UNIVERSIDAD PEDAGOGICA NACIONAL

Educadora de educadores

EVALUACIÓN TÉCNICA INVITACIÓN PUBLICA N°1 DE 2018

VERIFICACION HABILITACIÓN INVITACION PUBLICA No 1 DE 2018									
HABILITACION EXPERIENCIA REQUERIDA								HABILITACION TECNICA	
PROPONENTE	CERTIFICACIONES DE EXPERIENCIA	OBSERVACIONES	CONTRATO 1	CONTRATO 2	CONTRATO 3	SUMATORIA	MAYOR O IGUAL AL 100% PO	CONCEPTO SANITARIO VIGENTE	OBSERVACIONES
DISFRUVER SAS	SI CUMPLE	1.)Certificación RENTA Y CAMPO CORREDORES S.A.- Operación de la Bolsa Mercantil de Colombia- BMC con destino a la Universidad del Valle (operaciones 25.128.112, 25.280.146 y 25.280.160) de 2016. Folio 107 2.)Certificación RENTA Y CAMPO CORREDORES S.A.- Operación de la Bolsa Mercantil de Colombia- BMC con destino a la Universidad del Valle (operaciones 26692695, y 26692708) de 2016. Folio 108 3.) Certificación RENTA Y CAMPO CORREDORES S.A.- Operación de la Bolsa Mercantil de Colombia BMC con destino a la Universidad del Valle (operación 25280178) de 2016. Documento subsanado enviado a contratacion@pedagogica.edu.co el 13-02-2018	$ 379.900.001	$ 115.958.146	$ 15.000.000	$ 510.858.147	SI CUMPLE	**NO CUMPLE**	1-No presentó "*Copia del acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de alimentos de la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá y de la Subred Integrada de Servicios de Salud de Bogotá a la cual pertenece el área de proceso y almacenamiento* ***de los productos del objeto de este contrato****, con concepto sanitario favorable en el rango de cumplimiento del 90 al 100%.(...)* ***(Subrayado fuera del texto)*** El oferente remite al correo contratacion@pedagogica.edu.co el 13-02-2018, oficio en el que manifiesta: "*De acuerdo a los procesos que se manejan en la empresa COMERCIALIZADORA DISFRUVER SAS como la* ***transformación de alimentos en el caso de las pulpas y las frutas deshidratadas*** *el concepto sanitario es expedido por el INVIMA, y no por la SECRETARIA DE SALUD."* ***(Subrayado fuera del texto);*** El concepto emitido en el acta de inspección sanitaria del INVIMA presentada por el Oferente Folios 113-119; No aplica para esta invitación pública, ya que *es solo para "Frutas deshidratadas, Pulpa de fruta variedades y fruta fresca".*
UNION TEMPORAL COLSAUCES UT	SI CUMPLE	1.)Certificación ALIMSO CATERING SERVICE SA. Folio 44 2.)Certificación SERVIHOTELES SA. Folio 45 3.)Certificación COLOMBIANA DE SERVICIOS SA. Documento subsanado enviado a contratacion@pedagogica.edu.co el 13-02-2018	$ 5.368.864.632	$ 3.221.862.671	$ 680.001.586	$ 9.270.728.889	SI CUMPLE	SI CUMPLE	
TOGUEL SAS	SI CUMPLE	1.)Certificación de contrato 041-2017 con el Complejo Carcelario y Penitenciario Metropolitano de Bogotá- Folio 60 2.)Certificacion de contrato 4513 de 2017 con el SENA-Centro Nacional de Hoteleria Turismo y Alimetos. Folio 61 3.) Certificacion de contrato 5772 de 2017 con el SENA-Centro Nacional de Hoteleria Turismo y Alimetos. Documento subsanado, recibido en físico en la oficina de contratación el 13-02-2018.	$ 239.472.700	$ 416.188.767	$ 48.054.128	$ 703.715.595	SI CUMPLE	SI CUMPLE	
JOSE ENCARNACION OLMOS SIERRA	SI CUMPLE	1.)Certificacion Hospital la Samaritana Contrato 135-2015. Folio 88 2.)Certificacion UPN Contrato 582-2018. Folio 89 3.) Certificacion Hospital la Samaritana Contrato 501-2016. Folio 90	$ 277.288.880	$ 149.837.393	$ 160.079.500	$ 587.205.773	SI CUMPLE	SI CUMPLE	1-Se presenta copia del acta de inspección sanitaria legible dónde se pueda confirmar la calificación de la Secretaría de Salud. Documento subsanado, recibido en físico en la oficina de contratación el 13-02-2018.

PROPONENTE	CONCEPTO
DISFRUVER SAS	NO HABILITADO
UNION TEMPORAL COLSAUCES UT	HABILITADO
TOGUEL SAS	HABILITADO
JOSE ENCARNACION OLMOS SIERRA	HABILITADO

VoBo CRISANTO GÓMEZ RAQUIRA
Subdirector de Bienestar Universitario

UNIVERSIDAD PEDAGOGICA NACIONAL

EVALUACION -INVITACION PUBLICA No 1 DE 2018- CARNICOS

PROPUESTAS RECIBIDAS **PRESUPUESTO OFICIAL** **$ 426.000.000**

No.	Proponente	Valor Oferta	Habilitación técnica	Habilitación Jurídica	Habilitacion Financiera
1	DISFRUVER SAS	$ 399.027.000	NO	SI	SI
2	UNION TEMPORAL COLSAUCES UT	$ 379.639.500	SI	SI	SI
3	TOGUEL SAS	$ 385.200.711	SI	SI	SI
4	JOSE ENCARNACION OLMOS SIERRA	$ 407.531.000	SI	SI	SI

PROPUESTAS CORREGIDAS EN SU VALOR (VERIFICACIÓN ARITMETICA) Y EVALUACIÓN OFERTA ECONÓMICA. (500 puntos)

No.	Proponente	Valor Oferta Corregida	Diferencia en valor absoluto con el precio ofertado	Puntaje
1	UNION TEMPORAL COLSAUCES UT	$ 379.644.000	$ 4.500	**500**
2	TOGUEL SAS	$ 388.100.710	$ 2.899.999	**450**
3	JOSE ENCARNACION OLMOS SIERRA	$ 407.531.000	$ 0	**400**

EVALUACION TECNICA (300 PUNTOS)

VISITA TECNICA A INSTALACIONES (200 PUNTOS)					
ITEM	**CRITERIO DE EVALUACION**	**PUNTAJE**	**UNION TEMPORAL COLSAUCES UT**	**TOGUEL SAS**	**JOSE ENCARNACION OLMOS SIERRA**
1	Condiciones sanitarias de instalaciones (pisos, techos, paredes)	10	10	10	10
2	Condiciones sanitarias de equipos, utensilios, superficies de contacto	10	10	10	10
3	Condiciones de instalaciones sanitarias (protocolos de lavado y desinfección de manos)	15	15	15	0
4	Reconocimiento de estado de salud y médico del Personal Manipulador de Alimentos y a sus respectivos soportes.	15	15	15	15
5	Plan de educación y capacitación del Personal Manipulador de Alimentos y sus respectivos soportes.	15	15	15	15
6	Practica higiénicas del Personal Manipulador de Alimentos.	20	20	20	20
7	Condiciones higiénico-sanitarias de almacenamiento de los productos objeto de esta invitación.	15	15	15	15
8	Condiciones y control de cadenas de refrigeración y de congelación.	15	15	0	15
9	Suministro y calidad de agua potable.	15	15	15	15

10	Control integrado de plagas.	20	20	0	20
11	Control integrado de residuos sólidos y líquidos.	15	15	15	15
12	Plan de Saneamiento básico	10	10	10	10
13	Soportes de registro de actividades del Plan de Saneamiento Básico.	5	5	5	0
14	Fichas técnicas de los productos objeto de este invitación	5	5	5	5
15	Resultados Microbiológicos de áreas, superficies y productos de los tres meses anteriores a la visita.	15	15	0	15
	TOTAL PUNTUACION	**200**	**200**	**150**	**180**

