



## FORMATO

### VISITA TECNICA, EVALUACION Y SEGUIMIENTO A PROVEEDORES DEL RESTAURANTE Y CAFETERIAS

Fecha: (dd-mm-aaaa):		Hora inicio:		Hora final:	
Proveedor de: Cárnicos ( ) Frutas y verduras( ) Abarrotes ( ) Otro: _____					
Razón social:		Identificación:			
Dirección producción:		Dirección almacenamiento:			
Nombre de quien atiende la visita:		Documento:			
Nombre de quien realiza la visita:		Documento:			
Objetivo de la visita	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, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos, materias primas e insumos, con el fin de 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.				
Orden de la visita	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Socializar del objetivo de la visita.</li> <li>2. Realizar las inspecciones de verificación de requisitos.</li> <li>3. Revisar los documentos de la Buenas Prácticas de Manufactura</li> <li>4. Dar los puntajes a los criterios de evaluación.</li> <li>5. Socializar los resultados de la visita.</li> <li>6. Verificar el cumplimiento de requisitos sanitarios del transporte.</li> </ol>				
<b>EVALUACION DE CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA</b>					
ITEM	CRITERIO DE EVALUACION	PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE VISITA	OBSERVACIONES	
1	Condiciones sanitarias de instalaciones (pisos, techos, paredes)	10			
2	Condiciones sanitarias de equipos, utensilios, superficies de contacto	10			
3	Condiciones de instalaciones sanitarias (protocolos de lavado y desinfección de manos)	10			
4	Reconocimiento de estado de salud y médico del personal manipulador de alimentos y a sus respectivos soportes.	10			
5	Plan de educación y capacitación del personal manipulador de alimentos y sus respectivos soportes.	10			
6	Practica higiénicas del personal manipulador de alimentos.	15			
7	Condiciones higiénico-sanitarias de almacenamiento de los productos objeto de esta invitación.	15			
8	Condiciones y control de cadenas de refrigeración y de congelación.	15			
9	Suministro y calidad de agua potable.	10			
10	Control integrado de plagas.	10			
11	Control integrado de residuos sólidos y líquidos.	10			
12	Plan de Saneamiento básico	5			
13	Soportes de registro de actividades del plan de saneamiento básico.	5			
14	Fichas técnicas de los productos objeto de este invitación	5			
15	Resultados microbiológicos de áreas, superficies y productos de los tres meses anteriores a la visita.	10			
<b>TOTAL PUNTUACION</b>		<b>150</b>			
<b>VERIFICACION DE REQUISITOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS</b>					
16	Las condiciones sanitarias de los vehículos y recipientes impiden la contaminación biológica, microbiológica, física y organoléptica de los productos transportados	30			
17	El vehículo y los recipientes cumplen con las condiciones de almacenamiento y distribución que necesitan los productos para mantener sus características de calidad e inocuidad.	30			
18	Reconocimiento médico y estado de salud del transportador y sus respectivos soportes.	30			
19	Soporte de capacitación continua del transportador.	30			
20	Trasporte exclusivo de alimentos.	30			
<b>TOTAL PUNTUACION</b>		<b>150</b>			
Firma de quien recibe la visita:			Firma de hace la visita		

#### **EVALUACION DE CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**

La verificación se realizará bajo los siguientes 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:

- 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 esta invitación.
- 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 esta invitación.
- 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 esta invitación. 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.
- Todos los Manipuladores de alimentos que participan en el manejo de los productos objeto de esta invitación 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.
- Todos los Manipuladores de alimentos que participan en el manejo de los productos objeto de esta invitación 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.
- Los Manipuladores de alimentos que participan en el manejo de los productos objeto de esta invitación 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.
- Las zonas de almacenamiento de los productos objeto de esta invitación deben cumplir con las condiciones higiénico sanitarias para la seguridad de los mismos.
- 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.
- El agua utilizada para el manejo de los productos objeto de esta invitación debe cumplir con los parámetros microbiológicos, fisicoquímicos y organolépticos para lo cual se debe presentar sus respectivos soportes de análisis y monitoreo.
- Las condiciones físicas del lugar de procesamiento y almacenamientos de los productos objeto de esta invitación deben presentar barreras de ingreso de plagas y estar en monitoreo constante y registrado de las actividades de control integrado de plagas.
- Las condiciones físicas del lugar de procesamiento y almacenamientos de los productos objeto de esta invitación deben ser aisladas de focos de contaminación de residuos sólidos orgánicos e inorgánicos, residuos líquidos orgánicos e inorgánicos y sustancias químicas.
- Los productos objeto de esta invitación deben cumplir con la ruta de limpieza, lavado y desinfección establecida en el plan de saneamiento básico.
- Durante la visita se solicitarán 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 de esta invitación. Los cuáles serán enviados vía correo electrónico escaneados a la persona delegada por SBU de la UPN.
- Durante la visita se solicitarán los resultados microbiológicos de áreas, superficies y productos objeto de esta invitación 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.

#### **VERIFICACION DE REQUISITOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS**

La evaluación se realizará bajo los siguientes criterios de calidad del transporte de las materias primas e insumos utilizados en la producción de los restaurantes y cafeterías de la de la Universidad Pedagógica Nacional:

- Las condiciones sanitarias de los vehículos impiden la contaminación biológica, microbiológica, física y organoléptica de los productos transportados.
- Las condiciones sanitarias de los recipientes para el transporte de los productos impiden la contaminación biológica, microbiológica, física y organoléptica de los productos transportados.
- El transportador tiene reconocimiento médico con sus respectivos soportes con aptitud aprobada para la manipulación de alimentos.
- El transportador cumple con la intensidad horaria de mínimo 10 horas capacitación y está vinculado con el plan de capacitación continua de la empresa y esta soportada con los documentos respectivos.
- El transporte es exclusivo de alimentos.
- 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.