

	ANEXO 16
	REQUISITOS PARA SERVICIO DE ALIMENTACIÓN
	SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRAL
	SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

- ☒ Requisito Obligatorio
☐ Requisito que debe estar disponible según solicitud de Invesa

Requisitos de trabajadores contratistas				
Requisitos	SI	Disponible	Observaciones	Periodicidad
1 Certificado de aportes a la seguridad social vigente			Aplica para cada trabajador, cada planilla debe ser registrada de manera individual en la Plataforma Única de Contratación (PUC) dentro del perfil creado de cada empleado, el cual debe contar con una vigencia que corresponde con la fecha de pago de los aportes a la seguridad social.	Mensual
2 Carné de manipulador de alimentos o en su defecto alguna acreditación que certifique que han recibido una formación adecuada en higiene y seguridad alimentaria.			Vigente en el año de servicio, debe ser registrado en la Plataforma Única de Contratación (PUC)	Cada vez que se establezca, se renueva o se actualice un requerimiento
3 Concepto de aptitud médica para manipular alimentos.			Estos exámenes tienen una vigencia anual, debe ser registrado en la Plataforma Única de Contratación (PUC)	Cada vez que se establezca, se renueva o se actualice un requerimiento

Requisitos a nivel de empresa contratista				
Requisitos	SI	Disponible	Observaciones	Periodicidad
4 Concepto emitido por la autoridad sanitaria de jurisdicción sobre las condiciones sanitarias de las instalaciones donde se procesan los alimentos.			La aplicabilidad se define entre el comité de higiene y la supervisión de contrato	Anual
5 Plan de capacitación para el personal manipulador de alimentos en los contratos superiores a un año, que contenga como mínimo formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos.			Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales sobre asuntos específicos a la resolución 2674 del 2013.	Anual
6 Programa para el control de plagas				
7 Plan de saneamiento de las instalaciones donde se manejen los alimentos, el cual debe incluir como mínimo: Programa de limpieza y desinfección (sustancias usadas, concentraciones, formas de uso, equipos, implementos y periodicidad para limpieza y desinfección), igualmente para el manejo de los residuos.				
8 Plan de inspecciones realizadas por personal interno y externo que permita evidenciar el cumplimiento a los requisitos legales y técnicos que en materia de salud y seguridad alimentaria se establezcan, además la mejora continua.				
9 Registro ante la autoridad ambiental como generador de aceites de cocina usado y reportes anuales exigidos. Adicionalmente, los certificados de disposición final de residuos de aceite de cocina.				
10 Indicadores ambientales cada mes de los recursos agua, energía, gas natural y generación de residuos.				