VERIFICACIÓN VEHÍCULOS (100 PUNTOS)					
ITEM	**CRITERIO DE EVALUACION**	**PUNTAJE**	**UNION TEMPORAL COLSAUCES UT**	**TOGUEL SAS**	**JOSE ENCARNACION OLMOS SIERRA**
1	Las condiciones sanitarias de los vehículos impiden la contaminación biológica, microbiológica, física y organoléptica de los productos transportados	20	20	0	20
2	Condiciones sanitarias de los recipientes para el trasporte de los productos.	20	20	20	20
3	Reconocimiento médico y estado de salud del transportador y sus respectivos soportes.	20	20	20	20
4	Soporte de capacitación continua del trasportador.	20	20	20	20
5	Trasporte exclusivo de alimentos.	20	20	0	20
	TOTAL PUNTUACION	**100**	**100**	**60**	**100**

CONSOLIDADO EVALUACIÓN OFERTAS

No.	Proponente	PUNTAJE OFERTA ECONOMICA	VISITA TECNICA A INSTALACIONES	VERIFICACIÓN VEHÍCULOS	Apoyo a la Industria Nacional	Ubicación	Valor Agregado	Ubicación	Total
1	UNION TEMPORAL COLSAUCES UT	500	200	100	100	Folio 51	100	Folio 52	1000
3	TOGUEL SAS	450	150	60	100	Folio 71	100	Folio 72	860
2	JOSE ENCARNACION OLMOS SIERRA	400	180	100	100	Folio 86	100	Folio 80	880

VoBo CRISANTO GÓMEZ RÁQUIRA

Elaborado: Maryory Ruiz y Carolina Agudelo

UNIVERSIDAD PEDAGOGICA NACIONAL

REVISION ARITMETICA OFERTAS ECONOMICA HABILITADAS POR PRODUCTO- INVITACION PUBLICA No. 1 DE 2018

LISTA DE SUMINISTROS INV. PUB. No. 1				UNION TEMPORAL COLSAUCES UT						TOGUEL SAS						JOSE ENCARNACIÓN OLMOS			
N	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA*	CANTIDADES REQUERIDAS	VALOR UNITARIO SIN IVA	% IVA	VALOR UNITARIO CON IVA	VALOR TOTAL	VALOR CORREGIDO DESPUES DE LA REVISION ARITMETICA	DIFERENCIA	VALOR UNITARIO SIN IVA	% IVA	VALOR UNITARIO CON IVA	VALOR DE LA PROPUESTA	VALOR CORREGIDO DESPUES DE LA REVISION ARITMETICA	DIFERENCIA	VALOR UNITARIO SIN IVA	% IVA	VALOR UNITARIO CON IVA	VALOR TOTAL
1	BAGRE	KILOS	700	$ 22.100	0%	$ 22.100	$ 15.470.000	$ 15.470.000	$ -	$ 23.667	0%	$ 23.667	$ 16.566.900	$ 16.566.900	$ -	$ 18.000	0%	$ 18.000	$ 12.600.000
2	BOLA DE CENTRO DE PIERNA	KILOS	80	$ 16.000	0%	$ 16.000	$ 1.280.000	$ 1.280.000	$ -	$ 17.581	0%	$ 17.581	$ 1.406.496	$ 1.406.480	$ 16	$ 16.500	0%	$ 16.500	$ 1.320.000
3	CARNE MOLIDA	KILOS	2800	$ 6.900	0%	$ 6.900	$ 19.320.000	$ 19.320.000	$ -	$ 11.270	0%	$ 11.270	$ 31.556.000	$ 31.556.000	$ -	$ 12.500	0%	$ 12.500	$ 35.000.000
4	CHORIZOS	UNIDADES X 50 GRAMOS	9000	$ 450	19%	$ 536	$ 4.819.500	$ 4.824.000	-$ 4.500	$ 1.691	19%	$ 2.012	$ 15.214.500	$ 18.108.000	-$ 2.893.500	$ 1.100	19%	$ 1.309	$ 11.781.000
5	COLOMBINAS DE POLLO	KILOS	6000	$ 8.600	0%	$ 8.600	$ 51.600.000	$ 51.600.000	$ -	$ 7.664	0%	$ 7.664	$ 45.981.600	$ 45.984.000	-$ 2.400	$ 9.500	0%	$ 9.500	$ 57.000.000
6	COSTILLA DE CERDO	KILOS	600	$ 15.500	0%	$ 15.500	$ 9.300.000	$ 9.300.000	$ -	$ 17.469	0%	$ 17.469	$ 10.481.100	$ 10.481.400	-$ 300	$ 14.500	0%	$ 14.500	$ 8.700.000
7	COSTILLA DE RES	KILOS	600	$ 11.500	0%	$ 11.500	$ 6.900.000	$ 6.900.000	$ -	$ 11.270	0%	$ 11.270	$ 6.762.000	$ 6.762.000	$ -	$ 11.500	0%	$ 11.500	$ 6.900.000
8	FILETE DE TILAPIA	KILOS	80	$ 18.500	0%	$ 18.500	$ 1.480.000	$ 1.480.000	$ -	$ 20.061	0%	$ 20.061	$ 1.604.848	$ 1.604.880	-$ 32	$ 20.000	0%	$ 20.000	$ 1.600.000
9	GOULASH DE CERDO	KILOS	2600	$ 11.500	0%	$ 11.500	$ 29.900.000	$ 29.900.000	$ -	$ 14.088	0%	$ 14.088	$ 36.627.500	$ 36.628.800	-$ 1.300	$ 13.500	0%	$ 13.500	$ 35.100.000
10	GOULASH DE RES	KILOS	2300	$ 10.000	0%	$ 10.000	$ 23.000.000	$ 23.000.000	$ -	$ 14.876	0%	$ 14.876	$ 34.215.720	$ 34.214.800	$ 920	$ 13.500	0%	$ 13.500	$ 31.050.000
11	HIGADO	KILOS	650	$ 9.500	0%	$ 9.500	$ 6.175.000	$ 6.175.000	$ -	$ 12.961	0%	$ 12.961	$ 8.424.325	$ 8.424.650	-$ 325	$ 13.000	0%	$ 13.000	$ 8.450.000
12	HUESO CARNUDO	KILOS	1500	$ 1.000	0%	$ 1.000	$ 1.500.000	$ 1.500.000	$ -	$ 2.479	0%	$ 2.479	$ 3.719.100	$ 3.718.500	$ 600	$ 4.500	0%	$ 4.500	$ 6.750.000
13	MILANESA DE CERDO	KILOS	600	$ 13.500	0%	$ 13.500	$ 8.100.000	$ 8.100.000	$ -	$ 13.749	0%	$ 13.749	$ 8.249.640	$ 8.249.400	$ 240	$ 15.000	0%	$ 15.000	$ 9.000.000
14	MILANESA DE RES / STEAK	KILOS	4400	$ 15.000	0%	$ 15.000	$ 66.000.000	$ 66.000.000	$ -	$ 12.961	0%	$ 12.961	$ 57.026.200	$ 57.028.400	-$ 2.200	$ 14.500	0%	$ 14.500	$ 63.800.000
15	MUCHACHO	KILOS	300	$ 16.000	0%	$ 16.000	$ 4.800.000	$ 4.800.000	$ -	$ 17.469	0%	$ 17.469	$ 5.240.550	$ 5.240.700	-$ 150	$ 17.000	0%	$ 17.000	$ 5.100.000
16	MURILLO	KILOS	480	$ 12.000	0%	$ 12.000	$ 5.760.000	$ 5.760.000	$ -	$ 11.495	0%	$ 11.495	$ 5.517.792	$ 5.517.600	$ 192	$ 11.000	0%	$ 11.000	$ 5.280.000
17	MUSLO DE ALA	KILOS	100	$ 11.950	0%	$ 11.950	$ 1.195.000	$ 1.195.000	$ -	$ 10.481	0%	$ 10.481	$ 1.048.110	$ 1.048.100	$ 10	$ 9.000	0%	$ 9.000	$ 900.000
18	MUSLO DE POLLO	KILOS	3000	$ 7.500	0%	$ 7.500	$ 22.500.000	$ 22.500.000	$ -	$ 6.762	0%	$ 6.762	$ 20.286.000	$ 20.286.000	$ -	$ 8.500	0%	$ 8.500	$ 25.500.000
19	PECHUGA	KILOS	4500	$ 13.600	0%	$ 13.600	$ 61.200.000	$ 61.200.000	$ -	$ 8.791	0%	$ 8.791	$ 39.557.700	$ 39.559.500	-$ 1.800	$ 10.200	0%	$ 10.200	$ 45.900.000
20	SOBREBARRIGA	KILOS	2300	$ 15.800	0%	$ 15.800	$ 36.340.000	$ 36.340.000	$ -	$ 13.862	0%	$ 13.862	$ 31.882.830	$ 31.882.600	$ 230	$ 14.000	0%	$ 14.000	$ 32.200.000
21	TOCINO	KILOS	400	$ 7.500	0%	$ 7.500	$ 3.000.000	$ 3.000.000	$ -	$ 9.580	0%	$ 9.580	$ 3.831.800	$ 3.832.000	-$ 200	$ 9.000	0%	$ 9.000	$ 3.600.000
TOTALES				TOTALES			$ 379.639.500	$ 379.644.000	-$ 4.500	TOTALES			$ 385.200.711	$ 388.100.710	-$ 2.899.999	TOTALES			$ 407.531.000

