

ANEXOS

ANEXO 2
BOTIQUÍN DE PRIMEROS AUXILIOS PARA VEHÍCULOS E INSTALACIONES DE CONTRATISTAS

CANTIDADES MÍNIMAS CONSIDERADAS PARA LOS BOTIQUINES DE PRIMEROS AUXILIOS DE VEHÍCULOS CONTRATISTAS			
Ítem	Descripción	Cantidad Recomen.	Unidad
1 MATERIAL DE CURACIONES			
	Guantes de látex o vinil	2	Pares
	Compresas de gasa 5 x 5 cm	4	Sobre
	Compresas de gasa 7.5 x 7.5 cm.	4	Pieza
	Vendas de gasa 10 cm.	2	Pieza
	Esparadrapo pequeño 5 cm. X 5 m.	1	Pieza
	Venda elástica 5 cm X 5 m.	2	Pieza
	Algodón 10 gr.	1	Sobre
	Parches curita	16	Unidad
	Venda triangular	1	Pieza
	INSTRUMENTAL		
	Botiquín de Plástico Rígido (Cruz Verde)	1	Pieza
	Instructivo de botiquín de primeros auxilios	1	Pieza
	Pinza para curación	1	Pieza
	Tijera metálica	1	Pieza
	ANTISÉPTICOS		
	Povidona Loción 100 ml.	1	Frasco
	Agua oxigenada 30 ml.	1	Frasco
2 ANALGESICOS Y ANTIPIRETIICOS			
	Paracetamol 500 mg.	10	Comprimido
3 ALERGIAS			
	Lidramina Pomada	1	Tubo
4 REHIDRATANTE			
	Sales de rehidratación oral	2	Sobre
	Buscopan = Vitaespasmo	5	Comprimido
5 ANTIACIDOS			
	Digestan Compuesto	5	Sobre
6 QUEMADURAS			
	Quemaderm crema de 30 gr.	1	Tubo
7 PICADURAS DE MOSQUITOS			
	Repelente Off crema 60 g.	1	Frasco
8 TRAUMATISMOS LEVES			
	Trombofob pomada	1	Tubo
9 ACCIDENTE OFIDICO			
**	Suero antiofídico Liofilizado Polivalente	1	Ampolla

***El suero antiofídico estará en los vehículos que realicen trabajos para GTB por más de una semana sin apoyo médico.*

**BOTIQUÍN DE PRIMEROS AUXILIOS PARA LOCACIONES,
CAMPAMENTOS Y AMBULANCIAS**

INSTALACIÓN: _____

FECHA: _____

BOTIQUIN DE PRIMEROS AUXILIOS			
Ítem	Descripción	Cantidad Recomen.	Unidad
1 MATERIAL DE CURACIONES			
	Guantes quirúrgicos No. 7 1/2	4	Sobre
	Compresas de gasa 5 x 5 cm	20	Sobre
	Compresas de gasa 7.5 x 7.5 cm.	20	Pieza
	Vendas de gasa 10 cm.	10	Pieza
	Esparadrapo grande	1	Pieza
	Esparadrapo mediano	1	Pieza
	Venda elástica 10 cm.	2	Pieza
	Venda elástica 15 cm.	1	Pieza
	Venda elástica 5 cm.	1	Pieza
	Algodón rollo de 100 gr.	2	100 gr
	Algodón de 10 gr.	4	Sobre
	Parches curita	100	Unidad
	Venda triangular	2	Pieza
	Microporex 5 cm X 4,5 mt.	2	Pieza
	Pinza anatómica	1	Pieza
	Tijera recta mayo	1	Pieza
2 ANTISEPTICOS			
	Povidona Yodada al 10 % Solución	2	100 ml
	Merthiolate incoloro	2	30 ml
	Agua oxigenada	2	20 ml
	Rifocina Spray	1	Frasco
3 ANALGESICOS Y ANTIPIRETTICOS			
	Aspirina comprimidos de 500 mg	100	Comprimido
	Paracetamol 500 mg.	30	Comprimido
	Lidocaina Gel 2% Clorhidrato	1	Tubo
4 ANALGÉSICOS Y ANTISÉPTICOS PARA EL OÍDO			
	Oticum gotas	2	Frascos
	Otalex gotas	1	Frasco
5 ANTIINFLAMATORIOS			
	Lertus gel	2	Tubo
	Trombofob pomada	2	Tubo
	Diclofenaco sódico 75 mg.	40	Comprimidos
6 ANTIALERGICOS			
	Sinaler A.R. 8 mg	20	Comprimido
	Caladril crema	2	Tubo
7 ANTIGRIPALES			
	Vitagrip	20	Sobre

