias primas crudos, tales como, hortalizas, frutas, carnes y productos hidrobiológicos que se utilicen en la preparación de los alimentos deben ser lavados con agua potable corriente antes de su preparación.	X	
39	Las hortalizas y frutas que se consuman deben someterse a lavado y desinfección con sustancias autorizadas por el Ministerio de Salud y Protección Social. Debe visualizarse en habladores un procedimiento donde indique la manera como debe realizarse paso a paso, con el tipo de desinfectante, concentración y tiempo de exposición.	X	
40	Los alimentos perecederos, tales como, leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deben almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados o listos para el consumo con el fin de evitar la contaminación cruzada.	X	
41	El personal que está directamente vinculado a la preparación o servido de los alimentos no debe manipular dinero simultáneamente.	X	
42	Los alimentos y bebidas expuestos para la venta deben mantenerse en vitrinas, campanas plásticas, mallas metálicas o plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja del ambiente exterior.	X	
43	El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. Deberán servirse en recipientes adecuados, limpios, de material que permitan fácil lavado y desinfección. Durante la exposición de los productos deben protegerse de contaminación externa por saliva, insectos, entre otros.	X	
44	El lavado y desinfección de utensilios debe hacerse con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo y con especial cuidado en las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, las cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene; las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón.	X	

	La limpieza y desinfección de los utensilios que tengan contacto con los alimentos se hará en tal forma y con elementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso.		
45	Cuando los establecimientos no cuenten con agua y equipos en cantidad y calidad suficientes para el lavado y desinfección, los utensilios que se utilicen deben ser desechables con el primer uso.	X	
46	El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a (3) tres horas. Si hay lugar a preparación de alimentos, debe asegurarse sobrepasar los 70°C sin interrumpir el proceso de cocción. Por consiguiente, deben disponer de termómetros para cuando se requiera comprobar la temperatura. Para los alimentos que se ofrecen calientes la temperatura debe ser superior a los 70 °C y desde su preparación no debe sobrepasar las 2 horas de exposición. Para alimentos que se producen, pero no se ofrecen de manera inmediata, éstos deben permanecer siempre fríos y solo calentarlos cuando se vayan a entregar al cliente, cuidando que la temperatura sea superior a los 70°C.	X	
47	El uso de grasas o aceites debe ser de manera controlada, éste deberá ser descartado cuando se haya usado para preparar alimentos fuertes (pescado). El aceite o grasa no debe ser usada cuando presente variación en su olor característico o presente aspecto desagradable. No mezclar el aceite usado con aceite nuevo, puesto que se generan sustancias no aptas para la salud.	X	
48	Para almacenar alimentos ácidos (jugos, salsas), se deberán utilizar vasijas de peltre, vidrio o porcelana, <u>nunca</u> de aluminio o cobre.	X	
49	Se deberá realizar controles de temperatura de manera escrita de equipos como mínimo dos veces al día y temperaturas de elaboración de alimentos. Generar acciones para las desviaciones de las temperaturas.	X	
50	Uso de código de colores para las tablas de picar y uso de cuchillos.	X	
51	Control y manejo de alérgenos, establecer un procedimiento estandarizado para el control de sustancias clasificadas como alérgenos, informando al cliente el contenido de los productos, es decir declararlos en los ingredientes.	X	
SANEAMIENTO			
52	Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo VI, artículo 26 sobre el Plan de Saneamiento . El oferente presentará el plan de saneamiento a desarrollar en la instalación a arrendar, donde se discriminen los programas: Limpieza y desinfección, Desechos sólidos, Control de plagas y Abastecimiento y suministro de agua potable, de acuerdo a lo establecido en el Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013. Este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y registros mensuales que evidencien el cumplimiento del mismo durante la vigencia del contrato.	X	
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
53	Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección. Entregar fichas técnicas de los productos para el lavado detergente, desinfectante, desengrasante, gel y jabón de manos, entre otros.	X	
54	Realizar mediante listas de chequeo inspecciones sobre el estado de limpieza de áreas, equipos y superficies.	X	
55	El proceso de desinfección debe realizarse con un principio activo que permita la eliminación o disminución a niveles aceptables de la carga microbiana de las áreas, superficies y equipos.	X	
56	Realizar jornadas de dosis de choque periódico, evitando la resistencia de los microorganismos a los desinfectantes usados, para lo cual se debe cambiar el producto o aumentar la dosis de concentración.	X	
57	Realizar cronograma de limpieza y desinfección de equipos, con uso de productos aptos para alimentos, limpiando inmediatamente después del uso de equipos y superficies para evitar incrustaciones de grasas y suciedades.	X	
58	Buenas prácticas higiénicas de personal manipulador, lavado de manos, desinfección, aseo personal.	X	
59	Uso de habladores en todas las áreas sobre la manera correcta de usar los químicos para la limpieza y desinfección, forma de prepararse y tiempo de exposición dependiendo el lugar a tratar.	X	
60	Uso de atomizadores para las aspersiones, no está permitido el uso de recipientes como envases vacíos de gaseosas, refrescos entre otros para almacenar los químicos.	X	
DESECHOS SÓLIDOS			
61	Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.	X	
62	Cuenta con recipientes suficientes, adecuados, separados por tipo de residuos, bien ubicados con tapa y bolsa, identificados para la recolección. Deben lavarse y desinfectarse cuando se desocupen las canecas.	X	
63	Debe disponerse una zona de acopio de basuras alejada de la zona de producción y tener una frecuencia establecida de remoción de los residuos sólidos. No deben generarse malos olores y en ningún momento promover la proliferación de plagas.	X	

64	El responsable de realizar la remoción de los residuos con la ayuda de guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.	X	
CONTROL DE PLAGAS			
65	Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.	X	
66	La actividad de la fumigación será de manera bimestral o como se encuentre estipulado en el contrato, con aplicaciones de sustancias para el control de insectos, roedores, rastreros y plagas según diagnóstico que elabore de manera previa la empresa contratista del servicio, quien podrá sugerir el aumento de la frecuencia o disminución según el informe que pase del diagnóstico previo en el cual se sustente la situación hallada. Los químicos usados deberán ser para uso en cocinas, y deben presentar cronograma de rotación de productos. El uso de los químicos no podrá en ningún momento poner en riesgo la inocuidad de los alimentos. Presentar fichas técnicas de todos los productos. Enviar al supervisor del contrato las constancias de trabajo realizado por la empresa especializada. La fumigación solicitada en éste ítem es diferente al control realizado por la administración del colegio. La realización de la fumigación debe realizarse observando el calendario académico, las medidas de bioseguridad. El supervisor, velará porque la norma se cumpla de manera estricta.	X	
67	Informar siempre al supervisor del contrato cuando se realizarán las fumigaciones y entregar las constancias de trabajo realizado por la empresa especializada.	X	
68	No se admitirán animales domésticos en el servicio de alimentación como medida de control natural.	X	
69	Se exigirá el uso de medidas de bioseguridad por el personal que realiza la aplicación.	X	
ÍTEM	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO “AMBIENTAL” PARA TENEDORES DE ESPACIO EN CALIDAD DE ARRENDATARIOS DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El Oferente <u>deberá certificar por escrito, junto con la oferta</u> que no se encuentra registrado como Infractor Ambiental, en el REGISTRO ÚNICO DE INFRACTORES AMBIENTALES (RUIA) del Ministerio de Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible, de acuerdo a lo establecido en la Ley 1333 del 21 de julio de 2009, “Por la cual se establece el procedimiento sancionatorio ambiental y se dictan otras disposiciones”, o cualquiera que la modifique o derogue, <u>para lo cual deberá anexar junto con la oferta</u> el pantallazo del aplicativo Vital de la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales ANLA.	X	
2	El Oferente y Futuro Contratista, <u>deberá presentar y entregar para el inicio de ejecución del contrato</u> , al Supervisor del Contrato; el “PLAN DE SANEAMIENTO” a desarrollar en las instalaciones a arrendar dentro de las cuales se realice la preparación, almacenamiento, manipulación y comercialización de alimentos. Para su respectivo seguimiento. Donde el “PLAN DE SANEAMIENTO”, deberá ser un documento escrito donde se relacionen los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los programas limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas y abastecimiento y suministro de agua potable; que sean necesarios, teniendo en cuenta los servicios, actividades y productos ofrecidos para el cumplimiento del objeto contractual. Este documento, deberá dar cumplimiento a lo establecido en el Artículo 26 de la Resolución 2674 del 22/07/2013 y deberá venir firmado por profesional competente (Ingeniero o Técnico de Alimentos, sanitario y/o ambiental) o con el aval o aprobación de la Secretaría de Salud de la Jurisdicción. Durante la ejecución del contrato, el <u>Contratista deberá presentar, mensualmente al Supervisor del Contrato</u> , las copias de los formatos de registro y seguimiento debidamente diligenciados, de los programas referenciados anteriormente; así como deberá tenerlas disponibles en las instalaciones arrendadas, para evidenciar y soportar el desarrollo del “PLAN DE SANEAMIENTO”, presentado.	X	
3	El Oferente y Futuro Contratista realizará y desarrollará un plan de gestión integral de residuos sólidos, para las instalaciones a arrendar, de acuerdo a las responsabilidades establecidas en el Decreto 1077 del 26/05/2015, TÍTULO 2 “SERVICIO PÚBLICO DE ASEO” - ARTÍCULO 2.3.2.1.1., ARTÍCULO 2.3.2.2.1.2. al ARTÍCULO 2.3.2.2.5.118 y de acuerdo a los lineamientos de la Resolución 754 del 25/11/2014 (Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial) y demás normatividad legal vigente relacionada, donde mínimo se desarrolle las siguientes acciones: <ul style="list-style-type: none"> Mecanismos y estrategias para garantizar la separación en la fuente, dirigida a los usuarios de los servicios prestados y los funcionarios del contratista; en donde suministrará los insumos necesarios para la correcta separación de los residuos generados en las instalaciones arrendadas; para esto tendrá en cuenta la codificación de colores establecidas por la GTC 24. Disponer de mínimo uno (1) punto ecológico con tapa giratoria y con sus respectivas bolsas, ubicado dentro de cada una de las instalaciones a arrendar, en donde la codificación de colores deberá ser acorde a lo establecido en la GTC 24, conforme al tipo de residuos generados. Establecer la ruta interna, externa y frecuencia de recolección para los residuos generados en las instalaciones arrendadas; así como prever su almacenamiento temporal y entrega para disposición final. Realizar articulación y coordinación con las actividades desarrolladas en el marco del programa de residuos sólidos no peligrosos del punto de servicio, principalmente en lo 	X	

