



Crterios de operaci3n Food Trucks en instalaciones del Tec de Monterrey

Objetivo:

Este documento tiene como finalidad establecer el reglamento a proveedores que ofrecen el servicio de Food Truck dentro de las instalaciones del Tecnol3gico de Monterrey que no se encuentren de forma permanente.

Generales

1. Nombre e **identificaci3n oficial** vigente del equipo de trabajo. (Credencial de elector, Cartilla militar, Licencia de manejo).
2. **Tarjeta de circulaci3n** vigente de la unidad.
3. Permiso de **venta de alimentos y/o aviso de funcionamiento**.
3. Contar con **seguro** de auto de la unidad.
4. Food Truck con **visto bueno** vigente de Protecci3n Civil.
5. **Constancias de capacitaciones** de Protecci3n Civil en caso de evacuaci3n (uso de extintores).
6. Firmar y entregar el formato de acceso al responsable del evento. (**carta de liberaci3n de responsabilidades**). (**anexo 1**)
7. Los **Tanques de Gas** de 10 kilos m3ximo y las **v3lvulas deber3n estar en buenas condiciones**, es decir que no presenten fuga. (El 3rea de eventos y/o planta f3sica del campus les realizan una revisi3n para validar el buen funcionamiento del taque de gas y v3lvulas).
8. El Food Truck deber3 estar equipado con **extintores tipo K**.

Sostenibilidad, Higiene y Seguridad

1. Todos los utensilios y platos desechables deber3n ser **biodegradables**, queda prohibido el ingreso de productos de unicelel o pl3stico no biodegradable.
2. El Food Truck debe estar en **excelentes condiciones** (ejemplo: que no entre goteando aceite, o con cristales rotos, falta de espejos, llantas) y con **programa de fumigaci3n vigente** (Licencia sanitaria, contrato, certificados, fichas t3cnicas, hojas de seguridad y CICOPAFEST de los productos aplicados).
3. Es responsabilidad del Food Truck mantener **limpio el espacio** que se le asigne en todo momento.
4. Es obligaci3n del proveedor contar con **dep3sitos para los desechos** que se generen, as3 como la separaci3n entre los org3nicos e inorg3nicos y al finalizar el servicio llev3rselo.
5. En caso de solicitarse, el proveedor deber3 presentar los an3lisis cl3nicos de su personal con un lapso no mayor de 6 meses. (coproparasitosc3pico, coprocultivo y exudado far3ngeo).
6. Cumplimiento de las Pol3ticas de calidad e higiene que se especifican en el **Anexo 2**.



Incidencias

En caso de contar con incidencia alimentaria (infecciones, intoxicaciones, objetos extraños en la comida, etc.), queja o retroalimentación de algún estudiante, profesor, colaborador o visitante, el proveedor deberá de notificar inmediatamente al responsable del evento y al contacto de Tec Food del campus, además deberá de trabajar para solucionarlo en el momento en caso de aplique, o bien realizar el **reporte de investigación** correspondiente a la incidencia (ver proceso de incidencia **anexo 3**) y enviar por correo electrónico las acciones correctivas en no más de 5 días hábiles.

Es importante resguardar en congelación muestras testigo de todos los productos vendidos (80 g. de cada uno) por 72 horas, llevando un registro como evidencia que permita tener un respaldo, en caso de alguna incidencia alimentaria para dar seguimiento a su investigación.

Servicio en Campus

Para garantizar el adecuado manejo de alimentos, y evitar que se ponga en riesgo la salud de la comunidad del Tecnológico de Monterrey, el departamento de **Tec Food** podrá inspeccionar el área de trabajo del proveedor en el momento que se requiera. En el supuesto de detectar una mala práctica en el servicio, el proveedor deberá de trabajar para solucionarlo y/o modificarlo en el momento.

El reporte de la auditoría de servicio realizada por el departamento de Tec Food, se enviará vía correo electrónico al proveedor para el seguimiento del área de oportunidad y al usuario y/o coordinador del servicio como informativo.

Así mismo y con el fin de ofrecer un servicio de calidad a nuestra comunidad, el proveedor será responsable de brindar a su personal capacitaciones para conocimiento y reforzamiento de habilidades como: integridad, responsabilidad, trabajo en equipo y actitud de servicio.

En caso de que el proveedor no cumpla con los requisitos mencionados anteriormente, el responsable de **Tec Food** podrá levantar un **acta administrativa**, y en el supuesto de reincidir, se evaluarán dichas incidencias en conjunto con el área de Tec Service Expert (comprador) para determinar si es motivo de baja como proveedor.