NOTA 1: El IVA APLICABLE POR LA UPN CORRESPONDE A LA VERIFICACION REALIZADA DEL DECRETO 1625 DEL 11-10-2016 Y LA LEY 1819 DEL 29-12-2016

NOTA 2: LOS VALORES SUBRAYADOS CORRESPONDEN A AJUSTES REALIZADOS SOBRE EL IVA APLICABLE O SOBRE LO ESTABLECIDO EN EL NUMERAL 19.4 REFERIDO A LOS VALORES UNITARIOS Y TOTALES SIN DECIMALES

NOTA 3: UNA VEZ SE REALIZARON LOS AJUSTES AL IVA DE ACUERDO DEL DECRETO 1625 DEL 11-10-2016 Y LA LEY 1819 DEL 29-12-2016, SE HALLÓ QUE LAS OFERTAS SE MANTUVIERON DENTRO DEL PRESUPUESTO OFICIAL ESTIMADO, DE MANERA QUE ESTANDO HABILES TODOS LOS TRES OFERENTES AQUÍ MOSTRADOS DEBERÁN POR TRATARSE DE UN MANDATO LEGAL SOMETERSE A LOS AJUSTES REALIZADOS

UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL	FORMATO
	ACTA DE REUNIÓN / RESUMEN DE REUNIÓN
Código: FOR023GDC	Versión: 03
Fecha de Aprobación: 22-03-2012	Página 1 de 4

Marque según corresponda (*):

[X] ACTA DE REUNIÓN [ ] RESUMEN DE REUNIÓN

Acta / Resumen de Reunión No. de 2018

1. Información General:

Fecha: (dd-mm-aaaa)	Feb 14-2018	Hora inicio:	4:20	Hora final:	4:46
Instancias o Dependencias reunidas:	OFERTAS: CARNICOS X FRUTAS Y VERDURAS____ ABARROTES____ RAZON SOCIAL Jose Olmos IDENTIFICACION: 79397765 DELEGADO DE LA SBU: Luz Maryory Ruiz Jutinico IDENTIFICACION: 52023912.				
Lugar de la reunión:	DIRECCION DE PRODUCCION Y ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS Cile 60A sur # 18d-78				

2. Asistentes: (Adicione o elimine tanta filas como necesite)

Nombres	Cargo/Dependencia
QUIEN RECIBE LA VISITA (RAZON SOCAL)	
Ediberto Pizza	Jose Olmos - Encargado Produccion
QUIEN REALIZA LAVISITA (Delegado por la SBU de la UPN):	
Luz Maryory Ruiz Jutinico	SBU - UPN

3. Ausentes: (Adicione o elimine tanta filas como necesite)

Nombres	Cargo/Dependencia

4. Invitados: (Adicione o elimine tanta filas como necesite)

Nombres	Cargo/Dependencia

5. Orden del Día:

A. Socializar con el oferente el motivo de la visita técnica por parte de la Universidad Pedagógica Nacional:

1. La visita tiene por objeto la verificación de los requisitos sanitarios establecidos en la Resolución 2674/2013 del Ministro de Salud y Protección Social que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos, materias primas e insumos, con el fin garantizar la seguridad en salud pública de los productos objetos del contrato para proteger la vida y la salud de la comunidad universitaria de la Universidad Pedagógica Nacional.

(*) **Acta de Reunión:** Corresponde a aquellas reuniones que de conformidad con las disposiciones vigentes en la Universidad contemplan la elaboración de actas. **Resumen de Reunión:** Se aplica en los demás casos.

2. Socializar los criterios de calidad de las materias primas e insumos utilizados en la producción de los restaurantes y cafeterías de la de la Universidad Pedagógica Nacional :

   a) Todas las materias primas e insumos deben ser procesadas y almacenadas bajo condiciones sanitarias de los pisos, techos y paredes que eviten la contaminación de los productos objeto de este contrato.
   b) Todas las materias primas e insumos deben ser procesadas y almacenadas bajo condiciones sanitarias de equipos, utensilios y superficies de contacto que eviten la contaminación de los productos objeto de este contrato.
   c) Todas las personas involucradas en el procesamiento y almacenamiento deben de tener acceso a los servicios sanitarios (baños, papel higiénico, lavamanos, jabón antibacterial, desinfectante de manos y toalla de papel) para evitar la contaminación por parte de los manipuladores de alimentos a los productos objeto de este contrato.
   Dentro de los servicios sanitarios deben estar publicados los protocolos de lavado y desinfección de manos. Estos protocolos deben ser conocidos y ejecutados por los manipuladores de alimentos.
   d) Todos los Manipuladores de alimentos que participan en el manejo de los productos objeto del contrato deben presentar el certificado médico que los hace aptos para el manejo de alimentos y que los certifica que no presentan ninguna afectación de piel, vías respiratorias y vías digestivas que afecte la seguridad de los productos y la salud de la Comunidad Universitaria.
   e) Todos los Manipuladores de alimentos que participan en el manejo de los productos objeto del contrato deben presentar los soportes de las capacitaciones reglamentarias de 10 horas y la evidencia de su participación en la capacitación continuada en el manejo de los productos.
   f) Los Manipuladores de alimentos que participan en el manejo de los productos objeto del contrato serán evaluados en sus prácticas básicas de higiene: Porte adecuado de uniforme, el no uso de implementos y sustancias que pongan en riesgo la seguridad de los productos.
   g) Las zonas de almacenamiento de los productos objeto del contrato deben cumplir con las condiciones higiénico sanitarias para la seguridad de los mismos.
   h) Para los productos que así lo requieran (lácteos frescos y procesados, cárnicos frescos y procesados) deben estar en condiciones de almacenamiento de refrigeración (Max 4 grados C) y congelación (-15 grados C) en equipos constantemente monitoreados con sus respectivos registros.
   i) El agua utilizada parael manejo de los productos objeto del contrato debe cumplir con los parámetros microbiológicos, fisicoquímicos y organolépticos para lo cual se debe presentar sus respectivos soportes de análisis y monitoreo.
   j) Las condiciones físicas del lugar de procesamiento y almacenamientos de los productos objeto del contrato deben presentar barreras de ingreso de plagas y estar en monitoreo con base y registrado de las actividades de control integrado de plagas.
   k) Las condiciones físicas del lugar de procesamiento y almacenamientos de los productos objeto del contrato deben ser aisladas de focos de contaminación de residuos sólidos orgánicos e inorgánicos, residuos líquidos orgánicos e inorgánicos y sustancias químicas.
   l) Los productos objeto del contrato deben cumplir con la ruta de limpieza, lavado y desinfección establecida en el plan de saneamiento básico.
   m) Durante la visita se solicitaran los documentos y los registros del plan de saneamiento básico de los lugares de procesamientos y almacenamiento y las fichas técnicas de los productos objeto del contrato. Los cuáles serán enviados vía correo electrónico escaneados a la persona delegada por el SBU de la UPN.
   n) Durante la visita se solicitaran los resultados microbiológicos de áreas, superficies y productos objeto del contrato de los tres meses anteriores a la visita (octubre-noviembre y diciembre 2017) con el fin de verificar las condiciones de seguridad de los productos.
   o) Durante la visita se tomaran fotos como evidencias que se anexaran a estos documentos.