	<p>relacionado con la separación en la fuente, ruta externa, almacenamiento temporal y entrega para disposición final.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentar mensualmente al supervisor del contrato, el registro del pesaje de los residuos reciclables (limpios y secos) y ordinarios generados en las instalaciones arrendadas. • Disponer de manera temporal, los residuos reciclables generados en las instalaciones arrendadas, en el centro de acopio o lugar de almacenamiento temporal establecido por el punto de servicio. (el Contratista, debe contar con las herramientas para el traslado del material, elementos de protección personal y báscula). 		
4	<p>Para los residuos peligrosos generados por parte del oferente y futuro Contratista dentro de las instalaciones a arrendar; en función del cumplimiento del objeto del contrato, por acciones de arreglos locativos en estas instalaciones o por cambio de alguno de los equipos eléctricos o electrónicos de su responsabilidad y/o propiedad. Deberá cumplir con el manejo y disposición final adecuada establecida para los residuos peligrosos en el Decreto 1076 del 26/05/2015 - TÍTULO 6 "RESIDUOS PELIGROSOS" - Artículo 2.2.6.1.1.1. al Artículo 2.2.6.2.3.6; enfatizando en lo establecido en el Artículo 2.2.6.1.4.4, incisos "a y b" del Decreto en referencia, "Son obligaciones del consumidor o usuario final de productos o sustancias químicas con propiedad peligrosa:</p> <p>kk) Seguir las instrucciones de manejo seguro suministradas por el fabricante o importador del producto o sustancia química hasta finalizar su vida útil y;</p> <p>ll) Entregar los residuos o desechos peligrosos pos consumo provenientes de productos o sustancias químicas con propiedad peligrosa, al mecanismo de devolución o retorno que el fabricante o importador establezca."</p> <p>De lo cual deberá presentar al supervisor del contrato el respectivo registro de entrega a los programas pos consumo o certificado de disposición final de los residuos peligrosos generados o productos que los contenga.</p>	X	
5	<p>El Oferente y Futuro Contratista, deberá tener las fichas y hojas de seguridad, de todos los productos que contengan sustancias químicas y de aseo que utilice dentro de las instalaciones a arrendar y para el cumplimiento del objeto del contrato; para lo cual deberá ubicarlas en un lugar visible en donde se encuentren almacenados dichos elementos, las hojas de seguridad debe contener los 16 ítems en idioma español.</p> <p>Además, durante la ejecución del contrato, deberá entregar al supervisor del contrato, los certificados y/o documentos que soporten capacitación al personal a su cargo, en el manejo de estas sustancias y la manipulación e interpretación de las respectivas fichas y hojas de seguridad.</p> <p>Así como dar cumplimiento a las condiciones establecidas en la Ley 55 del 02/07/1993 "Por medio de la cual se aprueba el "Convenio No. 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el trabajo", en relación al manejo, manipulación, almacenamiento, disposición final y demás que apliquen para este tipo de productos.</p>	X	
6	<p>El oferente y futuro contratista, deberá garantizar que los productos utilizados en las instalaciones a arrendar y para el cumplimiento del objeto del contrato, respecto a la limpieza y desinfección, al igual que los elementos para envasar los alimentos que apliquen para su consumo y suministro, deberán contener características de biodegradabilidad; en cumplimiento a lo establecido en el Manual de Contratación de la Policía Nacional, para los elementos de aseo y cafetería, en especial vasos, empaques, desechables para alimentos y detergentes y desengrasantes para las actividades de aseo.</p> <p>De esto, durante la ejecución del contrato, entregará mensualmente al supervisor del contrato, las hojas y fichas de seguridad de los productos de aseo, así como las hojas de fabricación de los productos para envasar o servir alimentos, donde se relacionen sus características biodegradabilidad.</p>	X	
7	<p>El oferente y Futuro Contratista deberá acreditar por escrito, junto con la oferta, que durante la vigencia y ejecución del objeto del contrato, se compromete a desarrollar y cumplir con las buenas prácticas ambientales con relación al ahorro y uso eficiente del agua y la energía, así como el manejo integral de residuos, establecidas por el punto de servicio, en el marco de la Implementación del Sistema de Gestión Ambiental y que contribuyan al cumplimiento de la política ambiental y objetivos ambientales institucionales. De lo cual se deberá dar estricto cumplimiento durante la ejecución del contrato.</p>	X	
8	<p>El oferente y Futuro contratista se compromete a estar disponible para las diferentes auditorías que realizan entidades internas y externas, al igual que autoridades o visitas por parte de las autoridades ambientales y/o sanitarias al punto de servicio. En donde deberá tener en las instalaciones arrendadas la documentación pertinente y establecida como soportes en las condiciones técnicas del contrato.</p> <p>Para ello, el supervisor del contrato, notificará previamente al contratista sobre las fechas para las auditorías e informara en el momento sobre las visitas de las autoridades ambientales y/o sanitarias.</p>	X	
9	<p>El Oferente y Futuro Contratista se compromete durante la ejecución del contrato a socializar, sensibilizar y/o capacitar al personal a su cargo, con relación a las temáticas de manejo de sustancias químicas, manejo de residuos sólidos (no peligrosos y peligrosos) y buenas prácticas ambientales.</p> <p>De esto, durante la ejecución del contrato, el contratista deberá entregar cada trimestre los respectivos soportes al supervisor del contrato, evidenciando las acciones realizadas para todo su personal a cargo.</p>	X	
10	<p>El Oferente y Futuro Contratista, deberá garantizar que los equipos eléctricos y electrónicos de su propiedad o responsabilidad que serán utilizados en las instalaciones a arrendar, para la ejecución de objeto del contrato, cumplan con los requerimientos de la Energy Star, o se registren sus características de eficiencia energética, soportando bajo consumo de energía. Así también garantizará que sus baterías y acumuladores no contemplen cadmio, plomo o mercurio.</p>	X	

	Para lo cual presentará al inicio del contrato, al supervisor del contrato, las fichas técnicas de los equipos a utilizar con sus respectivas características.		
11	El Oferente y Futuro Contratista, deberá acreditar por escrito, junto con la oferta que se compromete a cumplir con todos los requisitos legales ambientales vigentes concernientes con su actividad económica, bienes y servicios ofrecidos	X	
12	El Oferente y Futuro Contratista, deberá acreditar por escrito, junto con la oferta, que no se hará vertimiento o disposición directa o indirectamente, a la red sanitaria de aguas residuales existente en el punto de servicio o cuerpos de agua superficiales aledaños, de residuos que contengan sustancias químicas, residuos de comida u otros elementos que puedan alterar de manera significativa las características físicoquímicas y denominación de las aguas residuales vertidas en el punto de servicio o generar obstrucción de la red sanitaria. De lo cual se deberá dar estricto cumplimiento durante la ejecución del contrato, con el fin de objeto de sanciones ambientales o afectar los sistemas de tratamiento para las plantas de tratamiento de agua residual, donde éstas existan en el punto de servicio.	X	

ÍTEM	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES PARA TENEDORES DE ESPACIO EN CALIDAD DE ARRENDATARIOS DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El oferente garantizará mediante certificación escrita junto con la oferta que cuenta con el personal idóneo, con los elementos de cafetería y equipos necesarios para la prestación de un servicio de alta calidad.	X	
2	El oferente debe acreditar junto con la oferta experiencia específica en servicios de cafetería a diferentes grupos poblacionales o servicios de alimentación en servicios de comidas y bebidas que proveen comidas completas o no, ya sea en cafeterías, restaurantes tradicionales o restaurantes de autoservicio o restaurantes de comida para llevar. Mediante certificaciones de contratos, (una certificación por cada contrato), celebrados con entidades estatales y/o privadas.	X	
3	El oferente garantizará mediante certificación escrita junto con la oferta que realizará el control y manejo de alérgenos, estableciendo un procedimiento estandarizado para el control de sustancias clasificadas como alérgenos.	X	
4	El oferente deberá anexar con la oferta oficio donde se relacione información detallada indicando el personal a laborar, razón social, dirección y teléfono.	X	

