



CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL
Hospital San Vicente de Paúl – Heredia
Súb Área de Contratación Administrativa
Teléfono: 2562-8479, 25628481/ Fax: 2562-8506

Heredia, 28 de octubre del 2020.

NOTA ACLARATORIA n°1

**LICITACIÓN ABREVIADA No. 2020LA-000041-2208 POR
SUMINISTRO DE ABARROTES, GALLETAS, SNACKS,
TORTILLAS, PRODUCTOS LIBRE DE GLUTEN Y PANES**

ESTIMADOS PROVEEDORES

De acuerdo a nota HSVP-JSN-0342-2020, suscrita por la Dra. Maricruz Bogantes Campos Jefe del Servicio de Nutrición, donde indica que se omita o sustituyan los formularios visibles y adjuntan 3 formularios los cuales hacen referencia al formulario de inspección correcto para productos no perecederos.

La apertura de ofertas se mantiene para el día 10 de noviembre del 2020 a las 09:00 a.m.

Agradeciendo de antemano la atención a la presente.

**ATENTAMENTE,
SUB AREA DE CONTRATACIÓN ADMINISTRATIVA**




**Lic. David Rodriguez Gonzalez
COORDINADOR**





CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL
Hospital San Vicente de Paúl
Servicio de Nutrición
Teléfono 2562-8306 / 2562-8307
Correo electrónico: mbogantes@ccss.sa.cr

SEGURO SOCIAL
HOSP. SAN VICENTE DE PAUL
* 26 OCT. 2020 *
10:35 a.m.
ASESORÍA LEGAL - CONTRATACIÓN
RECIBIDO

HSVP-JSN- N° 0342-2020
Heredia, 26 octubre del 2020

Lic. Carlos A. García Montoya
Abogado
Cód. 1767



Licenciado
Carlos A García Montoya
Abogado
Asesoría Legal- Contratación Administrativa
Hospital San Vicente de Paúl-Heredia
Presente

Asunto: Atención a recurso de objeción solicitado por MAYCA al expediente 2020-LA-0000041-2208 por "Suministro de Abarrotes, galletas, snacks, tortillas, productos libres de gluten y panes"

Estimado Licenciado:

Reciba un cordial saludo. Por este medio le informo que en atención a oficio HSVP-DA-AL-0261-2020, esta Jefatura ha realizado revisión del expediente y efectivamente se dio un error involuntario, con la información que se envió vía correo para inicio del expediente de compra. Por lo anterior, se solicita se omita o sustituyan los formularios visibles en el expediente de compra 2020-LA-0000041-2208, según vista folios 00247 al 00250 y se adjuntan 3 formularios los cuales hacen referencia al formulario de inspección correcto para PRODUCTOS NO PERECEDEROS:

- INSTRUCCIONES PARA COMPLETAR FORMULARIO INSPECCION DE CENTROS DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN PRODUCTOS NO PERECEDEROS.
- FORMULARIO PARA LA INSPECCION DE CENTROS DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS NO PERECEDEROS.
- GUÍA DE REVISIÓN DE DOCUMENTOS, FORMULARIO PARA LA INSPECCIÓN DE CENTROS DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS NO PERECEDEROS

Agradeciéndole de antemano su atención.

HOSPITAL SAN VICENTE DE PAÚL - HEREDIA
SERVICIO DE NUTRICIÓN

Maricruz Bogantes Campos

Firmado digitalmente por Maricruz Bogantes Campos
Fecha: 2020.10.26 10:33:18 -06'00'

Dra. Maricruz Bogantes Campos
Nutricionista, cód. 226-10
Jefe del Servicio Nutrición.

El suscrito Lic. Carlos A. García Montoya cédula 330547 en mi condición de Asesor Legal de la Sub Área de Contratación Administrativa del Hospital San Vicente de Paúl, hago constar que verifiqué que el presente documento impreso tiene una firma digital estampada el día 26-10-20 a las 10:35 horas. Así mismo, aclaro que el archivo fue debidamente remitido al correo electrónico institucional el día 26-10-20 a las 10:35 horas. Es todo.

