



OBJETIVO Y/O ALCANCE: Controlar el ingreso de alimentos al recinto ferial con el fin de prevenir intoxicaciones por alimentos y velar por el cumplimiento de requisitos normativos.

POLITICAS

Para efectos de la presente política entiéndase:

a. Servicio de Catering: Se denomina catering al servicio de alimentación institucional o alimentación colectiva que provee una cantidad determinada de alimentos y bebidas en ferias, eventos y presentaciones de diversa índole, por encargo o necesidad puntual del cliente. Para la Corporación será considerado servicio de catering, aquella persona natural o jurídica, que se dedica a la actividad de preparación y distribución de alimentos y que la realiza para cantidades iguales o mayores a 30 personas.

b. Expositor de Alimentos: Es la persona natural o jurídica que por la naturaleza de la actividad que contrató con Corferias, dispone alimentos para exhibición, venta y/o consumo de diferentes públicos en el recinto ferial.

1. POLÍTICA GENERAL

Todos los servicios de catering para expositores durante las ferias y/o eventos, serán exclusividad de Corferias; sin embargo, la Corporación se reservará el derecho de autorización de ingreso de estos servicios a través de la Gerencia de Alimentos y Bebidas.

La comercialización de espacios para concesión en alimentos (expositor de alimentos) dentro del recinto, se realizará previo acuerdo con el área de Alimentos y Bebidas para validar que la oferta no compita con el portafolio de la unidad de negocio, para esto se procederá acorde a lo descrito en el Numeral 5 **ADJUDICACIÓN DE ESPACIOS PARA COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS EN FERIAS Y/O EVENTOS.**

2. REQUISITOS PARA EL INGRESO DE ALIMENTOS

El área responsable del convenio comercial debe garantizar la entrega de los requisitos de ingreso de alimentos a los expositores y/o servicios de catering (cuando estos sean autorizados), y coordinar con el área de riesgos y/o con la coordinación de calidad en alimentos, un espacio previo al inicio de la feria y/o evento, para la aclaración de dudas y demás actividades asociadas a la aplicación de los mismos. Los requisitos se encuentran documentados en el **"LISTADO DE REQUISITOS PARA INGRESO DE ALIMENTOS AL RECINTO FERIAL"** y deben relacionarse al momento de enviar la presentación del Portafolio de Alimentos y Bebidas.

Tanto el expositor de alimentos como el servicio de catering, deben garantizar que la documentación esté completa para presentarla en los accesos vehiculares y peatonales del recinto y tenerla ubicada en el punto de prestación del servicio para la validación por parte de personal de Corferias cuando se requiera y de los entes de vigilancia y control.

Durante la realización de la feria y/o evento, el expositor debe garantizar que cumple los requisitos de montaje, los cuales serán validados por la Coordinación de Calidad en Alimentos, el Profesional de Gestión de Riesgos y/o Supervisores de Apoyo, mediante revisiones aleatorias de la siguiente manera:

El tamaño de la muestra se definirá teniendo en cuenta el nivel de riesgos de la feria y del alimento, acorde a lo descrito en la siguiente tabla:

RIESGO RESIDUAL EN LA MATRIZ DE RIESGOS	TAMAÑO MÍNIMO DE LA MUESTRA A EVALUAR
<p>ALTO (Expositores de Alimentos >= 15% del Total de Expositores de la Feria)</p>	El 10% del total de los puntos de alimentos identificados en recorridos una vez iniciada la feria y/o evento, priorizando alimentos de alto riesgo.
<p>MEDIO (Expositores de Alimentos > 5% y < 15% del Total de Expositores de la Feria)</p>	Aleatorio durante recorridos realizados en ferias y/o eventos, priorizando alimentos de alto riesgo.
<p>BAJO (Expositores de Alimentos <= 5% del Total de Expositores de la Feria)</p>	Aleatorio durante recorridos realizados en ferias y/o eventos, priorizando alimentos de alto riesgo.
ENTIENDASE POR TIPO DE ALIMENTO	
DE ALTO RIESGO	Cárnicos y sus derivados, pescados y mariscos, aves y sus derivados, lácteos, jugos naturales, huevos, frutas y verduras procesadas.
DE MEDIANO RIESGO	Agua envasada, hielo, frutas frescas, helados, verduras frescas, bebidas alcohólicas, productos horneados, postres, salsas.
DE BAJO RIESGO	Alimentos procesados empacados (granos, harinas, cereales, bebidas, dulces, Productos deshidratados, aceites, margarinas, azúcar, sal, condimentos, etc.), suplementos alimenticios, miel de abejas y sus derivados.