LOTE 22: COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA - ARMENÍA

ÁREA A CUBRIR	CANTIDAD PUNTO DE SERVICIO	CUMPLE	NO CUMPLE
Nutricionista	1	X	
Ingeniero (a) de alimentos (técnico, tecnólogo o profesional)	1	X	
Administrador (cajero)	1	X	
Auxiliar de cocina: Experto en preparación y alistamiento de alimentos	1	X	
Auxiliar para atención en mostrador	2	X	

ÍTEM	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO PARA EL SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA TENEDORES DE ESPACIO DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El futuro tenedor de espacio deberá presentar los estándares mínimos evidenciando el respectivo porcentaje de diseño e implementación y así mismo la evaluación inicial del sistema de acuerdo a la resolución 1111 del 2017, es importante que este documento sea firmado por un profesional con licencia en seguridad y salud en el trabajo, que estará de acuerdo al tamaño de la empresa (Anexar: licencia ocupacional del Técnico, Tecnólogo, Profesional, Especialista, Magister; Curso de 50 horas virtuales), según la norma donde aplique certificados de experiencia laboral del técnico o tecnólogo. Por otro lado anexara certificado expedido por la ARL frente a la evaluación de los estándares mínimo dando a conocer el porcentaje de cumplimiento. Durante la ejecución del contrato.	X	
2	El futuro tenedor de espacio deberá colaborar en las auditorías de cumplimiento al Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, que se realicen en el centro de trabajo en donde se encuentre desempeñando las actividades, específicamente siguiendo los lineamientos para cumplir con las exigencias de las normas pertinentes de su actividad económica. Se realizara durante la ejecución de actividades, según necesidad.	X	
3	Es obligación del futuro tenedor de espacio dar carnet de identificación de la empresa y carnet de la ARL, al personal que labore en su actividad económica dentro de las instalaciones, al igual que estar al día en todo lo relacionado a Seguridad Social de sus trabajadores sin importar el tipo de contrato. (Los trabajadores deberán portar el carnet al momento de ingreso al punto de servicio). Enviar mensualmente la planilla de pago de seguridad social mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE del personal vinculado a la actividad, desde el momento de la firma del acta de inicio hasta la terminación del contrato.	X	
4	Es obligación del futuro tenedor de espacio tener el control documental de la realización de los exámenes medico ocupacionales de ingreso, periódico, cambio de ocupación, pos incapacidad del personal a su cargo y que labora dentro de las instalaciones del punto de	X	

	servicio, dando cumplimiento con la Resolución 2646 de 2007 , deberá tener siempre disponible en el centro de trabajo la carpeta donde se evidencie la realización de los exámenes que de acuerdo a las actividades deba realizar el trabajador (Física o Digital). Así mismo anexar el profesiograma a los conceptos medico ocupacionales. En el caso de realizar manipulación de alimentos se deberá contener los exámenes médicos específicos para dicha actividad. Dicha documentación se verificará por el responsable de SG-SST 15 días hábiles posteriores a la firma del acta de inicio.		
5	El futuro tenedor de espacio deberá realizar la inducción y reinducción de los diferentes colaboradores en los peligros priorizados, documentado la misma y realizando evaluación. Deberá enviar mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE (Acta de la inducción con las respectivas firmas de las personas que asistieron, junto con la evaluación) 15 días hábiles posteriores a la firma del acta de inicio.	X	
6	El futuro tenedor de espacio se debe comprometer al pago de las prestaciones Sociales a las que está obligado de acuerdo a la modalidad de contrato que tenga con las personas que prestan sus servicios, para lo cual deberá entregar cada mes al supervisor de contrato previo al pago de la factura la planilla que evidencia el cumplimiento con lo solicitado, y de esta forma gestionar el pago. Enviar mensualmente la planilla de pago de seguridad social mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE del personal vinculado a la actividad, desde el momento de la firma del acta de inicio hasta la terminación del contrato.	X	
7	El futuro tenedor de espacio debe realizar la matriz de identificación de peligros, valoración, evaluación y control de riesgos ocupacionales de los procesos concernientes a la actividad económica realizada dentro del punto de servicio, determinando de acuerdo a la jerarquía de los controles de prevención de accidentes y enfermedades laborales artículo 2.2.4.6.24 del decreto 1072 del 2015 ministerio de trabajo. El Tenedor deberá hacer llegar mediante oficio y CD la matriz solicitada con su respectivo informe dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE un mes posterior de la firma del acta de inicio, así mismo anexar soportes de divulgación de la matriz a los colaboradores del punto forma física o digital. La información suministrada deberá quedar copia en el punto de servicio. Nota: La matriz deberá estar firmada por el profesional idóneo de acuerdo al cumplimiento de ley anexando la licencia de Salud Ocupacional vigente.	X	
8	El futuro tenedor de espacio deberá anexar la matriz de Elementos de Protección Personal e Individual de acuerdo a la exposición de peligros y riesgos en donde deberá contemplar la frecuencia de entrega del elemento, así mismo anexara registro de entrega del EPP o EPI con su respectiva capacitación. El Tenedor deberá hacer llegar mediante oficio y CD la matriz solicitada dirigida a la Jefe de Talento Humano DIBIE un mes posterior de la firma del acta de inicio, así mismo anexar soportes de entrega y capacitación de acuerdo a la frecuencia evidenciada en la matriz de forma física o digital. La información suministrada deberá quedar copia en el punto de servicio. Nota: La matriz deberá estar firmada por el profesional idóneo de acuerdo al cumplimiento de ley anexando la licencia de Salud Ocupacional vigente.	X	
9	EL futuro tenedor de espacio adjuntara el Programa de 5S orden y aseo. El documento se anexara en el momento de la postulación a la oferta. Posteriormente un mes a la firma del acta de inicio enviara soportes de la ejecución del programa en el punto de servicio.	X	
10	El futuro tenedor de espacio deberá realizar la identificación de amenazas y determinar la vulnerabilidad del espacio arrendado con el objetivo de elaborar el plan de emergencia dotando el espacio con los materiales necesarios para dar respuesta. Una vez firmada el acta de inicio el tenedor enviara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE el plan de emergencia y el soporte de entrega de extintores y botiquines de acuerdo al cumplimiento de ley, con su respectiva divulgación y capacitación a los trabajadores.	X	
11	El futuro tenedor del espacio deberá ajuntar el cronograma de capacitación anual relacionando los temas en Seguridad y Salud en el Trabajo. Los soportes serán entregados en el momento de la postulación a la oferta. De forma mensual enviara el tenedor adjudicado el soporte de asistencia a las capacitaciones con su respectiva evaluación mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE.	X	
12	El futuro tenedor de espacio se debe comprometer a solicitar y tramitar ante el Rector del Colegio los respectivos permisos de trabajo para realizar eventualmente las actividades de alto riesgo. En este caso deberá estar presente el Profesional en Seguridad y Salud del tenedor quien estará al pendiente de la actividad y enviara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE los soportes de ejecución (Por ejemplo si se requirió andamios estos deberán estar certificados y se enviara el soporte a esta dirección de dichos documentos).	X	
13	El futuro tenedor de espacio entregara el esquema de vacunación de acuerdo con el Sistema de Vigilancia Epidemiológico de Riesgo Biológico que deba cumplir con sus trabajadores independientes de su forma de vinculación. Dicho soporte se entregara una vez firmada el acta de inicio mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE.	X	
14	El futuro tenedor de espacio adjuntara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE, todos los accidentes de trabajo presentados de forma mensual con sus respectivos soportes de acuerdo al cumplimiento de ley. Resolución 1401 de 2007 (Mayo 14) "Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo".	X	
15	El futuro tenedor adjuntara informe de comportamiento de indicadores de ausentismo y accidentalidad mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE una vez adjudicado de forma mensual.	X	
16	El futuro tenedor adjuntara las actas de forma mensual del Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo al Decreto 614 de 1984, Resolución 1016 de 1989, Decreto-Ley 1295 de 1994, Ley 1562 de 2012 y Decreto 1072 de 2015, Resolución 2013 de 1986, dicho soporte se enviara mediante oficio dirigido a la Jefe de Talento Humano DIBIE.	X	
ITEM	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO "MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS" PARA TENEDORES DE ESPACIO EN CALIDAD DE ARRENDATARIOS DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR	CUMPLE	NO CUMPLE