Ítem	Descripción	Cantidad Recomen.	Unidad
	Tapsin caliente Día	20	Sobre
	Antigripal L.CH. Día / Noche	28	Comprimidos
8 ANTIDIARREICOS - REHIDRATANTES			
	Diapectin (4g) = Entero Alfa (5g)	20	Sobre
	Imodium = Loperamida 2 mg.	20	Comprimido
	Sales de rehidratación oral	20	Sobres
9 ANTIESPASMÓDICOS			
	Viadil N.F.	20	Gragea
	Buscopan	20	Comprimido
10 ANTIACIDOS			
	Sal andrews = ENO	20	Sobre
	Aci Tip	20	Comprimidos
	Pepsamar / Maalox Plus	20	Gragea
	Digestan compuesto	20	Sobres
11 ANTIMICÓTICOS			
	Quadriderm = Alcoderm pomada 20 gr.	2	Tubos
	Perfungol Talco	4	Frascos
	Clotrimazol 30 gr	2	Tubos
12 ANTISEPTICOS BUCOFARINGEOS			
	Garidol	20	Trociscos
	Elidol	20	Trociscos
13 BAÑOS OCULARES / LAGRIMAS ARTIFICIALES			
	Baños oculares	2	Frascos
	Lagrimas artificiales en gotas	2	Frascos
14 QUEMADURAS / PROTECTOR SOLAR			
	Quemaderm	2	Tubo
	Quemacuran-L	2	Tubo
	Bloqueador Solar FP 50 (200 ml)	2	Tubo
15 INTOXICACION POR INGESTION			
	Carbón medicinal Vita	40	Comprimido
16 PICADURAS DE MOSQUITOS			
	Repelente (Muskol Spray = OFFcrema)	4	Frascos
17 MORDEDURA DE SERPIENTES			
	Suero Antiofídico Polivalente	5	Ampollas
18 ELEMENTOS ADICIONALES EN ESTE BOTIQUÍN			
	Termómetro Digital BD	1	Pieza
	Tensiómetro Digital (de brazo)	1	Pieza



ANEXO 3

INSPECCIÓN INICIAL Y MENSUAL AL SERVICIO DE CATERING DE PROYECTOS Y CAMPAMENTOS AL SERVICIO DE GTB

INSPECCIÓN INICIAL Y MENSUAL AL SERVICIO DE CATERING Si usted comprobó que el servicio de alimentación cumple con lo redactado en la pregunta, por favor marque Si en la casilla (La respuesta será afirmativa teniendo un valor sumatorio aproximado de 2 puntos) Si usted no está seguro de que se cumpla con la pregunta formulada marque NO en la casilla (La respuesta será negativa disminuyendo 10 puntos del valor total del puntaje obtenido en el numeral calificado) Si usted está seguro que el punto a ser calificado no es realizado ó no es responsabilidad del servicio de Catering marque la opción N/A (La respuesta no sumará ni restará puntaje al valor obtenido en el total de la calificación) Puntuación mínima = 60 puntos sobre 100	
LOCACIÓN:	NOMBRE SERVICIO CATERING:
INSPECCION REALIZADA POR:	FECHA:
	PUNTAJE OBTENIDO: 0%
	Total de Puntos a favor 0%
	Puntos en contra 0%