(*) **Acta de Reunión:** Corresponde a aquellas reuniones que de conformidad con las disposiciones vigentes en la Universidad contemplan la elaboración de actas. **Resumen de Reunión:** Se aplica en los demás casos.

B. Realización de la visita y la respectiva evaluación.
C. Socialización del resultado de la evaluación de la visita y toma de observación de la misma envío de documentos solicitados.

Comercializadores - Carnicos

6. Desarrollo del Orden del Día:

1. Desarrollo de la visita:

ITEM	CRITERIO DE EVALUACION	PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE VISITA	OBSERVACIONES (Socialización de resultados)
1	Condiciones sanitarias de instalaciones (pisos, techos, paredes)	10	10	Aplica para Comercializadores de Carnicos
2	Condiciones sanitarias de equipos, utensilios, superficies de contacto	10	10	Aplica para Comercializadora de Carnicos
3	Condiciones de instalaciones sanitarias (protocolos de lavado y desinfección de manos)	15	0	Aplica para Comercializadore de Carnicos
4	Reconocimiento de estado de salud y médico del Personal Manipulador de Alimentos y a sus respectivos soportes.	15	15	2 personas Aplica para Comerciar Carnicos
5	Plan de educación y capacitación del Personal Manipulador de Alimentos y sus respectivos soportes.	15	15	2 Personas. Aplica Para Comercializadora Carnicos.
6	Practica higiénicas del Personal Manipulador de Alimentos.	20	20	Aplica para Comercializadora de Carnicos
7	Condiciones higiénico-sanitarias de almacenamiento de los productos objeto de esta invitación.	15	15	Aplica para Comercializadora de Carnicos.
8	Condiciones y control de cadenas de refrigeración y de congelación.	15	15	Aplica para Comercializadora de Carnicos.
9	Suministro y calidad de agua potable.	15	15	Aplica para Comercializadora de Carnicos
10	Control integrado de plagas.	20	20	Aplica para Comercializador carnicos.
11	Control integrado de residuos sólidos y líquidos.	15	15	Aplica para Comercializador carnicos

(*) **Acta de Reunión:** Corresponde a aquellas reuniones que de conformidad con las disposiciones vigentes en la Universidad contemplan la elaboración de actas. **Resumen de Reunión:** Se aplica en los demás casos.

12	Plan de Saneamiento básico	10	10	Aplica para Comercializadora de Carnicos
13	Soportes de registro de actividades del Plan de Saneamiento Básico.	5	0	Aplica para Comercializadora
14	Fichas técnicas de los productos objeto de este invitación	5	5	Aplica para Comercializadora Carnicos
15	Resultados Microbiológicos de áreas, superficies y productos de los tres meses anteriores a la visita.	15	15	Aplicar para comercializadora de Carnicos
	TOTAL PUNTUACION	**200**	180	

7. Compromisos: (Si No Aplica registre N/A)

Compromiso	Responsable	Fecha de Realización (dd-mm-aaaa)

8. Próxima Convocatoria: (Si No Aplica registre N/A)

9. Anexos: (Si No Aplica coloque N/A)

Fotos / envian Documentos.

10. Firmas: (Adicione o elimine tanta filas como requiera)

Nombre	F...
Edilberto Pizo Gamboa	
Luz Maryori Ruiz Jutinico	

(*) **Acta de Reunión:** Corresponde a aquellas reuniones que de conformidad con la ...sicion... ...entes en la Universidad contemplan la elaboración de actas. **Resumen de Reunión:** Se aplica en los demás caso...

UNIVERSIDAD PEDAGOGICA NACIONAL	FORMATO
	ACTA DE REUNIÓN / RESUMEN DE REUNIÓN
Código: FOR023GDC	Versión: 03
Fecha de Aprobación: 22-03-2012	Página 1 de 3

Marque según corresponda (*):

[X] ACTA DE REUNIÓN [ ] RESUMEN DE REUNIÓN

Acta / Resumen de Reunión No. de 2018

1. Información General:

Fecha: (dd-mm-aaaa)	Feb 14 - 2018	Hora inicio:	4:46	Hora final:	4:55
Instancias o Dependencias reunidas:	INVITACION PUBLICA: CARNICOS X FRUTAS Y VERDURAS ___ ABARROTES ___ RAZON SOCIAL Jose Olmos IDENTIFICACION: 79397165 DELEGADO DE LA SBU: Luz Maryory Ruiz Jutinico IDENTIFICACION: 52023912.				
Lugar de la reunión:	DIRECCION DE PRODUCCION Y ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS calle 60A Sur # 18d-78				

2. Asistentes: (Adicione o elimine tanta filas como necesite)

Nombres	Cargo/Dependencia
QUIEN RECIBE LA VISITA (RAZON SOCAL)	
Edilberto Piza	Jose Olmos - Encargado Produccion
QUIEN REALIZA LAVISITA (Delegado por la SBU de la UPN):	
Luz Maryory Ruiz Jutinico	SBU-UPN

3. Ausentes: (Adicione o elimine tanta filas como necesite)

Nombres	Cargo/Dependencia

4. Invitados: (Adicione o elimine tanta filas como necesite)

Nombres	Cargo/Dependencia

5. Orden del Día:

1. Socializar con el oferente el motivo de la visita técnica a los trasportes y distribución de las materias primas e insumos objeto de la invitación publica Carnicos

   a. La visita tiene por objeto la verificación de los requisitos sanitarios establecidos en la Resolución 2674/2013 del Ministro de Salud y Protección Social que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, **transporte**, **distribución** y

(*) **Acta de Reunión:** Corresponde a aquellas reuniones que de conformidad con las disposiciones vigentes en la Universidad contemplan la elaboración de actas. **Resumen de Reunión:** Se aplica en los demás casos.

comercialización de alimentos, materias primas e insumos, con el fin garantizar la seguridad en salud pública de las materias primas e insumos de la invitación publica de Carnicos para proteger la vida y la salud de la comunidad educativa de la Universidad.