	SOCIAL		
SUMINISTRO DE PERSONAL			
1	El oferente debe tener carnet de manipulación de alimentos, así como las personas que vayan a laborar en los diferentes puntos de servicio; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97, Resolución 2674 de 2013 y normatividad vigente.	X	
2	El Contratista debe contar con personas que tengan el perfil que lo amerite para el manejo de los puntos de servicio a tomar en arriendo.	X	
3	El contratista deberá allegar la relación del personal previsto por la empresa para cada punto de servicio con las respectivas hojas de vida y los formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL; indicando el personal técnico y operario a laborar (cargos). <u>El nutricionista y el ingeniero de alimentos, se puede contratar por hora labor, es decir, que irán al colegio a supervisar al contratista una vez cada dos meses.</u>	X	
PRODUCTOS ALIMENTICIOS		CUMPLE	NO CUMPLE
4	El Contratista se compromete a hacer entrega del listado de los precios de los productos alimenticios a vender; los cuales serán verificados y aprobados por el supervisor del contrato. Para lo cual, se tomará como referente los precios del mercado y las necesidades de la población objeto del presente estudio.	X	
5	SOSTENIMIENTO DE PRECIOS: La lista de precios propuesta deberá ser sostenida por toda la vigencia del contrato de arrendamiento, cualquier cambio deberá ser aprobado por el supervisor del contrato y estar debidamente justificado previa verificación con los precios del mercado.	X	
6	EXCLUSIVIDAD DE PRODUCTOS: La exclusividad de los productos a ofrecer como gaseosas, jugos, agua entre otros será determinada por el supervisor del contrato.	X	
7	Cada mes se debe presentar una tabla nutricional de estricto cumplimiento que es obligatoria y revisada por el supervisor del contrato.	X	
8	El contratista debe acreditar experiencia en buenas prácticas de manufacturas, alimentos y bebidas.	X	
9	Cumplir con las especificaciones de productos, marcas y precios a ofrecer, así como la infraestructura con que cuenta para poder dar cumplimiento al objeto del contrato, como son: vehículos, relaciones comerciales con proveedores manejo de alimentos.	X	
PERSONAL MANIPULADOR			
10	El contratista debe tener carnet de manipulación de alimentos, así como las personas que vayan a laborar en los diferentes puntos de servicio el cual acredite mínimo 10 horas de formación; cumpliendo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) Decreto 3075/97, Resolución 2674 de 2013 y normatividad vigente.	X	
11	El contratista debe contar con personal idóneo, el cual mediante certificación médica demuestre la aptitud para manipular alimentos. Anexar los resultados de los exámenes médicos de frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas (para detectar hongos) y coprológico del personal (inspección de piel para evidenciar la no presencia de heridas, quemaduras, irritaciones u otras infecciones) antes de su ingreso al establecimiento con resultado apto. Estos exámenes se requieren 2 veces al año.	X	
12	El personal manipulador debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, Artículo 11, (numerales del 1 al 5): Estado de salud: 1. Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año. 2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador. 3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. 4. La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. 5. La empresa es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos y bebidas que presente un riesgo para la salud, el contratista deberá comunicarlo ante el supervisor del contrato y éste funcionario será reemplazado inmediatamente.	X	
13	El contratista deberá allegar la relación del personal manipulador y las respectivas hojas de vida con: fotocopia de la cédula, certificado de antecedentes disciplinarios de la procuraduría, certificado judicial expedido por la Policía Nacional, certificado de manipulación de alimentos	X	

	<p>vigente y resultados de exámenes médicos, además los formatos de afiliación a EPS, Pensiones y ARL; indicando su calidad profesional, técnica u operativa (cargos).</p> <p>Esta documentación debe ser anexada a la firma del acta de inicio del contrato.</p>		
14	<p>El personal manipulador debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, Artículo 12, en donde se estipula: educación y capacitación.</p> <p>Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.</p> <p>Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.</p>	X	
15	<p>El personal manipulador deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, artículo 13 sobre el Plan de capacitación:</p> <p>Presentar el plan de capacitación que debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.</p> <p>Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.</p> <p>El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.</p>	X	
16	<p>El personal manipulador deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo III, artículo 14 sobre las prácticas higiénicas y medidas de protección incluyendo los 14 numerales.</p> <p>Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. 2. 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. 3. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo. 4. 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 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. 5. 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. 6. 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. 	X	

	<p>7. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.</p> <p>8. 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.</p> <p>9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.</p> <p>10. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo contempla el numeral 4 del presente artículo.</p> <p>11. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.</p> <p>12. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.</p> <p>13. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.</p> <p>14. Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en esta resolución y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa.</p>		
17	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo V, artículo 24 sobre la obligatoriedad de profesional o personal técnico.</p> <p>Los establecimientos que fabriquen, procesen, elaboren o envasen alimentos de alto riesgo en salud pública, deben contar con los servicios de tiempo completo de personal técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad de alimentos, quien debe tener a cargo el programa de capacitación del personal manipulador de alimentos.</p> <p>El contratista estará presto a los conceptos y observaciones que el ingeniero de alimentos de las regionales de sanidad, hospital del sector y/o secretaría de salud avale o solicite, al supervisar los aspectos de aseguramiento de la calidad del servicio ofrecido.</p> <p>Se debe hacer uso de carteleras para estimular el consumo de alimentos que promuevan una vida sana.</p>	X	
18	<p>Cuando se vincule personal nuevo el contratista deberá informar por escrito al supervisor del contrato, debiendo adjuntar los documentos exigidos al personal. No puede empezar a laborar hasta tanto no haya autorización.</p>	X	
19	<p>El personal que labora en el local debe conocer y aplicar la normativa vigente sobre el Manejo de EPP (elementos de protección personal) para la manipulación de alimentos y de químicos.</p>	X	
MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
20	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo IV, artículo 16 sobre la Materias Primas e insumos.</p> <p>La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y deben estar debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, y para el caso de los insumos, deben cumplir con las resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012, según corresponda, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.</p> <p>Los productos que requieren manejo de temperaturas tanto de congelación como de refrigeración no podrán perder en ningún momento la cadena de frío, por consiguiente, el recibo de alimentos para congelación deberá ser de -18°C o menos y para refrigeración de 0 a 4°C +/- 2°C e inmediatamente debe disponerse en neveras o congeladores para no perder la temperatura que trae el producto.</p> <p>Debe realizarse inspecciones organolépticas de los insumos verificando apariencia, olor, color, lote, fechas de vencimiento, condiciones del empaque (sin abolladuras, propio del alimento, sin pérdida de vacío según aplique).</p> <p>En el caso de frutas y verduras deben inspeccionarse que no tengan magulladuras, hongos, picaduras de animales índice de madurez, sin presencia de material extraño como tierra, insectos, entre otros.</p> <p>Para los huevos se debe verificar que no se encuentren fisurados, ni rotos, ni sucios, con ausencia de plumas, sangre y excremento, con cáscara lisa y color uniforme.</p> <p>Los enlatados deberán tener el respectivo registro sanitario, además se debe verificar que el envase no se encuentre deteriorado, abollado, corroído, o con presencia de gas interior.</p> <p>Los productos no deben presentar abombamiento en ninguna situación.</p> <p>De presentarse alguna de las situaciones antes mencionadas éstos productos deberán ser rechazados.</p>	X	
21	<p>Toda materia prima o producto que se ofrezca debe poseer una ficha técnica la cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria competente cuando esta lo requiera.</p> <p>Ésta ficha debe contener los registros o permisos sanitarios según corresponda los cuales puedan ser revisados en cualquier momento que se solicite.</p>	X	
22	<p>Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con</p>	X	

	<p>las especificaciones de calidad establecidas al efecto.</p> <p>Es responsabilidad de la persona natural o jurídica propietaria del contrato en arrendamiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos, para lo cual se solicitará que trimestralmente, se realicen análisis microbiológicos en los cuales se verifique el estado de algunos productos (uno por cada grupo alternado por cada trimestre) con las siguientes muestras:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Producto preparado restaurante (Parámetro INVIMA) • Producto de panadería (Parámetro INVIMA) • Producto de panadería relleno con crema o cárnico (Parámetro INVIMA) • Ensalada de frutas y/o verduras (Parámetro INVIMA) • Jugo o pulpa de fruta (Resolución 3929 de 2013) • Productos pre cocidos congelados • Agua para consumo humano (Análisis microbiológico) 		
23	Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y, si le aplica, a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso.	X	
24	Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos y no podrán ser recongeladas, por tal motivo solo deberán descongelarse lo que será usado en el servicio. Además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes.	X	
25	<p>Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deben almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración, para esto deben disponer de estibas plásticas aptas para alimentos para que las materias primas o los alimentos no sean depositados directamente en el piso y alejadas de las paredes permitiendo la limpieza.</p> <p>Para las latas importante que se almacenen boca abajo de manera que podamos observar la fecha de vencimiento, además para protegerlos de contaminación por animales, para lo cual deberán lavar la superficie donde se apertura el alimento.</p> <p>Con relación al almacenamiento y conservación, el contratista deberá contar con equipos apropiados para el almacenamiento y conservación de los alimentos si estos no pueden ser ofrecidos por el contratante.</p>	X	
26	<p>Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos.</p> <p>Tener presente la rotación de los alimentos mediante el manejo adecuado de los insumos por medio de la técnica PEPS (primero en entrar, primero en salir) y/o PVPS (primero en vencer, primero en salir).</p>	X	
27	Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos en los cuales no exista peligro de contaminación para los alimentos.	X	
28	Se deberá de excluir del área de almacenamiento de alimentos; todo producto químico, tóxico, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos.	X	
29	<p>El transporte de alimentos deberá realizarse en vehículos autorizados para tal fin, los cuales tengan visible la leyenda "Transporte de Alimentos", evitando la contaminación, la proliferación de microorganismos, como el deterioro de los insumos. Si los insumos requieren ser refrigerados o congelados se debe garantizar que se mantengan siempre las condiciones de la cadena de frío.</p> <p>Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos o materias primas, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.</p> <p>Se permite transportar conjuntamente en un mismo vehículo, alimentos con diferente riesgo en salud pública siempre y cuando se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada.</p> <p>Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación.</p> <p>Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.</p> <p>Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento.</p>	X	
EMPAQUES			
30	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo IV, artículo 17 sobre Envases y embalajes</p> <p>Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben reunir los siguientes requisitos:</p> <p>1. Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el</p>	X	