1	Recursos humanos	
	Todo el personal del servicio de catering conoce su política en inocuidad alimentaria.	
	Todo el personal del servicio de catering tiene carnet sanitario vigente.	
	Todo el personal tiene examen coproparasitológico (heces fecales). Actualizado cada 6 meses.	
	En caso de tener registros de exámenes coproparasitológicos en los cuales se detecte parámetros fuera de lo normal, el servicio de catering cuenta con el correspondiente registro de seguimiento del tratamiento médico realizado y además de un nuevo análisis coproparasitológico para comprobar que el tratamiento fue efectivo.	
	Todo el personal tiene certificado de salud oral (examen odontológico).	
	Todo el personal tiene vacuna contra la hepatitis A (vigente) / (2 dosis = 10 años de protección).	
	Todo el personal tiene vacuna contra fiebre amarilla (vigente) / (1 dosis = 10 años de protección).	
	Todo el personal tiene vacuna contra la fiebre tifoidea (vigente) / (1 dosis = 3 años de protección).	
	Todo el personal está libre de enfermedades respiratorias o de la garganta.	
	Todo el personal está libre de enfermedades de la piel (forúnculos o acné).	
	Todo el personal tiene las uñas cortadas, limpias y sin esmalte o pintura.	
	Todo el personal tiene cabello corto y recogido. En el caso de los varones están totalmente afeitados y en el caso de las mujeres están sin maquillaje, joyas.	
	Todo el personal usa el uniforme limpio y completo.	
	Todo el personal tiene seguro médico vigente. El servicio de catering es capaz de poder demostrar esto.	
	Todo el personal cuenta con el certificado de capacitación del SAPIA.	
2	Calidad de los alimentos	
	Las carnes (res, pollo y cerdo) cuentan con un certificado higiénico - sanitario, están envasadas al vacío y tienen fecha de vencimiento.	
	Todos los alimentos envasados son de marcas conocidas, con fecha de vencimiento (vigente), registro sanitario, listado de ingredientes y el nombre y la dirección del fabricante.	



	Durante la etapa de recepción de los alimentos se siguen medidas de control para evitar el ingreso de alimentos potencialmente inseguros. Se tiene registro del control de la calidad de los productos y el servicio de catering es capaz de poder demostrar este control.	
3	Almacenamientos de productos	
	En las áreas de almacenamiento de los alimentos se demuestra limpieza y orden.	
	Durante la etapa de almacenamiento de los alimentos se siguen medidas de control para detectar alimentos potencialmente inseguros. Se tiene registro de las inspecciones que se realizan.	
	Los alimentos se encuentran correctamente separados de los productos utilizados para la limpieza y desinfección.	
	Se evita la presencia de elementos de cartón y madera.	
	Los alimentos secos una vez abiertos los envases son almacenados en recipientes de plástico con tapa hermética.	
	Los alimentos perecederos una vez abiertos son almacenados a temperatura de refrigeración.	
	Los alimentos almacenados en los refrigeradores y congeladores se encuentran en recipientes cerrados.	
	Todos los alimentos que están a temperatura ambiente se encuentran en recipientes cerrados que los protegen de posibles contaminaciones (por el medio ambiente).	
	Se evita la saturación y se permite una adecuada circulación del aire frío en los equipos utilizados para el mantenimiento de los alimentos a temperaturas de refrigeración (refrigeradores y congeladores o neveras).	
	Durante el almacenamiento se hace una separación de los alimentos crudos y cocidos para evitar la contaminación cruzada.	
	Los alimentos refrigerados y/o congelados son almacenados tan pronto se reciben, de acuerdo con su perecibilidad.	
	Se controla el tiempo de duración de los postres en los refrigeradores y estos están adecuadamente protegidos.	
	Las salsas y aderezos (mayonesas, ketchup, ají, pimienta, sal, etc.) están en envases que evitan su contaminación, se lleva registro de las fechas de vencimiento y/o renovación y cuando no están en uso son guardadas en los refrigeradores.	
	En caso de tener que almacenar o guardar alimentos (platos de comida "sopas y segundo") por un par de horas, estos son almacenados en lugares adecuados, protegidos de posibles contaminaciones y son calentados adecuadamente antes de ser consumidos.	
	Todos los envases y recipientes están correctamente etiquetados haciendo, referencia al producto que contienen.	
4	Condiciones de la infraestructura	
	Son de color blanco los pisos, paredes, techos, ventanas y puertas, de la cocina, del comedor, del área fría, del área seca y del área sucia, y sus superficies permiten una limpieza y desinfección correctas.	
	Todas las áreas cuentan con una buena iluminación (luz blanca).	
	Las áreas de procesamiento (cocina) cuentan con extractores de aire.	
	Los drenajes y/o alcantarillados tienen condiciones para evitar la proliferación de malos olores y/o plagas.	
5	Condiciones del ambiente de trabajo	
	Los utensilios y equipos de la cocina y del comedor se limpian e higienizan adecuadamente (utilizando agua potable y detergentes - desinfectantes).	
	Los equipos del área fría (refrigeradores, congeladores y cámaras de refrigeración.) se limpian e higienizan adecuadamente (verificar programa de limpieza y desinfección).	
	Los lavamanos se encuentra limpios y dotados de detergente - desinfectante líquido, cepillos de uñas personales, toallas desechables, etc.	