2. Socializar los criterios de evaluación del trasporte y distribución de las materias primas e insumos de la invitación publica de Carnicos:

   a. Las condiciones sanitarias de los vehículos impiden la contaminación biológica, microbiológica, física y organoléptica de los productos transportados.

   b. Las condiciones sanitarias de los recipientes para el trasporte de los productos impiden la contaminación biológica, microbiológica, física y organoléptica de los productos transportados.

   c. El transportador tiene reconocimiento médico con sus respectivos soportes con aptitud aprobada para la manipulación de alimentos.

   d. El trasportador cumple con la intensidad horaria de mínimo 10 horas capacitación y está vinculado con el plan de capacitación continua de la empresa que participa en la invitación pública de Carnicos y esta soportada con los documentos respectivos.

   e. El trasporte es exclusivo de alimentos.

   f. Durante la visita se solicitaran los documentos de aptitud y capacitación los registros. Los cuáles serán enviados vía correo electrónico escaneados a la persona delegada por SBU de la UPN.

   g. Durante la visita se tomaran fotos como evidencias que se anexaran a este documento.

3. Realización de la visita y la respectiva evaluación.
4. Socialización del resultado de la evaluación de la visita, toma de observación de la misma y envío de documentos solicitados.

6. Desarrollo del Orden del Día:

1. Desarrollo de la visita:

ITEM	CRITERIO DE EVALUACION	PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE VISITA	OBSERVACIONES (socialización del resultado)
1	Las condiciones sanitarias de los vehículos impiden la contaminación biológica, microbiológica, física y	20	20	

(*) **Acta de Reunión:** Corresponde a aquellas reuniones que de conformidad con las disposiciones vigentes en la Universidad contemplan la elaboración de actas. **Resumen de Reunión:** Se aplica en los demás casos.

	organoléptica de los productos transportados	/	/	/
2	Condiciones sanitarias de los recipientes para el trasporte de los productos.	20	20	/
3	Reconocimiento médico y estado de salud del transportador y sus respectivos soportes.	20	20	/
4	Soporte de capacitación continua del trasportador.	20	20	/
5	Trasporte exclusivo de alimentos.	20	20	/
	TOTAL PUNTUACION	100	100	/

7. Compromisos: (Si No Aplica registre N/A)

Compromiso	Responsable	Fecha de Realización (dd-mm-aaaa)

8. Próxima Convocatoria: (Si No Aplica registre N/A)

9. Anexos: (Si No Aplica coloque N/A)

Fotos

10. Firmas: (Adicione o elimine tanta filas como requiera)

Nombre	Firma
Edilberto Piza Gamboa	[signature]
Luz Maryory Ruiz	[signature]

(*) **Acta de Reunión:** Corresponde a aquellas reuniones que de conformidad con las disposiciones vigentes en la Universidad contemplan la elaboración de actas. **Resumen de Reunión:** Se aplica en los demás casos.

UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL	**FORMATO**
	ACTA DE REUNIÓN / RESUMEN DE REUNIÓN
Código: FOR023GDC	**Versión: 03**
Fecha de Aprobación: 22-03-2012	**Página 1 de 4**

Marque según corresponda (*):

[X] ACTA DE REUNIÓN [ ] RESUMEN DE REUNIÓN

Acta / Resumen de Reunión No. de 2018

1. Información General:

Fecha: (dd-mm-aaaa)	Feb 14-2018	Hora inicio:	10:40	Hora final:	11:47
Instancias o Dependencias reunidas:	OFERTAS: CARNICOS X FRUTAS Y VERDURAS____ ABARROTES____ RAZON SOCIAL Union Temporal Colservicios Saudes IDENTIFICACION: 860521299-0 / 890935595-2. DELEGADO DE LA SBU: Luz Maryory Ruiz Jutino IDENTIFICACION: 52023912				
Lugar de la reunión:	DIRECCION DE PRODUCCION Y ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS AV Boyaca # 54-06.				

2. Asistentes: (Adicione o elimine tanta filas como necesite)

Nombres	Cargo/Dependencia
QUIEN RECIBE LA VISITA (RAZON SOCAL) Ing Andrea Palacios	Directora de Calidad. Saudes
QUIEN REALIZA LAVISITA (Delegado por la SBU de la UPN): Luz Maryory Ruiz Jutinico	UPN - SBU.

3. Ausentes: (Adicione o elimine tanta filas como necesite)

Nombres	Cargo/Dependencia

4. Invitados: (Adicione o elimine tanta filas como necesite)

Nombres	Cargo/Dependencia

5. Orden del Día:

A. Socializar con el oferente el motivo de la visita técnica por parte de la Universidad Pedagógica Nacional:

1. La visita tiene por objeto la verificación de los requisitos sanitarios establecidos en la Resolución 2674/2013 del Ministro de Salud y Protección Social que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos, materias primas e insumos, con el fin garantizar la seguridad en salud pública de los productos objetos del contrato para proteger la vida y la salud de la comunidad universitaria de la Universidad Pedagógica Nacional.

(*) **Acta de Reunión:** Corresponde a aquellas reuniones que de conformidad con las disposiciones vigentes en la Universidad contemplan la elaboración de actas. **Resumen de Reunión:** Se aplica en los demás casos.

2. Socializar los criterios de calidad de las materias primas e insumos utilizados en la producción de los restaurantes y cafeterías de la de la Universidad Pedagógica Nacional :

a) Todas las materias primas e insumos deben ser procesadas y almacenados bajo condiciones sanitarias de los pisos, techos y paredes que eviten la contaminación de los productos objeto de este contrato.
b) Todas las materias primas e insumos deben ser procesadas y almacenadas bajo condiciones sanitarias de equipos, utensilios y superficies de contacto que eviten la contaminación de los productos objeto de este contrato.
c) Todas las personas involucradas en el procesamiento y almacenamiento deben de tener acceso a los servicios sanitarios (baños, papel higiénico, lavamanos, jabón antibacterial, desinfectante de manos y toalla de papel) para evitar la contaminación por parte de los manipuladores de alimentos a los productos objeto de este contrato.
Dentro de los servicios sanitarios deben estar publicados los protocolos de lavado y desinfección de manos. Estos protocolos deben ser conocidos y ejecutados por los manipuladores de alimentos.
d) Todos los Manipuladores de alimentos que participan en el manejo de los productos objeto del contrato deben presentar el certificado médico que los hace aptos para el manejo de alimentos y que los certifica que no presentan ninguna afectación de piel, vías respiratorias y vías digestivas que afecte la seguridad de los productos y la salud de la Comunidad Universitaria.
e) Todos los Manipuladores de alimentos que participan en el manejo de los productos objeto del contrato deben presentar los soportes de las capacitaciones reglamentarias de 10 horas y la evidencia de su participación en la capacitación continuada en el manejo de los productos.
f) Los Manipuladores de alimentos que participan en el manejo de los productos objeto del contrato serán evaluados en sus prácticas básicas de higiene: Porte adecuado de uniforme, el no uso de implementos y sustancias que pongan en riesgo la seguridad de los productos.
g) Las zonas de almacenamiento de los productos objeto del contrato deben cumplir con las condiciones higiénico sanitarias para la seguridad de los mismos.
h) Para los productos que así lo requieran (lácteos frescos y procesados, cárnicos frescos y procesados) deben estar en condiciones de almacenamiento de refrigeración (Max 4 grados C) y congelación (-15 grados C) en equipos constantemente monitoreados con sus respectivos registros.
i) El agua utilizada parael manejo de los productos objeto del contrato debe cumplir con los parámetros microbiológicos, fisicoquímicos y organolépticos para lo cual se debe presentar sus respectivos soportes de análisis y monitoreo.
j) Las condiciones físicas del lugar de procesamiento y almacenamientos de los productos objeto del contrato deben presentar barreras de ingreso de plagas y estar en monitoreo con base y registrado de las actividades de control integrado de plagas.
k) Las condiciones físicas del lugar de procesamiento y almacenamientos de los productos objeto del contrato deben ser aisladas de focos de contaminación de residuos sólidos orgánicos e inorgánicos, residuos líquidos orgánicos e inorgánicos y sustancias químicas.
l) Los productos objeto del contrato deben cumplir con la ruta de limpieza, lavado y desinfección establecida en el plan de saneamiento básico.
m) Durante la visita se solicitaran los documentos y los registros del plan de saneamiento básico de los lugares de procesamientos y almacenamiento y las fichas técnicas de los productos objeto del contrato. Los cuáles serán enviados vía correo electrónico escaneados a la persona delegada por SBU de la UPN.
n) Durante la visita se solicitaran los resultados microbiológicos de áreas, superficies y productos objeto del contrato de los tres meses anteriores a la visita (octubre-noviembre y diciembre 2017) con el fin de verificar las condiciones de seguridad de los productos.
o) Durante la visita se tomaran fotos como evidencias que se anexaran a este documento.