	<p>Ministerio de Salud y Protección Social especialmente las resoluciones 683 , 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan al respecto.</p> <p>2. El material del envase y embalaje debe ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación.</p> <p>3. No deben haber sido utilizados previamente para fines diferentes que puedan ocasionar la contaminación del alimento a contener.</p> <p>4. Los envases y embalajes que estén en contacto directo con el alimento antes de su envase, aunque sea en forma temporal, deben permanecer en buen estado, limpios y, de acuerdo con el riesgo en salud pública, deben estar debidamente desinfectados.</p> <p>5. Los envases y embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos.</p> <p>Los empaques, envases y/o material desechable deben ser aptos para alimentos, pero con el menor impacto posible al medio ambiente.</p>		
EQUIPOS Y UTENSILIOS			
31	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo II.</p> <p>Los equipos y utensilios que se requieran para la prestación del servicio de alimentación deberán ser asumidos por el contratista, los cuales deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y de materiales que puedan ser fácilmente lavables con agentes químicos. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.</p>	X	
32	<p>Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.</p> <p>Los ángulos internos de las superficies de contacto con el alimento deben poseer una curvatura continua y suave, de manera que puedan limpiarse con facilidad.</p> <p>En los espacios interiores en contacto con el alimento, los equipos no deben poseer piezas o accesorios que requieran lubricación ni roscas de acoplamiento u otras conexiones peligrosas.</p> <p>Las superficies de contacto directo con el alimento no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento.</p> <p>Todas las superficies de contacto con el alimento deben cumplir con las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.</p>	X	
33	En lo posible los equipos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite el contacto del alimento con el ambiente que lo rodea. Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y contruidas de manera que faciliten su limpieza y desinfección y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.	X	
34	Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar contruidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.	X	
35	Los recipientes usados para materiales no comestibles y desechos, deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, contruidos de material impermeable, de fácil limpieza y desinfección y, de ser requerido, provistos de tapa hermética. Los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles.	X	
36	Las tuberías empleadas para la conducción de alimentos deben ser de materiales resistentes, inertes, no porosos, impermeables y fácilmente desmontables para su limpieza y desinfección. Las tuberías fijas se limpiarán y desinfectarán mediante la recirculación de las sustancias previstas para este fin.	X	
PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS			
37	<p>Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo VIII, artículo 35 sobre la PREPARACIÓN Y SERVIDO DE ALIMENTOS.</p> <p>El recibo de insumos e ingredientes para la preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados.</p>	X	
38	Los alimentos o materias primas crudos, tales como, hortalizas, frutas, carnes y productos hidrobiológicos que se utilicen en la preparación de los alimentos deben ser lavados con agua potable corriente antes de su preparación.	X	
39	<p>Las hortalizas y frutas que se consuman deben someterse a lavado y desinfección con sustancias autorizadas por el Ministerio de Salud y Protección Social.</p> <p>Debe visualizarse en habladores un procedimiento donde indique la manera como debe realizarse paso a paso, con el tipo de desinfectante, concentración y tiempo de exposición.</p>	X	
40	Los alimentos perecederos, tales como, leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deben almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados o listos para el consumo con el fin de evitar la contaminación cruzada.	X	
41	El personal que está directamente vinculado a la preparación o servido de los alimentos no debe manipular dinero simultáneamente.	X	
42	Los alimentos y bebidas expuestos para la venta deben mantenerse en vitrinas, campanas plásticas, mallas metálicas o plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja del ambiente exterior.	X	
43	El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el	X	

	tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. Deberán servirse en recipientes adecuados, limpios, de material que permitan fácil lavado y desinfección. Durante la exposición de los productos deben protegerse de contaminación externa por saliva, insectos, entre otros.		
44	El lavado y desinfección de utensilios debe hacerse con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo y con especial cuidado en las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, las cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene; las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón. La limpieza y desinfección de los utensilios que tengan contacto con los alimentos se hará en tal forma y con elementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso.	X	
45	Cuando los establecimientos no cuenten con agua y equipos en cantidad y calidad suficientes para el lavado y desinfección, los utensilios que se utilicen deben ser desechables con el primer uso.	X	
46	El tiempo de manipulación de alimentos potencialmente peligrosos antes de tratamiento térmico, debe ser menor a (3) tres horas. Si hay lugar a preparación de alimentos, debe asegurarse sobrepasar los 70°C sin interrumpir el proceso de cocción. Por consiguiente, deben disponer de termómetros para cuando se requiera comprobar la temperatura. Para los alimentos que se ofrecen calientes la temperatura debe ser superior a los 70 °C y desde su preparación no debe sobrepasar las 2 horas de exposición. Para alimentos que se producen, pero no se ofrecen de manera inmediata, éstos deben permanecer siempre fríos y solo calentarlos cuando se vayan a entregar al cliente, cuidando que la temperatura sea superior a los 70°C.	X	
47	El uso de grasas o aceites debe ser de manera controlada, éste deberá ser descartado cuando se haya usado para preparar alimentos fuertes (pescado). El aceite o grasa no debe ser usada cuando presente variación en su olor característico o presente aspecto desagradable. No mezclar el aceite usado con aceite nuevo, puesto que se generan sustancias no aptas para la salud.	X	
48	Para almacenar alimentos ácidos (jugos, salsas), se deberán utilizar vasijas de peltre, vidrio o porcelana, <u>nunca</u> de aluminio o cobre.	X	
49	Se deberá realizar controles de temperatura de manera escrita de equipos como mínimo dos veces al día y temperaturas de elaboración de alimentos. Generar acciones para las desviaciones de las temperaturas.	X	
50	Uso de código de colores para las tablas de picar y uso de cuchillos.	X	
51	Control y manejo de alérgenos, establecer un procedimiento estandarizado para el control de sustancias clasificadas como alérgenos, informando al cliente el contenido de los productos, es decir declararlos en los ingredientes.	X	
SANEAMIENTO			
52	Se deberá cumplir con las disposiciones de la Resolución 2674 de 2013 en su capítulo VI, artículo 26 sobre el Plan de Saneamiento . El oferente presentará el plan de saneamiento a desarrollar en la instalación a arrendar, donde se discriminen los programas: Limpieza y desinfección, Desechos sólidos, Control de plagas y Abastecimiento y suministro de agua potable, de acuerdo a lo establecido en el Artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013. Este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y registros mensuales que evidencien el cumplimiento del mismo durante la vigencia del contrato.	X	
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
53	Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección. Entregar fichas técnicas de los productos para el lavado detergente, desinfectante, desengrasante, gel y jabón de manos, entre otros.	X	
54	Realizar mediante listas de chequeo inspecciones sobre el estado de limpieza de áreas, equipos y superficies.	X	
55	El proceso de desinfección debe realizarse con un principio activo que permita la eliminación o disminución a niveles aceptables de la carga microbiana de las áreas, superficies y equipos.	X	
56	Realizar jornadas de dosis de choque periódico, evitando la resistencia de los microorganismos a los desinfectantes usados, para lo cual se debe cambiar el producto o aumentar la dosis de concentración.	X	
57	Realizar cronograma de limpieza y desinfección de equipos, con uso de productos aptos para alimentos, limpiando inmediatamente después del uso de equipos y superficies para evitar incrustaciones de grasas y suciedades.	X	
58	Buenas prácticas higiénicas de personal manipulador, lavado de manos, desinfección, aseo personal.	X	
59	Uso de habladores en todas las áreas sobre la manera correcta de usar los químicos para la limpieza y desinfección, forma de prepararse y tiempo de exposición dependiendo el lugar a tratar.	X	
60	Uso de atomizadores para las aspersiones, no está permitido el uso de recipientes como envases vacíos de gaseosas, refrescos entre otros para almacenar los químicos.	X	
DESECHOS SÓLIDOS			
61	Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno,	X	

	clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.		
62	Cuenta con recipientes suficientes, adecuados, separados por tipo de residuos, bien ubicados con tapa y bolsa, identificados para la recolección. Deben lavarse y desinfectarse cuando se desocupen las canecas.	X	
63	Debe disponerse una zona de acopio de basuras alejada de la zona de producción y tener una frecuencia establecida de remoción de los residuos sólidos. No deben generarse malos olores y en ningún momento promover la proliferación de plagas.	X	
64	El responsable de realizar la remoción de los residuos con la ayuda de guantes de caucho o alguna herramienta que le evite el contacto con ellos, por ningún motivo hará operación directa con la mano. Este funcionario no deberá tener asignada otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.	X	
CONTROL DE PLAGAS			
65	Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.	X	
66	La actividad de la fumigación será de manera bimestral o como se encuentre estipulado en el contrato, con aplicaciones de sustancias para el control de insectos, roedores, rastreros y plagas según diagnóstico que elabore de manera previa la empresa contratista del servicio, quien podrá sugerir el aumento de la frecuencia o disminución según el informe que pase del diagnóstico previo en el cual se sustente la situación hallada. Los químicos usados deberán ser para uso en cocinas, y deben presentar cronograma de rotación de productos. El uso de los químicos no podrá en ningún momento poner en riesgo la inocuidad de los alimentos. Presentar fichas técnicas de todos los productos. Enviar al supervisor del contrato las constancias de trabajo realizado por la empresa especializada. La fumigación solicitada en éste ítem es diferente al control realizado por la administración del colegio. La realización de la fumigación debe realizarse observando el calendario académico, las medidas de bioseguridad. El supervisor, velará porque la norma se cumpla de manera estricta.	X	
67	Informar siempre al supervisor del contrato cuando se realizarán las fumigaciones y entregar las constancias de trabajo realizado por la empresa especializada.	X	
68	No se admitirán animales domésticos en el servicio de alimentación como medida de control natural.	X	
69	Se exigirá el uso de medidas de bioseguridad por el personal que realiza la aplicación.	X	
ÍTEM	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO "AMBIENTAL" PARA TENEDORES DE ESPACIO EN CALIDAD DE ARRENDATARIOS DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El Oferente <u>deberá certificar por escrito, junto con la oferta</u> que no se encuentra registrado como Infractor Ambiental, en el REGISTRO ÚNICO DE INFRACTORES AMBIENTALES (RUIA) del Ministerio de Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible, de acuerdo a lo establecido en la Ley 1333 del 21 de julio de 2009, "Por la cual se establece el procedimiento sancionatorio ambiental y se dictan otras disposiciones", o cualquiera que la modifique o derogue <u>para lo cual deberá anexar junto con la oferta</u> el pantallazo del aplicativo Vital de la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales ANLA.	X	
2	El Oferente y Futuro Contratista, <u>deberá presentar y entregar para el inicio de ejecución del contrato</u> , al Supervisor del Contrato; el "PLAN DE SANEAMIENTO" a desarrollar en las instalaciones a arrendar dentro de las cuales se realice la preparación, almacenamiento, manipulación y comercialización de alimentos. Para su respectivo seguimiento. Donde el "PLAN DE SANEAMIENTO", deberá ser un documento escrito donde se relacionen los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los programas limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas y abastecimiento y suministro de agua potable; que sean necesarios, teniendo en cuenta los servicios, actividades y productos ofrecidos para el cumplimiento del objeto contractual. Este documento, deberá dar cumplimiento a lo establecido en el Artículo 26 de la Resolución 2674 del 22/07/2013 y deberá venir firmado por profesional competente (Ingeniero o Técnico de Alimentos, sanitario y/o ambiental) o con el aval o aprobación de la Secretaría de Salud de la Jurisdicción. Durante la ejecución del contrato, el <u>Contratista deberá presentar, mensualmente al Supervisor del Contrato</u> , las copias de los formatos de registro y seguimiento debidamente diligenciados, de los programas referenciados anteriormente; así como deberá tenerlas disponibles en las instalaciones arrendadas, para evidenciar y soportar el desarrollo del "PLAN DE SANEAMIENTO", presentado.	X	
3	El Oferente y Futuro Contratista realizará y desarrollará un plan de gestión integral de residuos sólidos, para las instalaciones a arrendar, de acuerdo a las responsabilidades establecidas en el Decreto 1077 del 26/05/2015, TÍTULO 2 "SERVICIO PÚBLICO DE ASEO" - ARTÍCULO 2.3.2.1.1., ARTÍCULO 2.3.2.1.2. al ARTÍCULO 2.3.2.2.5.118 y de acuerdo a los lineamientos de la Resolución 754 del 25/11/2014 (Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial) y demás normatividad legal vigente relacionada, donde mínimo se desarrolle las siguientes acciones: <ul style="list-style-type: none"> Mecanismos y estrategias para garantizar la separación en la fuente, dirigida a los usuarios de los servicios prestados y los funcionarios del contratista; en donde suministrará los insumos necesarios para la correcta separación de los residuos generados en las instalaciones arrendadas; para esto tendrá en cuenta la codificación de colores establecidas por la GTC 24. Disponer de mínimo uno (1) punto ecológico con tapa giratoria y con sus respectivas bolsas, ubicado dentro de cada una de las instalaciones a arrendar, en donde la 	X	

	<p>codificación de colores deberá ser acorde a lo establecido en la GTC 24, conforme al tipo de residuos generados.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Establecer la ruta interna, externa y frecuencia de recolección para los residuos generados en las instalaciones arrendadas; así como prever su almacenamiento temporal y entrega para disposición final. • Realizar articulación y coordinación con las actividades desarrolladas en el marco del programa de residuos sólidos no peligrosos del punto de servicio, principalmente en lo relacionado con la separación en la fuente, ruta externa, almacenamiento temporal y entrega para disposición final. • Presentar mensualmente al supervisor del contrato, el registro del pesaje de los residuos reciclables (limpios y secos) y ordinarios generados en las instalaciones arrendadas. • Disponer de manera temporal, los residuos reciclables generados en las instalaciones arrendadas, en el centro de acopio o lugar de almacenamiento temporal establecido por el punto de servicio. (el Contratista, debe contar con las herramientas para el traslado del material, elementos de protección personal y báscula). 		
4	<p>Para los residuos peligrosos generados por parte del oferente y futuro Contratista dentro de las instalaciones a arrendar; en función del cumplimiento del objeto del contrato, por acciones de arreglos locativos en estas instalaciones o por cambio de alguno de los equipos eléctricos o electrónicos de su responsabilidad y/o propiedad. Deberá cumplir con el manejo y disposición final adecuada establecida para los residuos peligrosos en el Decreto 1076 del 26/05/2015 - TÍTULO 6 "RESIDUOS PELIGROSOS" - Artículo 2.2.6.1.1.1. al Artículo 2.2.6.2.3.6; enfatizando en lo establecido en el Artículo 2.2.6.1.4.4, incisos "a y b" del Decreto en referencia, "Son obligaciones del consumidor o usuario final de productos o sustancias químicas con propiedad peligrosa:</p> <p>mm) Seguir las instrucciones de manejo seguro suministradas por el fabricante o importador del producto o sustancia química hasta finalizar su vida útil y;</p> <p>nn) Entregar los residuos o desechos peligrosos pos consumo provenientes de productos o sustancias químicas con propiedad peligrosa, al mecanismo de devolución o retorno que el fabricante o importador establezca."</p> <p>De lo cual deberá presentar al supervisor del contrato el respectivo registro de entrega a los programas pos consumo o certificado de disposición final de los residuos peligrosos generados o productos que los contenga.</p>	X	
5	<p>El Oferente y Futuro Contratista, deberá tener las fichas y hojas de seguridad, de todos los productos que contengan sustancias químicas y de aseo que utilice dentro de las instalaciones a arrendar y para el cumplimiento del objeto del contrato; para lo cual deberá ubicarlas en un lugar visible en donde se encuentren almacenados dichos elementos, las hojas de seguridad debe contener los 16 ítems en idioma español.</p> <p>Además, durante la ejecución del contrato, deberá entregar al supervisor del contrato, los certificados y/o documentos que soporten capacitación al personal a su cargo, en el manejo de estas sustancias y la manipulación e interpretación de las respectivas fichas y hojas de seguridad.</p> <p>Así como dar cumplimiento a las condiciones establecidas en la Ley 55 del 02/07/1993 "Por medio de la cual se aprueba el "Convenio No. 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el trabajo", en relación al manejo, manipulación, almacenamiento, disposición final y demás que apliquen para este tipo de productos.</p>	X	
6	<p>El oferente y futuro contratista, deberá garantizar que los productos utilizados en las instalaciones a arrendar y para el cumplimiento del objeto del contrato, respecto a la limpieza y desinfección, al igual que los elementos para envasar los alimentos que apliquen para su consumo y suministro, deberán contener características de biodegradabilidad; en cumplimiento a lo establecido en el Manual de Contratación de la Policía Nacional, para los elementos de aseo y cafetería, en especial vasos, empaques, desechables para alimentos y detergentes y desengrasantes para las actividades de aseo.</p> <p>De esto, durante la ejecución del contrato, entregará mensualmente al supervisor del contrato, las hojas y fichas de seguridad de los productos de aseo, así como las hojas de fabricación de los productos para envasar o servir alimentos, donde se relacionen sus características biodegradabilidad.</p>	X	
7	<p>El oferente y Futuro Contratista deberá acreditar por escrito, junto con la oferta, que durante la vigencia y ejecución del objeto del contrato, se compromete a desarrollar y cumplir con las buenas prácticas ambientales con relación al ahorro y uso eficiente del agua y la energía, así como el manejo integral de residuos, establecidas por el punto de servicio, en el marco de la Implementación del Sistema de Gestión Ambiental y que contribuyan al cumplimiento de la política ambiental y objetivos ambientales institucionales. De lo cual se deberá dar estricto cumplimiento durante la ejecución del contrato.</p>	X	
8	<p>El oferente y Futuro contratista se compromete a estar disponible para las diferentes auditorías que realizan entidades internas y externas, al igual que autoridades o visitas por parte de las autoridades ambientales y/o sanitarias al punto de servicio. En donde deberá tener en las instalaciones arrendadas la documentación pertinente y establecida como soportes en las condiciones técnicas del contrato.</p> <p>Para ello, el supervisor del contrato, notificará previamente al contratista sobre las fechas para las auditorías e informara en el momento sobre las visitas de las autoridades ambientales y/o sanitarias.</p>	X	
9	<p>El Oferente y Futuro Contratista se compromete durante la ejecución del contrato a socializar, sensibilizar y/o capacitar al personal a su cargo, con relación a las temáticas de manejo de sustancias químicas, manejo de residuos sólidos (no peligrosos y peligrosos) y buenas prácticas ambientales.</p> <p>De esto, durante la ejecución del contrato, el contratista deberá entregar cada trimestre los respectivos soportes al supervisor del contrato, evidenciando las acciones realizadas para</p>	X	