Firma:
Lic. Carlos A. García Montoya
Abogado
Cód. 17675

MBC
C: Expediente de compra 2020-LA-0000041-2208
Archivo




FORMULARIO PARA LA INSPECCION DE CENTROS DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS NO PERECEDEROS

Este formulario debe sellarse en el Servicio de Nutrición antes de realizar la Inspección. Debe utilizar tinta azul y no debe utilizar corrector. Si comete un error, se debe tachar con línea recta y aclarar en el espacio de observaciones con letra clara, preferiblemente en imprenta.

Nombre y dirección del establecimiento:	Fecha de la inspección:
Nº Permiso sanitario:	Vigencia:
Actividad del establecimiento:	
Nutricionista (s) Inspector (es) CCSS:	
Nombre de la persona, de la empresa, que acompaña en la inspección:	Puesto o cargo que desempeña en la empresa o establecimiento:
Inspección <input checked="" type="checkbox"/> Primera <input type="checkbox"/> Reinspección No. _____ (Indica el número)	

Menos de 61 %: Condiciones inaceptables. Se descalifica técnicamente.
 De 61% a menos de 71 %: Condiciones deficientes. Se descalifica técnicamente.
 De 71% a menos de 81 %: Condiciones regulares. Se descalifica técnicamente.
 De 81% a 100 %: Buenas condiciones para ofrecer productos a la institución.

Item	Aspectos a evaluar	Cumplimiento		
		Puntajes		
1	INSTALACIONES FÍSICAS			
1.1	Ubicación y alrededores de los establecimientos	1	0,5	0
1.1.1	El establecimiento:	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
	a. Está ubicado en zonas no expuestas a cualquier tipo de contaminación.			
	b. Está delimitado por paredes separadas de ambientes usados como vivienda.			
	c. Tiene comodidad para el retiro de desechos de forma eficaz.			
1.1.2	d. Tiene vías de acceso pavimentadas para evitar contaminación con polvo.			
	Los alrededores :	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
	a. Alrededores libres de artículos en desuso.			
	b. Están libres de basura, escombros o desperdicios.			
1.1.3	c. Áreas verdes, patios y/o estacionamientos están ordenados y limpios.			
	Alrededores libres de focos de contaminación:	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
	a. Mantenimiento adecuado de drenajes para evitar contaminación e infestación.			
	b. Patios de maniobra pavimentados para evitar el polvo.			
2	Establecimientos			
1.2.1	Protección contra el ambiente exterior:	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
	a. El edificio e instalaciones posee condiciones que impiden el ingreso de animales, insectos, roedores y plagas			
	b. El edificio e instalaciones reducen al mínimo el ingreso de humo, polvo, vapor u otros.			
	Separación de áreas:	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
1.2.2	a. Se dispone de área para vestidores, con muebles para guardar implementos de uso personal.			
	b. Existe un área para que los funcionarios ingieran sus alimentos.			
	c. Existen áreas de almacenamiento separadas para alimentos, productos de limpieza y/o sustancias peligrosas.			
	Distribución de áreas:	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
1.2.3	Se dispone de espacio para cumplir con las operaciones de trabajo, flujos de proceso y realizar operaciones de mantenimiento, limpieza y desinfección, sin obstáculos. Existen áreas separadas y rotuladas para almacenamiento de alimentos y para productos no alimenticios.			
	Se almacenan los productos alejados 20 cm del suelo y 15 cm de las paredes.			
	Estructura constructiva:	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
	a. Es sólida (firme) y se mantiene en buen estado.			