(*) **Acta de Reunión:** Corresponde a aquellas reuniones que de conformidad con las disposiciones vigentes en la Universidad contemplan la elaboración de actas. **Resumen de Reunión:** Se aplica en los demás casos.

B. Realización de la visita y la respectiva evaluación.
C. Socialización del resultado de la evaluación de la visita y toma de obs[illegible]ón de la misma envío de documentos solicitados.

6. Desarrollo del Orden del Día:

1. Desarrollo de la visita:

ITEM	CRITERIO DE EVALUACION	PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE VISITA	OBSERVACIONES (Sustentación de resultados)
1	Condiciones sanitarias de instalaciones (pisos, techos, paredes)	10	10	Aplica para planta de despote - porcionamiento
2	Condiciones sanitarias de equipos, utensilios, superficies de contacto	10	10	Aplica para planta de despote - porcionamiento
3	Condiciones de instalaciones sanitarias (protocolos de lavado y desinfección de manos)	15	15	Aplica para planta de despote porcional.
4	Reconocimiento de estado de salud y médico del Personal Manipulador de Alimentos y a sus respectivos soportes.	15	15	45 personas / 10 personas Aplica para planta de despote - Porcionamiento
5	Plan de educación y capacitación del Personal Manipulador de Alimentos y sus respectivos soportes.	15	15	45 personas / 10 personas Aplica para planta de Despote - porcionamiento
6	Practica higiénicas del Personal Manipulador de Alimentos.	20	20	Aplica para planta de despote / Porcionamiento
7	Condiciones higiénico-sanitarias de almacenamiento de los productos objeto de esta invitación.	15	15	Aplica para planta de despote / porcionamiento
8	Condiciones y control de cadenas de refrigeración y de congelación.	15	15	Aplica para Producto en despote - Porcion.
9	Suministro y calidad de agua potable.	15	15	Aplica para Producto en despote - porcione
10	Control integrado de plagas.	20	20	
11	Control integrado de residuos sólidos y líquidos.	15	15	Aplica para producto en despote - porcion.

(*) **Acta de Reunión:** Corresponde a aquellas reuniones que de conformidad con las disposiciones vigentes en la Universidad contemplan la elaboración de actas. **Resumen de Reunión:** Se aplica en los demás casos.

12	Plan de Saneamiento básico	10	10	* Aplica para planta desposte
13	Soportes de registro de actividades del Plan de Saneamiento Básico.	5	5	→ Aplica para planta desposte
14	Fichas técnicas de los productos objeto de este invitación	5	5	Aplica para planta desposte
15	Resultados Microbiológicos de áreas, superficies y productos de los tres meses anteriores a la visita.	15	15	Aplica para planta desposte.
	TOTAL PUNTUACION	200	200.	

7. Compromisos: (Si No Aplica registre N/A)

Compromiso	Respons...	Fecha de Realización (dd-mm-aaaa)

8. Próxima Convocatoria: (Si No Aplica registre N/A)

9. Anexos: (Si No Aplica coloque N/A)

Fotos / Envio (Domuetos) Documentos

10. Firmas: (Adicione o elimine tanta filas como requiera)

Nombre	F...
Andrea Palacios [signature]	[signature]
Luz Maryory Ruiz Jutinico	[signature]

(*) **Acta de Reunión:** Corresponde a aquellas reuniones que de conformidad con la ...sicion... ...entes en la Universidad contemplan la elaboración de actas. **Resumen de Reunión:** Se aplica en los demás caso...

UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL	**FORMATO**
	ACTA DE REUNIÓN / RESUMEN DE REUNIÓN
Código: FOR023GDC	**Versión: 03**
Fecha de Aprobación: 22-03-2012	**Página 1 de 3**

Marque según corresponda (*):

[X] ACTA DE REUNIÓN [ ] RESUMEN DE REUNIÓN

Acta / Resumen de Reunión No. de 2018

[redacted]

14/02/2018 [redacted] 16+05 [redacted] 16+25-

INVITACION PUBLICA: CARNICOS X FRUTAS Y VERDURAS___

ABARROTES___

RAZON SOCIAL Carnes Los Sauces S.A.

IDENTIFICACION: NIT: 860521299-0

DELEGADO DE LA SBU: Edwin Rivera - Nutricionista

IDENTIFICACION: 80803237 -

DIRECCION DE PRODUCCION Y ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS

Parqueadero - UPN - Calle 72.

[redacted]

QUIEN RECIBE LA VISITA (RAZON SOCAL) Fermín Rey Padilla	Conductor. Carne los Sauces.
QUIEN REALIZA LAVISITA (Delegado por la SBU de la UPN): Edwin Rivera -	Nutricionista /SBU -

[redacted]

1. Socializar con el oferente el motivo de la visita técnica a los trasportes y distribución de las materias primas e insumos objeto de la invitación publica Nº 1 :

   a. La visita tiene por objeto la verificación de los requisitos sanitarios establecidos en la Resolución 2674/2013 del Ministro de Salud y Protección Social que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, **transporte**, **distribución** y

Fermín

(*) **Acta de Reunión:** Corresponde a aquellas reuniones que de conformidad con las disposiciones vigentes en la Universidad contemplan la elaboración de actas. **Resumen de Reunión:** Se aplica en los demás casos.

comercialización de alimentos, materias primas e insumos, con el fin garantizar la seguridad en salud pública de las materias primas e insumos de la invitación publica de cámicos – para proteger la vida y la salud de la comunidad educativa de la Universidad.

2. Socializar los criterios de evaluación del trasporte y distribución de las materias primas e insumos de la invitación publica de cámicos –:

   a. Las condiciones sanitarias de los vehículos impiden la contaminación biológica, microbiológica, física y organoléptica de los productos transportados.

   b. Las condiciones sanitarias de los recipientes para el trasporte de los productos impiden la contaminación biológica, microbiológica, física y organoléptica de los productos transportados.

   c. El transportador tiene reconocimiento médico con sus respectivos soportes con aptitud aprobada para la manipulación de alimentos.

   d. El trasportador cumple con la intensidad horaria de mínimo 10 horas capacitación y está vinculado con el plan de capacitación continua de la empresa que participa en la invitación pública de cámicos – y esta soportada con los documentos respectivos.

   e. El trasporte es exclusivo de alimentos.

   f. Durante la visita se solicitaran los documentos de aptitud y capacitación los registros. Los cuáles serán enviados vía correo electrónico escaneados a la persona delegada por SBU de la UPN.

   g. Durante la visita se tomaran fotos como evidencias que se anexaran a este documento.

3. Realización de la visita y la respectiva evaluación.
4. Socialización del resultado de la evaluación de la visita, toma de observación de la misma y envío de documentos solicitados.

[illegible]

1. Desarrollo de la visita:

ITEM	CRITERIO DE EVALUACIÓN	PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE RECIBIDO	OBSERVACIONES (Socialización de resultados)
1	Las condiciones sanitarias de los vehículos impiden la contaminación biológica, microbiológica, física y organoléptica de los productos transportados	20	20	Vehículo en buenas condiciones con Furgón para transporte de cámicos con thermo King- KV300II

(*) **Acta de Reunión:** Corresponde a aquellas reuniones que de conformidad con las disposiciones vigentes en la Universidad contemplan la elaboración de actas. **Resumen de Reunión:** Se aplica en los demás casos.