Cuando se evidencien incumplimientos, el Profesional de Gestión de Riesgos solicita al expositor o a quien corresponda las correcciones inmediatas, con el apoyo del equipo operativo se realiza el seguimiento a la implementación de las mismas. Se notificará al área Comercial aquellos casos en los que persistan incumplimientos o que requieran sensibilización del expositor y de ser necesario, se realizarán nuevas verificaciones para validar la aplicación de los correctivos.

3. CONTINGENCIA PARA LA INSTALACIÓN DE PUNTOS DE AGUA

Para el caso en que no se tenga acceso a la red de suministro de agua o al desagüe, por condiciones de infraestructura de Corferias, el punto debe contar con un depósito de agua potable de por lo menos veinte (20) litros, construido en material sanitario, debidamente protegido, dotado de grifo y recipiente para desagüe, adicionalmente se debe garantizar que el recipiente utilizado para el desagüe esté rotulado o señalado como agua no apta para consumo y contar con un protocolo para el retiro del agua hacia los desagües más próximos al montaje, autorizados por Corferias, que como mínimo debe relacionar frecuencias y elementos de protección personal. **Solo se permite este montaje para puntos en los que no sea posible instalar punto de agua por condiciones de infraestructura.**

4. AUTORIZACIÓN DE INGRESO DE SERVICIOS DE CATERING

4.1 Si por alguna razón el expositor o cliente de la feria no desea contratar los servicios de catering con el área de Alimentos y Bebidas, debe enviar la siguiente documentación en medio magnético a los contactos del área de Alimentos y Bebidas para tal fin, relacionados en el documento **"PRESENTACIÓN DEL PORTAFOLIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS"**, para validación por parte de la Gerencia de Alimentos y Bebidas, quien tendrá a su discreción la autorización o no del ingreso:

- Factura del menú, incluidos los licores que se ofrecerán, relacionando el total de personas que serán atendidas y cantidad de servicios que se realizarán.
- Concepto sanitario del prestador de servicio de catering.
- Concepto sanitario del vehículo que transportará los alimentos a Corferias.
- Certificados médicos como Aptos Para Manipulación de Alimentos y Certificados de Capacitación del personal que prestará el servicio en el recinto.
- Protocolos de limpieza y desinfección que aplicarán para la prestación del servicio con las respectivas fichas técnicas de los productos químicos utilizados.

Para el caso en el que se autorice el ingreso de servicio de catering, el proveedor de servicio de catering debe presentar en los accesos al recinto la documentación sanitaria descrita anteriormente, el soporte de pago por ingreso al recinto y el original de la factura de compra correspondiente a licores.

4.2 Para la prestación del servicio de catering, el proveedor de servicio, debe cancelar un valor del **10%** sobre el valor total del servicio antes de impuestos, por concepto de permisos de ingreso al recinto; para tal efecto, el prestador del servicio, deberá informar a la Gerencia de Alimentos y Bebidas los alimentos que ingresará incluidos los licores, para que esta área calcule el valor a pagar contra precios de Portafolio de Eventos de A&B (si el menú no se encuentra incluido en el portafolio, se calcula contra el menú que represente mayor equivalencia).

4.3 Una vez calculado el valor, el Área de Alimentos y Bebidas debe emitir al prestador del servicio la factura correspondiente para que este realice el pago, el cual puede realizarse en el PLUS o por transferencia electrónica.

4.4 Los pagos deben realizarse antes del ingreso del catering al recinto y el comprobante de pago debe ser presentado para el ingreso en portería.

4.5 Los valores recaudados por este concepto se asignarán al centro de costos de alimentos y bebidas en la asignación de eventos.

