

## REQUERIMIENTOS PARA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE CATERING



Teniendo en cuenta la normatividad vigente para alimentos (Decreto 3075/97 y Resolución 2674/2013) y los requerimientos de la Autoridad Sanitaria (Secretaría Distrital de Salud) en lo referente a la Vigilancia y Control y con el fin de dar cumplimiento a las mismas en todas las actividades a realizar en CORFERIAS, asociadas con la Manipulación de Alimentos, durante la realización de ferias y eventos, relacionamos a continuación los requisitos a tener en cuenta para el montaje de los stand.

**1. Servicio de Catering:** Se denomina catering al servicio de alimentación institucional o alimentación colectiva que provee una cantidad determinada de alimentos y bebidas en fiestas, eventos y presentaciones de diversa índole, para más de 30 personas.

### 2. Prestación de Servicios de Catering

- El proveedor de catering debe atender únicamente el evento en el tiempo contratado, no se encuentran autorizados para ofrecer servicios adicionales a los convenidos.
- Al terminar el servicio para el que se fue contratado debe recoger el montaje y dejar las instalaciones limpias.

### a. Requisitos de Documentación del Prestador de Servicio de Catering y/o Expositor de Alimentos

#### 1. Concepto Sanitario:

Soportar la procedencia de los alimentos a través de Concepto Sanitario **Favorable** del establecimiento donde fueron producidos los alimentos.

#### 2. Notificar sobre los alimentos que ingresarán al recinto

Informar el menú que será ofrecido durante el servicio y las condiciones de almacenamiento para la distribución del mismo.

3. El prestador del servicio de catering, será responsable de garantizar que los vehículos que transporten los alimentos, se ajusten a las necesidades de almacenamiento de los alimentos (conservación de calor, requerimientos de congelación y/o refrigeración) y cumplan con los requisitos de ley.
4. Relacionar el listado de personal que estará en el servicio y/o stand y la fotocopia de la documentación sanitaria vigente (Carnet de Manipulación y Certificado Médico apto para manipulación de Alimentos).
5. Contar con protocolo y/o procedimiento de limpieza y desinfección específico para el stand o punto de operación para prestación del servicio en el recinto ferial y con un registro de esta actividad.
6. Contar con fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos utilizados para limpieza y desinfección.
7. Contar con registro de control de temperatura de neveras y/o congeladores para el almacenamiento de alimentos cuando aplique (aplica cuando en el evento se requiera hacer almacenamiento de alimentos que requieran refrigeración).

8. Contar con registro de control de temperatura de distribución de alimentos cuando aplique (alimentos que estarán almacenados para distribuir por tiempos prolongados en samovares, mantenedores de alimentos, baño maría, barras de ensaladas, barras frías, etc)

**b. Requisitos para el Montaje del Servicio**

Los montajes deben cumplir con las siguientes características:

1. Garantizar piso libre de estancamiento de agua, de superficie lisa no porosa y que facilite la limpieza:
  - a. Para el caso de montaje en pabellones, se debe contar como mínimo con tapete plástico que cubra la totalidad de la superficie del área de trabajo y que garantice total adherencia al piso.
  - b. Para el caso de montaje en áreas libres, se debe utilizar estiba plástica o piso impermeable de superficie que facilite la limpieza, que cubra la totalidad del área de trabajo.
2. El área en la que se realiza la preparación, alistamiento, ensamble y/o distribución de los alimentos, debe contar con techo para la protección de los mismos durante las actividades mencionadas (no se permite estar a la intemperie).
3. Cuando se requiera hacer preparación en el punto, se debe garantizar en todo caso punto de agua con desagüe que permita realizar higienización de manos y utensilios
4. Cuando se requiera tener instalaciones eléctricas, realizarlas de forma segura, evitando que los cables queden desprotegidos y ubicándolos de tal forma que se evite el riesgo de tropezar o enredarse con los mismos.
5. Cuando se requiera tener instalaciones de gas, realizarlas de forma segura, evitando que la tubería o mangueras queden desprotegidas o con fugas y ubicándolas de tal forma que se evite el riesgo de tropezar o enredarse con las mismas, en todo caso se debe informar previo al servicio, si se realizarán este tipo de instalaciones.
6. Realizar el almacenamiento de los alimentos en equipos limpios, que permitan garantizar la temperatura adecuada en cuanto a si se deben mantener refrigerados o calientes (neveras, barras refrigeradas, mantenedores calientes, baño maría, samovares, etc).
7. Utilizar estibas para la disposición de alimentos y menaje y en ningún caso pueden entrar en contacto directo con el piso.
8. Los utensilios y demás superficies que entran en contacto con el alimento deben ser de material sanitario, estar limpios y no pueden presentar ningún tipo de deterioro.
9. Contar con termómetro en buen estado para garantizar el control de temperaturas.
10. El prestador de Servicio de Catering, debe garantizar la separación de los residuos en orgánicos e inorgánicos y si en algún caso llegara generar residuos del tipo aceites usados, deberá disponerlos en bidones tapados y marcados como (Residuo de Aceite de Fritura) e informar al supervisor del área para

que el personal de servicios de Corferias realice la adecuada disposición del residuo con el fin de dar cumplimiento a lo establecido en el Plan de Saneamiento de la Corporación, dado el caso que no deje este residuo para disposición por parte de Corferias, debe certificar que cuenta con Gestor Autorizado para disponer este residuo, para lo cual debe relacionar el último certificado de disposición.

- 11.** Garantizar que el personal cuente con adecuadas condiciones higiénicas: uñas cortas y sin esmalte, sin joyas, sin perfume, cabello recogido y dotación adecuada para la manipulación de alimentos (gorro, tapabocas, uniforme de color claro, zapato cerrado).
- 12.** Contar con jabón, gel desinfectante y toallas desechables para la higienización de las manos y tener publicado el protocolo de lavado de manos.
- 13.** Cuando en el servicio se realice preparación, debe contar con extintor multipropósito, debidamente señalizado, y ubicado en bases metálicas, evitando el contacto directo con el piso.
- 14.** Garantizar que los alimentos que se encuentran en almacenamiento están debidamente rotulados como mínimo con la siguiente información: Lote de Producción y Fecha de Vencimiento y para el caso de los que vienen en empaque bajo marca propia (ejemplo: Alpina, Zenú, Colanta, etc) deben tener además información de Registro Sanitario, Permiso Sanitario y/o Notificación Sanitaria, dirección del Fabricante y Condiciones de Almacenamiento.