Nueva Normalidad

Con la finalidad de garantizar el cumplimiento de las medidas y políticas que marcan nuestras autoridades y Tecnológico de Monterrey para evitar la propagación del COVID-19, todo proveedor que ofrezca servicio de Food Truck deberá de cumplir con lo que a continuación se menciona:

- 1.- El Personal del proveedor deberá portar **identificación y equipo de protección personal** (cubrebocas).
- 2.- Durante el servicio, se deberá garantizar **abasto de insumos para el lavado y desinfección** del Food Truck.
 - Productos químicos
 - Atomizadores
 - Fibras
 - Escobas
 - Cepillos
 - Papel Secante
 - Contenedores
- 3.- Tener visible las medidas preventivas para evitar la propagación del virus **COVID-19** en el Food Truck.
- 4.- Todo el personal sin excepción deberán utilizar cubrebocas, tapando nariz y boca; éste deberá cambiarse cada vez que sea necesario: al estornudar y/o toser, hablar frecuentemente o en cualquier momento que corra riesgo de contaminación.
- 5.- El personal deberá realizar el **lavado y desinfección de manos** constante y principalmente: antes de iniciar y finalizar labores y en cada cambio de actividad.
- 6.- Si la estación de trabajo lo permite, el trabajador deberá contar **con dispensadores de gel antibacterial** de base de alcohol al 70%, en su lugar específico de trabajo. En caso de no ser viable, los dispensadores de desinfección deberán de ubicarse en el área de operación.
- 7.-La estación de lavado de manos deberá contar con -Jabón bactericida -Gel desinfectante al 70%, -Toallas para el secado de manos, -Cepillo en solución clorada (siguiendo instrucciones del fabricante) y bote de basura.
- 8.- Se recomienda aumentar la periodicidad de **procesos de limpieza profunda del Food Truck** de acuerdo a su programa de limpieza y llevar una bitácora de los mismos.
- 9.- No se permitirá la entrada a **las áreas de manipulación de alimentos** a ninguna persona externa a la operación.
- 10.- Asignar un espacio para resguardar las **pertenencias** de todo el personal.
- 11.- Para la toma de **complementos** (limones, salsas etc.), el proveedor deberá asegurar su entrega directa al cliente o bien contar con el kit para desinfección de manos.
- 12.- En caso de utilizar tarjeta de débito o crédito, el cliente podrá tener contacto directo con la terminal, se deberá asegurar la desinfección cada vez que se utilice. En los **pagos con efectivo**, cumplir con las medidas necesarias de higiene como: lavado y desinfección de manos.
- 13.- Colocar dispensadores con **gel desinfectante al 70% en la barra de servicio**.



ANEXO 1.

_____ a __ de __ del 20__

A quien Corresponda
Departamento **Tec Food**

He leído conscientemente los lineamientos a proveedores externos para el servicio de alimentos y bebidas, soy consciente de los riesgos de salud que pueden ocasionar a los participantes del evento el consumo de alimentos cuyo proceso de elaboración no haya sido el adecuado o se encuentren en mal estado.

Acepto la total responsabilidad por cualquier alimento, perecedero o no perecedero que ingrese al Tecnológico de Monterrey, hasta que el evento se dé por terminado (según lo pactado con el solicitante/usuario/coordinador del evento) y libero al Tecnológico de Monterrey, campus _____ de cualquier responsabilidad.

Responsable interno del evento: _____

Nombre del evento: _____

Fecha (s): _____

Tipo de servicio(s): ___ servicio de café ___ desayuno ___ comida ___ box lunch___ brindis/catering___cena ___ buffet_ taquiza__foodtruck

Alimentos y materiales que ingresen al Campus

Descripción	Cantidad	Descripción	Cantidad

Nombre y firma del responsable del evento

Nombre y firma del Socio de Valor



ANEXO 2.

Políticas de Calidad e Higiene.