4.6 La notificación de este requisito la deberá realizar el responsable del convenio comercial y a su vez este dará la información de las personas de la Gerencia de Alimentos y Bebidas a las que se debe direccionar la información solicitada para el cálculo y facturación del cobro por ingreso al recinto ferial.

4.7 El Coordinador de A&B responsable de los eventos o quien este delegue, realizará verificaciones en campo durante la ejecución de los servicios facturados por concepto de descorche, en el caso de encontrar diferencias, se procederá a facturar el faltante.

5. ADJUDICACIÓN DE ESPACIOS PARA COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS EN FERIAS Y/O EVENTOS

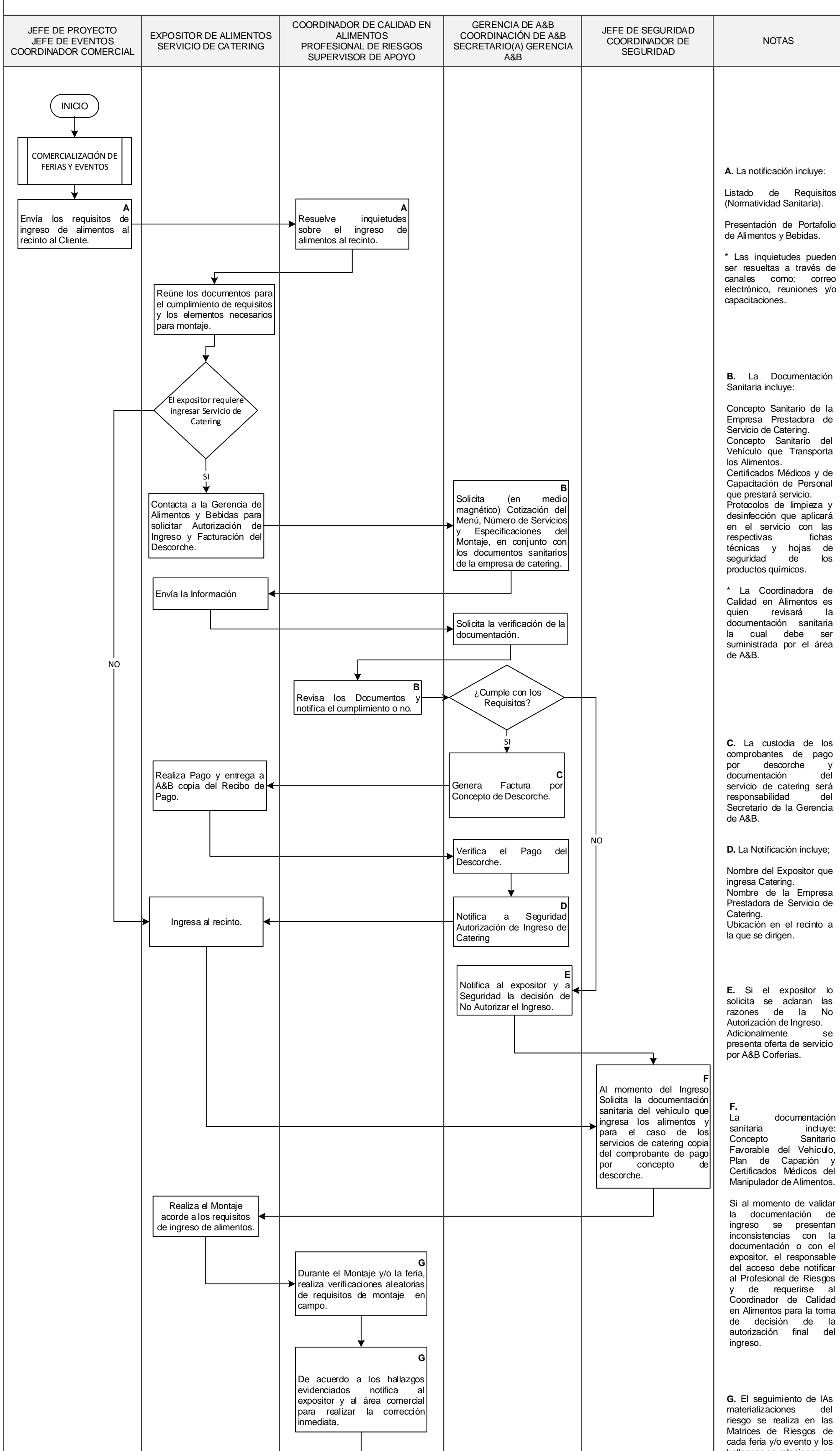
5.1 Oferta y Variedad

- En las Ferias especializadas o eventos, la única oferta complementaria autorizada será la que desde la Unidad de Alimentos y Bebidas de Corferias se disponga según las necesidades de los mismos, debiendo estas corresponder a soluciones al paso de Cafés, Bares Móviles y Snacks. Dicha oferta debe dar cobertura en días y horarios de montaje y desmontaje.
- Para los expositores y su personal, la Unidad de Alimentos y Bebidas de Corferias debe ofrecer un portafolio con oferta de productos saludables y variados, con tarifas preferenciales que den respuesta a las necesidades de la operación ferial, la cual debe ser comunicada por parte del área comercial a cada expositor al momento de arrendar el stand.
- Únicamente para las ferias masivas se habilitará oferta complementaria y esta solo puede ser en las líneas de productos que no están cubiertas por la oferta suministrada como permanente en Plazoletas o al interior en la Unidad de Alimentos y Bebidas de Corferias, las cuales deben ser validadas previamente por la Gerencia de A&B.
- Con los organizadores de Ferias en Arriendo o de Eventos, se concertarán con la Unidad de Alimentos y Bebidas, las soluciones de alimentos al paso que requiera la Feria o el evento.

5.2 Criterios y Políticas de Comercialización de Espacios

