FUNDACIÓN MEJORHABITAT
Nit: 805.016.076-1

EVIDENCIA DE VEHÍCULOS PARA EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS

PROCESO DE SELECCIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA
No. IMDERE-MC- 004-2024

OBJETO: "Brindar apoyo en la coordinación logística para encuentros deportivos y recreativos en el marco del proyecto fortalecimiento del sistema municipal del deporte y la recreación en el marco de la ley 181 de 1995 como derecho social de Jamundí".

JUNIO 2024

REQUISITOS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS EN COLOMBIA

A nivel mundial, la distribución de productos implica un gran desafío, debido a que es necesario actuar bajo los controles y las condiciones establecidas para el correcto manejo de los productos. Con respecto al transporte de alimentos se debe considerar la adecuada manipulación de los mismo para evitar futuras contaminaciones.

Es importante que el vehículo encargado se encuentre en un estado apto, para el transporte de los alimentos, cuidando la temperatura y otros factores, para que estos puedan llegar en buen estado a las manos del consumidor final.

REQUISITOS MÍNIMOS

Para que el vehículo sea parte del transporte de alimentos, en el territorio colombiano, el mismo debe cumplir con una serie de requisitos esenciales, de acuerdo al Código de Comercio, el cual específica las condiciones que debe aplicar el vehículo para el transporte de cosas y para el transporte de alimentos.

En este caso, se debe hacer cumplimiento de los requisitos consagrados en la resolución 2505 de 2004, la cual regula los aspectos técnicos y físicos, necesarios para llevar a cabo una correcta distribución de productos.

CONDICIONES DEL TRANSPORTE

El transporte terrestre de alimentos exige estrictas medidas de control de temperatura y el cumplimiento de ciertas normas, para los vehículos destinados a esta actividad; con la finalidad de garantizar la conservación y la calidad del producto, el cual llegara al consumidor final.

En este ámbito, el Ministerio de Transporte mediante la resolución 002505 de 2004, establece las condiciones que deben cumplir los vehículos, para transportar alimentos perecederos y cualquier producto, que requiera condiciones especiales de refrigeración o congelación.

VEHICULOS PARA EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE LA FUNDACION MEJORHABITAT

El proceso de Inocuidad de Alimentos de la FUNDACIÓN MEJORHABITAT fue creado con el objetivo de mejorar la calidad de vida de nuestros clientes, evitando al máximo el riesgo de contraer una enfermedad de transmisión alimentaria, y brindar de igual manera un excelente servicio y calidad en nuestros alimentos.

Las acciones que hemos venido desarrollando están dirigidas a lograr buenos hábitos tanto en el manejo, preparación de los alimentos y su distribución como en su consumo.

La FUNDACIÓN es consciente de la importancia de la aplicación de buenas prácticas higiénicas en el transporte de alimentos, a efecto de intervenir en ese importante eslabón de la cadena alimentaria. Por consiguiente, el personal quien tiene la responsabilidad del transporte de alimentos debe de adoptar las buenas prácticas del transporte recordándoles la importancia de conservar una buena higiene tanto personal, como en el empaque y distribución de los alimentos.

Problemas sanitarios con el manejo de alimentos.

La manipulación de alimentos donde quiera que ésta suceda, plantea riesgos de contaminación, que puede ser causa de enfermedades en el consumidor. Esa contaminación puede ocurrir en el propio vehículo de transporte, en equipos o utensilios o en el mismo personal que maneja los alimentos en esta etapa. Esa contaminación puede ser causada por bacterias y otros microbios, por sustancias químicas y por objetos físicos, que son cuerpos extraños al alimento como pedazos de vidrio, metal, madera, piedra u otros. Pero son las bacterias las que tienen la mayor importancia, porque son las que causan con más frecuencia enfermedad, por tener la capacidad de reproducirse sobre los alimentos o de producir toxinas. Pero además de que esas bacterias puedan contaminar al alimento, lo más importante es que si los alimentos de riesgo no son mantenidos en condiciones de temperatura adecuadas, las bacterias se reproducen y por tanto pueden hacer que el alimento enferme a la gente.

La habilitación del vehículo, factor clave Para un transporte higiénico.

<u>Generalidades sobre prácticas higiénicas en el transporte de alimentos.</u>

Habilitación

El transportador debe conocer que el vehículo en el que transporta los alimentos estará en todo momento debidamente habilitado, en perfectas condiciones de higiene y conservación y cumpliendo con los requisitos que rigen el transporte del tipo de alimento.

Diseño y construcción.



Los vehículos para transporte deben:

Ser cerrados y sus compartimentos, separados de la cabina del conductor, a excepción de aquellos casos en que transportan alimentos que no son de riesgo y tienen envases que los protegen de la contaminación.