2	Condiciones sanitarias de los recipientes para el trasporte de los productos.	**20**	20	Canastillas limpias y en buen estado. Furgon y pisos limpios
3	Reconocimiento médico y estado de salud del transportador y sus respectivos soportes.	**20**	20	transportador lleva carné de manipulación
4	Soporte de capacitación continua del trasportador.	**20**	20	Aplica para Despote y Porcional
5	Trasporte exclusivo de alimentos.	**20**	20	No se evidencia otro
	TOTAL PUNTUACION	**100**		tipo de productos

[redacted]

[redacted]

[redacted]

Fotos

[redacted]

Fanfiro Rey Padilla	[illegible]
Fermin Rivera	[illegible]

Ferrero

(*) **Acta de Reunión:** Corresponde a aquellas reuniones que de conformidad con las disposiciones vigentes en la Universidad contemplan la elaboración de actas. **Resumen de Reunión:** Se aplica en los demás casos.

UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL	FORMATO
	ACTA DE REUNIÓN / RESUMEN DE REUNIÓN
Código: FOR023GDC	Versión: 03
Fecha de Aprobación: 22-03-2012	Página 1 de 4

Marque según corresponda (*):

[X] ACTA DE REUNIÓN [ ] RESUMEN DE REUNIÓN

Acta / Resumen de Reunión No. de 2018

1. Información General:

Fecha: (dd-mm-aaaa)	Feb 14-2018	Hora inicio:	8:30	Hora final:	10:10am
Instancias o Dependencias reunidas:	OFERTAS: CARNICOS X FRUTAS Y VERDURAS____ ABARROTES____ RAZON SOCIAL Toguel SAS IDENTIFICACION: 900437707-1. DELEGADO DE LA SBU: Luz Maryory Ruiz J. IDENTIFICACION: 52023912.				
Lugar de la reunión:	DIRECCION DE PRODUCCION Y ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS Cra 19 # 50-39				

2. Asistentes: (Adicione o elimine tanta filas como necesite)

Nombres	Cargo/Dependencia
QUIEN RECIBE LA VISITA (RAZON SOCAL) Doyana Guzman	1032979206 Representante Legal
QUIEN REALIZA LAVISITA (Delegado por la SBU de la UPN): Luz Maryory Ruiz Jutinico	SBU - UPN

3. Ausentes: (Adicione o elimine tanta filas como necesite)

Nombres	Cargo/Dependencia

4. Invitados: (Adicione o elimine tanta filas como necesite)

Nombres	Cargo/Dependencia

5. Orden del Día:

A. Socializar con el oferente el motivo de la visita técnica por parte de la Universidad Pedagógica Nacional:

1. La visita tiene por objeto la verificación de los requisitos sanitarios establecidos en la Resolución 2674/2013 del Ministro de Salud y Protección Social que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos, materias primas e insumos, con el fin garantizar la seguridad en salud pública de los productos objetos del contrato para proteger la vida y la salud de la comunidad universitaria de la Universidad Pedagógica Nacional.

(*) **Acta de Reunión:** Corresponde a aquellas reuniones que de conformidad con las disposiciones vigentes en la Universidad contemplan la elaboración de actas. **Resumen de Reunión:** Se aplica en los demás casos.

2. Socializar los criterios de calidad de las materias primas e insumos utilizados en la producción de los restaurantes y cafeterías de la de la Universidad Pedagógica Nacional :

a) Todas las materias primas e insumos deben ser procesadas y almacenadas bajo condiciones sanitarias de los pisos, techos y paredes que eviten la contaminación de los productos objeto de este contrato.
b) Todas las materias primas e insumos deben ser procesadas y almacenadas bajo condiciones sanitarias de equipos, utensilios y superficies de contacto que eviten la contaminación de los productos objeto de este contrato.
c) Todas las personas involucradas en el procesamiento y almacenamiento deben de tener acceso a los servicios sanitarios (baños, papel higiénico, lavamanos, jabón antibacterial, desinfectante de manos y toalla de papel) para evitar la contaminación por parte de los manipuladores de alimentos a los productos objeto de este contrato.
Dentro de los servicios sanitarios deben estar publicados los protocolos de lavado y desinfección de manos. Estos protocolos deben ser conocidos y ejecutados por los manipuladores de alimentos.
d) Todos los Manipuladores de alimentos que participan en el manejo de los productos objeto del contrato deben presentar el certificado médico que los hace aptos para el manejo de alimentos y que los certifica que no presentan ninguna afectación de piel, vías respiratorias y vías digestivas que afecte la seguridad de los productos y la salud de la Comunidad Universitaria.
e) Todos los Manipuladores de alimentos que participan en el manejo de los productos objeto del contrato deben presentar los soportes de las capacitaciones reglamentarias de 10 horas y la evidencia de su participación en la capacitación continuada en el manejo de los productos.
f) Los Manipuladores de alimentos que participan en el manejo de los productos objeto del contrato serán evaluados en sus prácticas básicas de higiene: Porte adecuado de uniforme, el no uso de implementos y sustancias que pongan en riesgo la seguridad de los productos.
g) Las zonas de almacenamiento de los productos objeto del contrato deben cumplir con las condiciones higiénico sanitarias para la seguridad de los mismos.
h) Para los productos que así lo requieran (lácteos frescos y procesados, cárnicos frescos y procesados) deben estar en condiciones de almacenamiento de refrigeración (Max 4 grados C) y congelación (-15 grados C) en equipos constantemente monitoreados con sus respectivos registros.
i) El agua utilizada parael manejo de los productos objeto del contrato debe cumplir con los parámetros microbiológicos, fisicoquímicos y organolépticos para lo cual se debe presentar sus respectivos soportes de análisis y monitoreo.
j) Las condiciones físicas del lugar de procesamiento y almacenamientos de los productos objeto del contrato deben presentar barreras de ingreso de plagas y estar en monitoreo constante y regulado de las actividades de control integrado de plagas.
k) Las condiciones físicas del lugar de procesamiento y almacenamientos de los productos objeto del contrato deben ser aisladas de focos de contaminación de residuos sólidos orgánicos e inorgánicos, residuos liquidos orgánicos e inorgánicos y sustancias químicas.
l) Los productos objeto del contrato deben cumplir con la ruta de limpieza, lavado y desinfección establecida en el plan de saneamiento básico.
m) Durante la visita se solicitaran los documentos y los registros del plan de saneamiento básico de los lugares de procesamientos y almacenamiento y las fichas técnicas de los productos objeto del contrato. Los cuáles serán enviados vía correo electrónico escaneados a la persona delegada por SBU de la UPN.
n) Durante la visita se solicitaran los resultados microbiológicos de áreas, superficies y productos objeto del contrato de los tres meses anteriores a la visita (octubre-noviembre y diciembre 2017) con el fin de verificar las condiciones de seguridad de los productos.
o) Durante la visita se tomaran fotos como evidencias que se anexaran a este documento.

(*) **Acta de Reunión:** Corresponde a aquellas reuniones que de conformidad con las disposiciones vigentes en la Universidad contemplan la elaboración de actas. **Resumen de Reunión:** Se aplica en los demás casos.

B. Realización de la visita y la respectiva evaluación.
C. Socialización del resultado de la evaluación de la visita y toma de observación de la misma envío de documentos solicitados.