	todo su personal a cargo.		
10	El Oferente y Futuro Contratista, deberá garantizar que los equipos eléctricos y electrónicos de su propiedad o responsabilidad que serán utilizados en las instalaciones a arrendar, para la ejecución de objeto del contrato, cumplan con los requerimientos de la Energy Star, o se registren sus características de eficiencia energética, soportando bajo consumo de energía. Así también garantizará que sus baterías y acumuladores no contemplen cadmio, plomo o mercurio. Para lo cual presentará al inicio del contrato, al supervisor del contrato, las fichas técnicas de los equipos a utilizar con sus respectivas características.	X	
11	El Oferente y Futuro Contratista, deberá acreditar por escrito, junto con la oferta que se compromete a cumplir con todos los requisitos legales ambientales vigentes concernientes con su actividad económica, bienes y servicios ofrecidos	X	
12	El Oferente y Futuro Contratista, deberá acreditar por escrito, junto con la oferta, que no se hará vertimiento o disposición directa o indirectamente, a la red sanitaria de aguas residuales existente en el punto de servicio o cuerpos de agua superficiales aledaños, de residuos que contengan sustancias químicas, residuos de comida u otros elementos que puedan alterar de manera significativa las características fisicoquímicas y denominación de las aguas residuales vertidas en el punto de servicio o generar obstrucción de la red sanitaria. De lo cual se deberá dar estricto cumplimiento durante la ejecución del contrato, con el fin de objeto de sanciones ambientales o afectar los sistemas de tratamiento para las plantas de tratamiento de agua residual, donde éstas existan en el punto de servicio.	X	
ÍTEM	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES PARA TENEDORES DE ESPACIO EN CALIDAD DE ARRENDATARIOS DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El oferente garantizará mediante <u>certificación escrita</u> junto con la oferta que cuenta con el personal idóneo, con los elementos de cafetería y equipos necesarios para la prestación de un servicio de alta calidad.	X	
2	El oferente <u>debe acreditar</u> junto con la oferta experiencia específica en servicios de cafetería a diferentes grupos poblacionales o servicios de alimentación en servicios de comidas y bebidas que proveen comidas completas o no, ya sea en cafeterías, restaurantes tradicionales o restaurantes de autoservicio o restaurantes de comida para llevar. Mediante certificaciones de contratos, (una certificación por cada contrato), celebrados con entidades estatales y/o privadas.	X	
3	El oferente garantizará mediante <u>certificación escrita</u> junto con la oferta que realizará el control y manejo de alérgenos, estableciendo un procedimiento estandarizado para el control de sustancias clasificadas como alérgenos.	X	
4	El oferente <u>deberá anexar</u> con la oferta oficio donde se relacione información detallada indicando el personal a laborar, razón social, dirección y teléfono.	X	

Resumen verificación Técnica por grupo

Objeto General de los Contratos: “ARRENDAMIENTO DE LOS ESPACIOS PARA EL SERVICIO DE CAFETERÍA DE LOS COLEGIOS A NIVEL NACIONAL DE LA DIRECCION DE BIENESTAR SOCIAL POLICIA NACIONAL”.

LOTE	CIUDAD	PROVEEDOR	VALOR TOTAL	EVALUACIÓN
1	Bogotá	Omar Gabriel Sánchez Sánchez 80.220.150 (Bogotá)	\$1.795.269,66	CUMPLE
2	Bogotá	Cielo Roció Romero Serrano 41.727.904 (Bogotá)	\$2.469.480,18	CUMPLE
3	Bogotá	Omar Gabriel Sánchez Sánchez 80.220.150 (Bogotá)	\$1.027.266,50	CUMPLE
4	Villavicencio	Melida Inés Padiilla Ulloa 41.762.207 (Bogotá)	\$391.261,17	CUMPLE
5	Tunja	Diana Roció Borja Gutiérrez 40.047.482 (Tunja)	\$420.546,00	CUMPLE
6	Bucaramanga	Joaquín Macías Rodríguez 91.157.884 (Floridablanca)	\$758.863,00	CUMPLE
7	San José de Cúcuta	Rosa Delia Fajardo Blanco Propietaria de establecimiento de comercio “Cafetería y Lonchería Rosa”	\$897.150,00	CUMPLE

		60.304.922 (Cúcuta)		
8	Valledupar	Tania Isabel Lima Lima 49.753.008 (Chimichagua)	\$519.800,00	CUMPLE
9	Santa Marta	Edgardo Joaquín Castro Reyes propietario de comidas rápidas Scooby – Doo c.c. 85.465.515 (Santa Marta)	\$791.350,00	NO CUMPLE
10	Soledad	Oscar Augusto Rivera Corpas 72.258.388 (Barranquilla)	\$1.052.950,00	CUMPLE
11	Cartagena de Indias	Iladid Mercedes Suarez Quintero 39.046.768 (Santa Marta)	\$321.300,00	CUMPLE
12	Sincelejo	Jorge Iván Guevara Serrano 1.090.374.851 (Cúcuta)	\$497.771,20	CUMPLE
13	Montería	Nelson Bonilla Figueroa 4.238.311 (San Mateo)	\$296.706,00	CUMPLE
14	Bello – Antioquia	Hernando de Jesús Bonet Escobar 71.525.604 (Medellín)	\$958.222,51	CUMPLE
15	Neiva	“Lo Rico de Doña Fabi” Representante legal: Fabiola Sierra Medina 36.173.472 (Neiva)	\$414.606,25	CUMPLE
16	Ibagué	William Ducardo Reina Bustamante 14.894.408 (Buga)	\$464.695,00	CUMPLE
17	Manizales	Adriana Marcela Quintero Romero 52930539 (Santafé de Bogotá)	\$154.700,00 \$303.450,00	CUMPLE
18	Pereira	Marina Loaiza Orozco 21.399.626 (Medellín)	\$401.878,47	NO CUMPLE
19	Santiago de Cali	“Restaurante Vamos Donde Memo” Representante legal: Guillermo Montaño 16.591.110 (Cali)	\$818.875,03	CUMPLE
20	Popayán	“Tienda y cafetería Vanegata” Representante legal Lizeth Vanessa Muñoz Halaby 1.061.742.848 (Popayán)	\$485.518,57	CUMPLE
21	San Juan de Pasto	Jesús Anaveli Cuaspué Ruano 59.837.700 (Pasto)	\$456.250,00	CUMPLE
22	Armenia	Angie Paola Zapateiro Leiva Representante legal “Banquetes y Eventos Sociales Bernal & Zapateiro” 1.047.486.737 (Cartagena)	\$780.963,68	CUMPLE

