



REQUISITOS PARA EL INGRESO DE CATERING POR PARTE DE TERCEROS A LAS INSTALACIONES DE CORFERIAS, ACORDE A LA REGLAMENTACIÓN POR PARTE DE LA SECRETARIA DE SALUD.

1. DOCUMENTACIÓN

- **Concepto Sanitario Favorable** del lugar de producción de los alimentos ya preparados.
- **Concepto Sanitario Favorable** del establecimiento de compra de las materias primas de alto riesgo como lácteos y cárnicos.
- **Menú** que será Ofrecido en las instalaciones de Corferias
- **Características del transporte** de acuerdo al tipo de alimentos según resolución 719 de 2015
- **Acta de Inspección sanitaria** del vehículo, carné de manipulación de alimentos para el conductor y/o ayudantes, Certificación médica que avale la manipulación de alimentos del conductor y/o ayudantes.
- **Características de almacenamiento** de acuerdo al tipo de alimentos según resolución 719 de 2015
- **Fichas técnicas** de los alimentos, según menú presentado
- **Constancia** de procedimientos y/o protocolos de limpieza, desinfección y abastecimiento de agua potable para la prestación del servicio.
- **Fichas Técnicas** de productos químicos usados para los procesos de limpieza y desinfección.
- **Listado** de tipo de residuos y el manejo de los mismos en la realización del evento.
- **Constancia** de procedimientos y/o protocolos de distribución durante el evento en donde se lleve registro de temperatura de almacenamiento, distribución y los controles de transporte, limpieza y desinfección.
- **Listado y certificaciones** de personal que prestará el servicio, fotocopia del carné de manipulación de alimentos y certificado médico de apto para la manipulación de alimentos vigente, así como afiliación a ARL y EPS.



Nota: Esta documentación debe ser entregada a Corferias ocho días antes de la prestación del servicio, el cual solo será autorizado previa verificación de la documentación por parte de la coordinación de calidad de alimentos.

2. MONTAJE DEL SERVICIO

- El montaje del punto para el alistamiento, ensamble y distribución de alimentos, debe garantizar pisos con superficies lisas, no porosas, no absorbentes (para el caso de montaje en pabellones que cuenten con tapete, este debe estar cubierto por tapete plástico y/o piso plástico o de material lavable y contar con el respectivo protocolo para la higienización del mismo)
- Cuando el montaje requiera realizarse en áreas libres, debe garantizarse que la zona en la que alistan, ensamblan y distribuyen los alimentos contará con techo, pisos libres de estancamiento de aguas, lisos y lavables.
- Se debe contar con un punto de agua para lavado de manos y utensilios.
- Todas las superficies que entren en contacto con los alimentos deben ser de material sanitario y no pueden presentar ningún tipo de deterioro.
- Durante el montaje, se debe contar con equipos para el almacenamiento temporal de los alimentos que permitan conservar la temperatura de los mismos acorde a las necesidades de su naturaleza (refrigeración y/o congelación), los cuales no pueden presentar señales de deterioro y deben funcionar adecuadamente.
- Se debe contar con instrumentos para la medición de las temperaturas (termómetros) en buen estado físico e higiénico.



3. PRESTACIÓN DEL SERVICIO

- El personal que se disponga para la prestación del servicio debe contar con dotación completa que se ajuste a la normatividad sanitaria vigente.
- 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.