Son Comercializadores - Cárnicos

6. Desarrollo del Orden del Día:

1. Desarrollo de la visita:

ITEM	CRITERIO DE EVALUACION	PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE VISITA	OBSERVACIONES (Socialización de resultados)
1	Condiciones sanitarias de instalaciones (pisos, techos, paredes)	10	10	Aplica para Comercializadora
2	Condiciones sanitarias de equipos, utensilios, superficies de contacto	10	10	→ Solo Comercializan → No hay almacenamiento de cárnicos.
3	Condiciones de instalaciones sanitarias (protocolos de lavado y desinfección de manos)	15	15	→ Solo comercializan → No hay procesamiento de cárnicos en el lugar.
4	Reconocimiento de estado de salud y médico del Personal Manipulador de Alimentos y a sus respectivos soportes.	15	15	→ Luis Alberto Herrera. → Herney Garcia. → Oscar Villa
5	Plan de educación y capacitación del Personal Manipulador de Alimentos y sus respectivos soportes.	15	15	→ Luis Alberto Herrera → Herney Garcia → Oscar Villa.
6	Practica higiénicas del Personal Manipulador de Alimentos.	20	20	Aplica solo para Comercializar.
7	Condiciones higiénico-sanitarias de almacenamiento de los productos objeto de esta invitación.	15	15	→ Solo comercializan No hay almacenamiento de cárnicos en la dirección de los Acta #0049.
8	Condiciones y control de cadenas de refrigeración y de congelación.	15	0	Solo Comercializan No ha cadena Frio en la dirección del Acta #0049 para el volumen de los pedidos de la UPN.
9	Suministro y calidad de agua potable.	15	15	
10	Control integrado de plagas.	20	0	Tienen Riesgo de Acceso (Foto)
11	Control integrado de residuos sólidos y líquidos.	15	15	Aplica para Comercializadora

(*) **Acta de Reunión:** Corresponde a aquellas reuniones que de conformidad con las disposiciones vigentes en la Universidad contemplan la elaboración de actas. **Resumen de Reunión:** Se aplica en los demás casos.

12	Plan de Saneamiento básico	10	10	Comercializadores –
13	Soportes de registro de actividades del Plan de Saneamiento Básico.	5	5	Aplica para el lugar de la direccion del Acta # 2500449.
14	Fichas técnicas de los productos objeto de este invitación	5	5	Aplica Comercializador.
15	Resultados Microbiológicos de áreas, superficies y productos de los tres meses anteriores a la visita.	15	0	Solo presenta del mes de Febrero.
	TOTAL PUNTUACION	**200**	190	

7. Compromisos: (Si No Aplica registre N/A)

Compromiso	Responsable	Fecha de Realización (dd-mm-aaaa)

8. Próxima Convocatoria: (Si No Aplica registre N/A)

9. Anexos: (Si No Aplica coloque N/A)

Fotos | Se solicita enviar por correo Documentos Proveedor Carnes- Pollos y pescado

10. Firmas: (Adicione o elimine tanta filas como requiera)

Nombre	F.
Dayana Guzmán Avila.	
luz Maryury Ruiz Jutinico	

(*) **Acta de Reunión:** Corresponde a aquellas reuniones que de conformidad con las disposiciones vigentes en la Universidad contemplan la elaboración de actas. **Resumen de Reunión:** Se aplica en los demás casos.

UNIVERSIDAD PEDAGOGICA NACIONAL	FORMATO
	ACTA DE REUNIÓN / RESUMEN DE REUNIÓN
Código: FOR023GDC	Versión: 03
Fecha de Aprobación: 22-03-2012	Página 1 de 3

Marque según corresponda (*):

[X] ACTA DE REUNIÓN [ ] RESUMEN DE REUNIÓN

Acta / Resumen de Reunión No. de 2018

[redacted]

14/02/2018 [redacted] 18+05 [redacted] 18+30 -

INVITACION PUBLICA: CARNICOS X FRUTAS Y VERDURAS ____

ABARROTES X

RAZON SOCIAL Fogel SAS.

IDENTIFICACION: NIT: 900437707-1

DELEGADO DE LA SBU: Edwin Rivera - Nutricionista -

IDENTIFICACION: 80803237 -

DIRECCION DE PRODUCCION Y ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS

Parqueadero - UPN calle 72 -

[redacted]

QUIEN RECIBE LA VISITA (RAZON SOCAL) Oscar Villa	compras y conductor
QUIEN REALIZA LAVISITA (Delegado por la SBU de la UPN): Edwin Rivera -	Nutricionista /SBU -

[redacted]

1. Socializar con el oferente el motivo de la visita técnica a los trasportes y distribución de las materias primas e insumos objeto de la invitación publica No 3 y 1

   a. La visita tiene por objeto la verificación de los requisitos sanitarios establecidos en la Resolución 2674/2013 del Ministro de Salud y Protección Social que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, **transporte**, **distribución** y

Oscar

Oscar

(*) **Acta de Reunión:** Corresponde a aquellas reuniones que de conformidad con las disposiciones vigentes en la Universidad contemplan la elaboración de actas. **Resumen de Reunión:** Se aplica en los demás casos.

comercialización de alimentos, materias primas e insumos, con el fin garantizar la seguridad en salud pública de las materias primas e insumos de la invitación publica de Abastos Carnicos para proteger la vida y la salud de la comunidad educativa de la Universidad.

2. Socializar los criterios de evaluación del trasporte y distribución de las materias primas e insumos de la invitación publica de Abastos Carnicos:
   a. Las condiciones sanitarias de los vehículos impiden la contaminación biológica, microbiológica, física y organoléptica de los productos transportados.
   b. Las condiciones sanitarias de los recipientes para el trasporte de los productos impiden la contaminación biológica, microbiológica, física y organoléptica de los productos transportados.
   c. El transportador tiene reconocimiento médico con sus respectivos soportes con aptitud aprobada para la manipulación de alimentos.
   d. El trasportador cumple con la intensidad horaria de mínimo 10 horas capacitación y está vinculado con el plan de capacitación continua de la empresa que participa en la invitación pública de Abastos Carnicos y esta soportada con los documentos respectivos.
   e. El trasporte es exclusivo de alimentos.
   f. Durante la visita se solicitaran los documentos de aptitud y capacitación los registros. Los cuáles serán enviados vía correo electrónico escaneados a la persona delegada por SBU de la UPN.
   g. Durante la visita se tomaran fotos como evidencias que se anexaran a este documento.
3. Realización de la visita y la respectiva evaluación.
4. Socialización del resultado de la evaluación de la visita, toma de observación de la misma y envío de documentos solicitados.

1. Desarrollo de la visita:

ITEM	CRITERIO DE EVALUACIÓN	PUNTAJE MÁXIMO	PUNTAJE INSPECCIONADO	OBSERVACIONES (Socialización de evaluación)
1	Las condiciones sanitarias de los vehículos impiden la contaminación biológica, microbiológica, física y organoléptica de los productos transportados	20	0	Dentro del furgón se encuentran elementos que ponen en riesgo como llantas del vehículo (2)

(*) **Acta de Reunión:** Corresponde a aquellas reuniones que de conformidad con las disposiciones vigentes en la Universidad contemplan la elaboración de actas. **Resumen de Reunión:** Se aplica en los demás casos.

2	Condiciones sanitarias de los recipientes para el trasporte de los productos.	**20**	20	Las canastillas se encuentran limpias
3	Reconocimiento médico y estado de salud del transportador y sus respectivos soportes.	**20**	20	Aplica para comercialización de Abarrotes y Carnicos
4	Soporte de capacitación continua del trasportador.	**20**	20	Aplica para comercial de Abarrotes y Carnic.
5	Trasporte exclusivo de alimentos.	**20**	0	No lleva el texto "transporte de alimentos" y se encuentran limpios de carro
	TOTAL PUNTUACION	**100**		

[redacted]

[redacted]

[redacted]

Fotos

[redacted]

Oscar Villa	[signature]
Edwin Rivera	[signature]

Oscar Villa

(*) **Acta de Reunión:** Corresponde a aquellas reuniones que de conformidad con las disposiciones vigentes en la Universidad contemplan la elaboración de actas. **Resumen de Reunión:** Se aplica en los demás casos.