VERIFICACIÓN ECONÓMICA

LOTE	CIUDAD	PROVEEDOR	VALOR AVALÚO	IVA 19%	SERVICIO PÚBLICO AGUA	SERVICIO PÚBLICO ENERGÍA	VALOR TOTAL	ESTADO
1	Bogotá	Omar Gabriel Sánchez Sánchez 80.220.150 (Bogotá)	\$1.197.705,60	\$227.564,06	\$370.000,00		\$1.795.269,66	CUMPLE
2	Bogotá	Cielo Roció Romero Serrano 41.727.904 (Bogotá)	\$1.823.092,59	\$346.387,59	Medidor instalado	\$300.000,00	\$2.469.480,18	CUMPLE
3	Bogotá	Omar Gabriel Sánchez Sánchez 80.220.150 (Bogotá)	\$736.358,40	\$139.908,09	Medidor instalado	\$151.000,00	\$1.027.266,50	CUMPLE
4	Villavicencio	Melida Inés Padilla Ulloa 41.762.207 (Bogotá)	\$328.790,90	\$62.470,27	Medidor instalado	Medidor instalado	\$391.261,17	CUMPLE
5	Tunja	Diana Roció Borja Gutiérrez 40.047.482 (Tunja)	\$353.400,00	\$67.146,00	Medidor instalado	Medidor instalado	\$420.546,00	CUMPLE
6	Bucaramanga	Joaquín Macías Rodríguez 91.157.884 (Floridablanca)	\$637.700,00	\$121.163,00	Medidor instalado	Medidor instalado	\$758.863,00	CUMPLE
7	San José de Cúcuta	Rosa Delia Fajardo Blanco Propietaria de establecimiento de comercio "Cafetería y Lonchería Rosa" 60.304.922 (Cúcuta)	\$485.000,00	\$92.150,00	\$120.000,00	\$200.000,00	\$897.150,00	CUMPLE
8	Valledupar	Tania Isabel Lima Lima 49.753.008 (Chimichagua)	\$398.991,60	\$75.808,40	\$22.500,00	\$22.500,00	\$519.800,00	CUMPLE
9	Santa Marta	Edgardo Joaquín Castro Reyes propietario de comidas rápidas Scooby – Doo c.c. 85.465.515 (Santa Marta)	\$665.000,00	\$126.350,00	Medidor instalado	Medidor instalado	\$791.350,00	NO CUMPLE
10	Soledad	Oscar Augusto Rivera Corpas 72.258.388 (Barranquilla)	\$805.000,00	\$152.950,00	\$55.000,00	\$40.000,00	\$1.052.950,00	CUMPLE
11	Cartagena de Indias	Iladid Mercedes Suarez Quintero 39.046.768 (Santa Marta)	\$270.000,00	\$51.300,00	NO APLICA	NO APLICA	\$321.300,00	CUMPLE
12	Sincelejo	Jorge Iván Guevara Serrano 1.090.374.851 (Cúcuta)	\$300.648,07	\$57.123,13	NO APLICA	\$140.000,00	\$497.771,20	CUMPLE
13	Montería	Nelson Bonilla Figueroa 4.238.311 (San Mateo)	\$215.719,33	\$40.986,67	\$20.000,00	\$20.000,00	\$296.706,00	CUMPLE
14	Bello – Antioquia	Hernando de Jesús Bonet Escobar 71.525.604 (Medellín)	\$805.229,00	\$152.993,51	Medidor instalado	Medidor instalado	\$958.222,51	CUMPLE
15	Neiva	"Lo Rico de Doña Fabi" Representante legal: Fabiola Sierra Medina 36.173.472 (Neiva)	\$264.375,00	\$50.231,25	Medidor instalado	\$100.000,00	\$414.606,25	CUMPLE
16	Ibagué	William Ducardo Reina Bustamante 14.894.408 (Buga)	\$390.500,00	\$74.195,00	Medidor instalado	Medidor instalado	\$464.695,00	CUMPLE
17	Manizales	Adriana Marcela Quintero Romero 52930539 (Santafé de Bogotá)	\$130.000,00	\$24.700,00	Medidor instalado	Medidor instalado	\$154.700,00	CUMPLE
			\$255.000,00	\$48.450,00	Medidor instalado	Medidor instalado	\$303.450,00	CUMPLE
18	Pereira	Marina Loaiza Orozco 21.399.626 (Medellín)	\$337.713,00	\$64.165,47	Medidor instalado	Medidor instalado	\$401.878,47	NO CUMPLE

13	Nelson Bonilla Figuerola 4.238.311 (San Mateo)	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
14	Hernando de Jesús Bonet Escobar 71.525.604 (Medellín)	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
15	"Lo Rico de Doña Fabi" Representante legal: Fabiola Sierra Medina 36.173.472 (Neiva)	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
16	William Ducardo Reina Bustamante 14.894.408 (Buga)	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
17	Adriana Marcela Quintero Romero 52930539 (Santafé de Bogotá)	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
18	Marina Loaiza Orozco 21.399.626 (Medellín)	NO CUMPLE	NO CUMPLE	NO CUMPLE	NO CUMPLE	NO CUMPLE	NO CUMPLE	NO CUMPLE
19	"Restaurante Vamos Donde Memo" Representante legal: Guillermo Montaña 16.591.110 (Cali)	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
20	"Tienda y cafetería Vanegata" Representante legal Lizeth Vanessa Muñoz Halaby 1.061.742.848 (Popayán)	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
21	Jesús Anaveli Cuaspué Ruano 59.837.700 (Pasto)	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
22	Angie Paola Zapateiro Leiva Representante legal "Banquetes y Eventos Sociales Bernal & Zapateiro" 1.047.486.737 (Cartagena)	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE

3. RESUMEN VERIFICACIÓN Y EVALUACIÓN

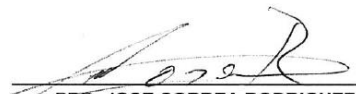
LOTE	CIUDAD	PROVEEDOR	VALOR CANON ARRENDAMIENTO	VERIFICACIÓN TÉCNICA	VERIFICACIÓN ECONOMICA	VERIFICACIÓN JURÍDICA
1	Bogotá	Omar Gabriel Sánchez Sánchez 80.220.150 (Bogotá)	\$1.795.269,66	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
2	Bogotá	Cielo Roció Romero Serrano 41.727.904 (Bogotá)	\$2.469.480,18	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
3	Bogotá	Omar Gabriel Sánchez Sánchez 80.220.150 (Bogotá)	\$1.027.266,50	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
4	Villavicencio	Melida Inés Padilla Ulloa 41.762.207 (Bogotá)	\$391.261,17	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE

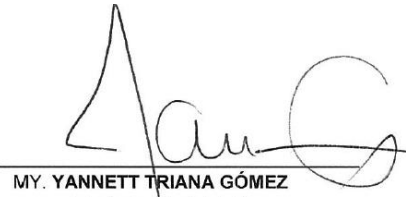
5	Tunja	Diana Roció Borja Gutiérrez 40.047.482 (Tunja)	\$420.546,00	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
6	Bucaramanga	Joaquín Macías Rodríguez 91.157.884 (Floridablanca)	\$758.863,00	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
7	San José de Cúcuta	Rosa Delia Fajardo Blanco Propietaria de establecimiento de comercio "Cafetería y Lonchería Rosa" 60.304.922 (Cúcuta)	\$897.150,00	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
8	Valledupar	Tania Isabel Lima Lima 49.753.008 (Chimichagua)	\$519.800,00	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
9	Santa Marta	Edgardo Joaquín Castro Reyes propietario de comidas rápidas Scooby – Doo c.c. 85.465.515 (Santa Marta)	\$791.350,00	NO CUMPLE	NO CUMPLE	NO CUMPLE
10	Soledad	Oscar Augusto Rivera Corpas 72.258.388 (Barranquilla)	\$1.052.950,00	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
11	Cartagena de Indias	Iladid Mercedes Suarez Quintero 39.046.768 (Santa Marta)	\$321.300,00	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
12	Sincelejo	Jorge Iván Guevara Serrano 1.090.374.851 (Cúcuta)	\$497.771,20	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
13	Montería	Nelson Bonilla Figueroa 4.238.311 (San Mateo)	\$296.706,00	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
14	Bello – Antioquia	Hernando de Jesús Bonet Escobar 71.525.604 (Medellín)	\$958.222,51	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
15	Neiva	"Lo Rico de Doña Fabi" Representante legal: Fabiola Sierra Medina 36.173.472 (Neiva)	\$414.606,25	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
16	Ibagué	William Ducardo Reina	\$464.695,00	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE

		Bustamante 14.894.408 (Buga)				
17	Manizales	Adriana Marcela Quintero Romero 52930539 (Santafé de Bogotá)	\$154.700,00	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
			\$303.450,00			
18	Pereira	Marina Loaiza Orozco 21.399.626 (Medellín)	\$401.878,47	NO CUMPLE	NO CUMPLE	NO CUMPLE
19	Santiago de Cali	"Restaurante Vamos Donde Memo" Representante legal: Guillermo Montaño 16.591.110 (Cali)	\$818.875,03	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
20	Popayán	"Tienda y cafetería Vanegata" Representante legal Lizeth Vanessa Muñoz Halaby 1.061.742.848 (Popayán)	\$485.518,57	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
21	San Juan de Pasto	Jesús Anaveli Cuaspud Ruano 59.837.700 (Pasto)	\$456.250,00	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
22	Armenia	Angie Paola Zapateiro Leiva Representante legal "Banquetes y Eventos Sociales Bernal & Zapateiro" 1.047.486.737 (Cartagena)	\$780.963,68	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE

CONVOCATORIA

La próxima reunión se desarrollará el día 19 de enero de 2018 a las 07:30 horas en la Sala de Juntas de la Subdirección de la Dirección de Bienestar Social - Policía Nacional.


PRD. JOSE CORREA RODRIGUEZ
Jefe Grupo Contratos (e)


MY. YANNETT TRIANA GÓMEZ
Jefe Área Administrativa