	Se aplica el mantenimiento permanente de las áreas de trabajo para que estén limpias e higienizadas.	
	Los equipos de cocina y del comedor son de material no tóxico, ni corrosivo y no porosos. Están en buen estado y sin reparaciones improvisadas.	
	Los utensilios de cocina y del comedor son de material no tóxico, ni corrosivo y no porosos. Están en buen estado y sin reparaciones improvisadas.	
	En el área de procesamiento (cocina) se cuenta con suministro de agua potable.	
	Se tiene letreros de información para los clientes (comensales) en el comedor, sobre temas de inocuidad alimentaria.	
6	Control de plagas	
	El servicio de catering realiza inspecciones periódicas para determinar la presencia de plagas. Se tiene registro de estas inspecciones.	
	Todas las puertas y ventanas que comuniquen el exterior con las áreas donde se manipulan alimentos (procesa y/o almacena) ofrecen las condiciones para evitar el ingreso de las plagas.	
	El servicio de catering cuenta con un procedimiento para evitar la contaminación de los alimentos durante la realización de una fumigación. (Este procedimiento debe ser propio del catering y no cuenta el procedimiento de la empresa de fumigación).	
	Los plaguicidas y los equipos utilizados para las tareas de fumigación son guardados en lugares alejados de las áreas de almacenamiento y/o procesamiento de alimentos.	
	El personal que realiza las actividades de fumigación (si lo realiza el servicio de catering) cuenta con la capacitación adecuada y con los elementos de protección personal para realizar estas actividades.	
	El servicio de alimentación evita o elimina lugares o elementos que puedan servir para protección y proliferación de las plagas.	
7	Control de la temperatura	
	Todos los termómetros se encuentran en buenas condiciones y con su certificado de calibración vigente.	
	El personal encargado del control de la temperatura tiene la capacitación adecuada (verificar registros de capacitación del contratista).	
	Se lleva un control temperatura de todos los refrigeradores y congeladores.	
	Se lleva un control temperatura de todos los alimentos calientes al momento de servir.	
	Se tiene una metodología para la limpieza y desinfección los termómetros (antes y después de su utilización).	
	Los termómetros son almacenados en condiciones en las cuales se impide su contaminación y deterioro.	
	Se evita el uso de termómetros de vidrio y en el caso de usar este tipo de termómetros, estos cuentan con el protector adecuado para evitar su rompimiento durante el uso.	
8	Control de los residuos sólidos	
	Todos los contenedores y recipientes para residuos sólidos están en buenas condiciones.	
	El mecanismo de abertura de la tapa es a pedal y su tapa permite hacer un buen cierre del recipiente.	
	Los residuos son retirados en forma permanente durante el día, y al finalizar del día los residuos son retirados dejando los recipientes vacíos y limpios.	

OBSERVACIONES:

Supervisor GTB

Responsable del Catering