De la higiene del personal que maneja, cocina o sirve alimentos

- El personal deberá contar con uniforme completo y en buen estado (limpio, planchado).
- El personal en preparación de alimentos deberá utilizar cofia o red para cubrir perfectamente el cabello.
- Se deberá utilizar correctamente el cubrebocas (cubriendo nariz y boca).
- El lavado de manos antes de manejar alimentos y frecuentemente durante el servicio en el evento, así como la desinfección de las mismas.
- Las uñas deben estar cortas, limpias y libre de esmalte.
- La presentación debe ser pulcra. En el caso de los hombres deben estar afeitados y usando el cabello corto. (No bigote, No barba).
- No se permite el maquillaje.
- No deben portar ningún tipo de accesorios personales en áreas de preparación y/o servicio (joyas, relojes, celular, etc.)
- Cualquier persona que tenga alguno de los siguientes síntomas, no debe preparar o servir alimentos: gripa, tos, fiebre, diarrea, vómito, ictericia, garganta irritada, o lesiones que incluyan pus (heridas infectadas) en las manos, muñecas o cualquier parte expuesta del cuerpo.
- Prohibido comer, beber en áreas de preparación y/o servicio, prohibido masticar chicle, consumir drogas, alcohol o tabaco dentro de las instalaciones.

Recepción, almacenamiento y transporte de los productos

- El proveedor deberá contar con el registro de recepción de su materia prima y/o producto, o al menos una evidencia en donde se reciban en buen estado y que cumplen con características organolépticas y la temperatura.
- Las unidades de transporte de los productos deben estar en perfectas condiciones de limpieza, interior y exterior, así como contar con programa maestro de limpieza.
- Los Alimentos y/o materias primas deben de transportarse en recipientes en buenas condiciones, cerrados y mantenerse a temperaturas de conservación.

Temperatura de alimentos:

- Productos frescos: de 0°C a 7° C
- Productos Congelados: de -18 o inferior
- Alimentos calientes: de 60° C o más.
- El área donde se encuentren almacenados debe estar limpio y evitar contaminación física, química, biológica y cruzada.
- Prohibido colocar productos y/o alimentos en el piso.
- Los productos de limpieza deberán estar identificados y separados de los alimentos y/o de cualquier área de almacenamiento o proceso.
- No colocar alimentos en envases de químicos ni viceversa.

De la calidad en los productos y/o materias primas

- Cumplir con la calidad en función a su naturaleza (características organolépticas), no debe haber presencia de sobre maduración y/o signos de descomposición.
- Se debe de contar con alimentos con fecha de caducidad vigente.



- Los alimentos potencialmente peligrosos no deben estar expuestos a temperatura ambiente, deben conservarse en hielo y agua (alimentos frescos) o en conservadores calientes (alimentos calientes listos para consumo).
- Envases y empaques deben estar íntegros y en buenas condiciones.
- El proveedor deberá tener documentado su registro de temperaturas.
- Los empaques cerrados, y/o envasados de fábrica, especificando el nombre, mencionando los ingredientes, la fecha de elaboración y su caducidad.
- **Prohibida la venta de chicles, cigarrillos, bebidas alcohólicas, energizantes y cualquier producto no autorizado previamente por el usuario.**

Procesamiento de alimentos

- Se debe utilizar tablas y cuchillos de los colores adecuados. (crudo - rojo, cocido - blanco, frutas y verduras - verde).
- Utilizar pinzas de colores para el manejo de alimentos (uno para crudos y uno cocidos).
- Se debe evitar probar los alimentos con los utensilios que se van a usar para servir, además, los utensilios para probar los alimentos sólo pueden ser usados una vez.
- En caso de utilizar guantes, se deben cambiar cada vez que sea necesario.
- Las frutas y verduras deberán encontrarse lavadas, desinfectadas y en buen estado.
- Debe usarse agua potable, para todos los procesos involucrados en el manejo de alimentos y deberá entregar evidencia: - Análisis microbiológicos de agua y hielo mensual y registro de cloro residual diario (según aplique).
- En caso de utilizar aceite comestible; deberán almacenarlo en un recipiente en específico y al finalizar el evento, llevarse.

De la exhibición de alimentos

- Todo producto que se utilice como complemento al platillo, como aderezos, salsas, etc. debe estar en recipientes limpios y desinfectados; tapados y debe mantener la temperatura de conservación. 0°C a 7°C. Los alimentos que se sirvan calientes deben mantenerse a una temperatura de 60°C o más.
- Los alimentos no pueden estar expuestos a temperatura ambiente por tiempo prolongado.
- Las temperaturas de los alimentos deberán estar siempre reguladas.
- El proveedor deberá asegurar la imagen de los alimentos y del abasto de estos mismos.
- Es obligación del proveedor tener visiblemente el menú, mencionar el nombre y calorías aproximadas de los alimentos.
- Los Tablones y mesas que se utilicen para el servicio, deben de estar limpias y en buenas condiciones.



ANEXO 3