- La ubicación de puntos para venta de alimentos en ferias y/o eventos se definirán teniendo en cuenta la cercanía a la muestra comercial y las condiciones de infraestructura favorable para el montaje de esas áreas. Los precios por participación deberán ser fijados por el área comercial para lo que el área comercial debe construir anualmente un tarifario estandarizado en el cual se debe tener en cuenta volumen de asistentes y el área de participación. Los concesionarios y proveedores permanentes tendrán una tarifa preferencial frente aquellos considerados como ocasionales en su participación.

6. PROCESO PARA EL INGRESO DEL SERVICIO DE CATERING O EXPOSITOR :



A. La notificación incluye:
Listado de Requisitos (Normatividad Sanitaria).
Presentación de Portafolio de Alimentos y Bebidas.
* Las inquietudes pueden ser resueltas a través de canales como: correo electrónico, reuniones y/o capacitaciones.

B. La Documentación Sanitaria incluye:
Concepto Sanitario de la Empresa Prestadora de Servicio de Catering.
Concepto Sanitario del Vehículo que Transporta los Alimentos.
Certificados Médicos y de Capacitación de Personal que prestará servicio.
Protocolos de limpieza y desinfección que aplicará en el servicio con las respectivas fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos químicos.

* La Coordinadora de Calidad en Alimentos es quien revisará la documentación sanitaria la cual debe ser suministrada por el área de A&B.

C. La custodia de los comprobantes de pago por descorche y documentación del servicio de catering será responsabilidad del Secretario de la Gerencia de A&B.

D. La Notificación incluye:
Nombre del Expositor que ingresa Catering.
Nombre de la Empresa Prestadora de Servicio de Catering.
Ubicación en el recinto a la que se dirigen.

E. Si el expositor lo solicita se aclaran las razones de la No Autorización de Ingreso. Adicionalmente se presenta oferta de servicio por A&B Corferias.

F. La documentación sanitaria incluye:
Concepto Sanitario Favorable del Vehículo, Plan de Capacitación y Certificados Médicos del Manipulador de Alimentos.
Si al momento de validar la documentación de ingreso se presentan inconsistencias con la documentación o con el expositor, el responsable del acceso debe notificar al Profesional de Riesgos y de requerirse al Coordinador de Calidad en Alimentos para la toma de decisión de la autorización final del ingreso.

G. El seguimiento de las materializaciones del riesgo se realiza en las Matrices de Riesgos de cada feria y/o evento y los hallazgos se relacionan en las actas de los entes de control que vigila la feria.