Tener en el interior, materiales que hagan fácil su limpieza y en caso necesario su desinfección. Las paredes del interior, el techo y las caras interiores de las puertas, tendrán materiales que no afecten la calidad del alimento y/o de sus envases.

Tener una separación efectiva si se transportan alimentos de diferente tipo o alimentos junto con sustancias no alimentarias.

En ningún caso, estas sustancias pueden ser pesticidas, corrosivas, combustibles.

Si el transporte se efectúa en bicicleta, triciclo o vehículo motorizado similar, se deberá contar con un cajón de tapa hermética, revestido interiormente con material liso, de fácil limpieza, impermeable e inoxidable.

Puede ser de acuerdo al alimento que transportan, de tipo:

General: para alimentos que no requieren conservación en frío., pero el tiempo, distancia o condiciones del transporte permiten su uso.



Refrigerado: para alimentos que requieren conservación en frío.

Isotérmico: para alimentos que se deben conservar en frío, pero el tiempo, distancia o condiciones del transporte permiten su uso.

Higiene del personal de transporte.

El personal asignado al transporte de alimentos deberá:

Usar vestimenta adecuada: casaca, pantalón largo, calzado y en caso necesario gorro, todos de color claro cuando corresponda y en material de fácil Lavado.
Haber recibido capacitación en los casos que corresponda

Tener carné de salud vigente.

Procedimientos antes de la carga.

- ✓ El personal de transporte verificará que:
- ✓ El vehículo se encuentre en buenas condiciones de limpieza y que haya sido desinfectado en caso necesario.
- ✓ No queden en el vehículo residuos de cargamentos anteriores
- ✓ No haya residuos de compuestos químicos de limpieza o desinfección
- ✓ El cierre de las puertas y otras aberturas sea hermético
- ✓ La carga sea acomodada de modo que se reduzca su exposición al ambiente y con una ubicación apropiada de acuerdo con sus requisitos de temperatura y con su destino
- ✓ La temperatura de los alimentos antes del Despacho sea la indicada según el tipo

Procedimientos durante la carga.

El personal de transporte verificará que:

El alimento sea protegido del polvo, humedad u otro tipo de suciedad y se disminuya el contacto con el piso y paredes del área de carga o del vehículo.

- ✓ El tiempo de carga sea lo más breve posible.
- ✓ No se hayan producido roturas en los envases.
- ✓ En el vehículo no sean transportados objetos o sustancias diferentes a los autorizados.
- ✓ En el compartimiento no ingrese personal ajeno o animales.

Procedimientos en tránsito

El personal de transporte verificará:

Periódicamente según la duración del viaje, la integridad de la carga y las condiciones de temperatura de los alimentos

El cierre y hermeticidad de las puertas y otras aberturas.

Procedimientos durante la descarga.
El personal de transporte verificará:

- ✓ **Que la integridad de la carga se haya mantenido.**
- ✓ Que sean adecuadamente manejados o desechados alimentos que hayan sufrido contaminación.
- ✓ Que el tiempo de descarga sea el mínimo posible.

Limpieza y desinfección.
Se debe asegurar que todo compartimiento, receptáculo, plataforma o contenedor para transportar alimentos, haya sido sometido a limpieza y desinfección cuando corresponda, antes de proceder a la carga de los productos.

Limpiar es remover la suciedad y eso lo logras usando agua, cepillos y detergentes.

Desinfectar es aplicar sustancias como hipoclorito, agua caliente o vapor para matar las bacterias o microbios y esto se hace después de haber solo limpiado muy bien.

¿Y cuáles son los pasos para una buena limpieza?

- REMOVER la suciedad visible.
- APLICAR DETERGENTE de preferencia con agua tibia, cepillar y remover bien.
- ENJUAGAR con agua corriente para remover el detergente.



Los vehículos que se utilizan para realizar el entrega y distribución de los alimentos (Desayunos, refrigerios y almuerzos) durante la ejecución de los diferentes proyectos de suministro alimentario de la Fundación, son los siguientes:

Motocicleta de placa FMZ 15G de la marca AKT, color Negro Mate.







Motocicleta de placa FNE 28G de la marca AKT, color Blanco Negro.







Motocicleta de placa PVG 91G marca AKT, color Rojo Mate y Negro.





Cordialmente,

CRHISTIAN GIANI JIMENEZ BECERRA
C.C. N° 16.944.187 de Cali
Representante Legal
FUNDACIÓN MEJORHABITAT
Nit. 805.016.076-1
gerencia@fundacionmejorhabitat.org