1,3	Equipos fijo (estantería)	1	0,5	0
1.3.1	Ubicación de los estantería: Estantería, anaqueles y/o tarimas, diseñados y ubicado de manera que permite la inspección, mantenimiento y fácil limpieza. Además, debe presentar evidentes condiciones de limpieza.	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
1.3.2	Los materiales de los estantes, anaqueles y/o tarimas son: no absorbentes, no corrosivos, resistentes a las operaciones repetidas de limpieza y desinfección, no transfieren a los alimentos materiales, sustancias tóxicas, olores ni sabores.	Cumple		No cumple
1.3.3	Estantes, anaqueles y/o tarimas en buen estado.	Cumple		No cumple
2	CARACTERÍSTICAS ESTRUCTURALES			
2,1	Pisos	1	0,5	0
2.1.1	a. Pisos de material impermeable. b. Fácil limpieza y se encuentra limpio. c. Antideslizantes	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
2.1.2	No existen grietas evidentes que impliquen un riesgo de contaminación.	Cumple		No cumple
2.1.3	Con desniveles y desagües que permitan el drenaje de agua. Los desagües tienen rejillas en buenas condiciones.	Cumple		No cumple
2,2	Paredes	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
2.2.1	a. Paredes lisas, fáciles de limpiar y desinfectar. Además, deben presentar evidentes condiciones de limpieza. b. No absorbentes. c. Resistentes al choque			
2,3	Estructuras superiores	1	0,5	0
2.3.1	a. Construidas de tal forma que reduzcan al mínimo la acumulación de suciedad y condensación (si es el caso), así como el desprendimiento de partículas. b. Si hay cielo raso, estos deben ser lisos, sin espacio entre uniones y fáciles de limpiar. Además, deben presentar evidentes condiciones de limpieza (tanto en techos como en cielo raso, según corresponda).	Cumple		No cumple
2,4	Puertas y ventanas	1	0,5	0
2.4.1	Ventanas: a. Fáciles de limpiar. Además, deben presentar evidentes condiciones de limpieza. b. Protegidas de manera que no generen riesgo en caso de roturas. c. Ventanas externas con cedazo que evita la entrada de insectos.	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
2.4.2	Puertas: a. Superficie lisa y no absorbente. b. Fáciles de limpiar y desinfectar. Además, deben presentar evidentes condiciones de limpieza. c. Puertas de ingreso ajustadas al marco. d. Permanecen cerradas	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
2,5	Iluminación	1		0
2.5.1	a. Iluminación natural o artificial en todas las áreas. Si es natural no debe reflejar los rayos del sol de forma directa (no altere alimentos); si es artificial, debe ser suficiente y no debe alterar los colores. b. Lámparas se encuentran protegidos contra roturas.	Cumple		No cumple
2,6	Instalaciones eléctricas	1		0
2.6.1	Cables eléctricos debidamente instalados y protegidos (canaletas o tubos) de manera que se faciliten las actividades de limpieza y desinfección. No hay cables colgantes en las zonas.	Cumple		No cumple
2,7	Ventilación	2	1	0
2.7.1	a. El sistema de ventilación no permite el calor excesivo. b. Ausencia de olores no propios de la actividad que se realiza.	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
3	INSTALACIONES SANITARIAS			
3,1	Servicios de higiene y aseo para el personal	2	1	0
3.1.1	Previo al ingreso a las áreas de almacenamiento: a. Se dispone de lavamanos con agua potable. b. Están en adecuadas condiciones de limpieza y funcionamiento. c. Cuentan con jabón líquido o espuma y/o desinfectante, toallas de papel o secadores de aire, basurero con tapa y rotulación sobre instrucciones de lavado de manos.	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
3.1.2	Servicios Sanitarios: a. Separados por sexo. b. Se encuentran limpios. c. Se dispone de lavamanos, en buenas condiciones de limpieza y funcionamiento. Con jabón líquido o espuma y/o desinfectante, toallas de papel o secadores de aire, basurero con tapa y rotulación sobre instrucciones de lavado de manos. d. Registro de limpieza	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple

4 CONTROL DE LAS OPERACIONES				
4.1	Control de producto almacenado	2	1	0
4.1.1	a. Se verifica que los productos almacenados no presentan indicios de contaminación (polvo, humedad, rastros de plagas, material roído, etc.). b. Se permite el fácil reconocimiento e inspección del estado de los alimentos.	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
4.1.2	a. Se utiliza un sistema que asegure la rotación de productos como: PEPS u otro. Se dispone de registros. b. Áreas de almacenamiento de productos alimenticios ordenadas y rotuladas.	Cumple		No cumple
4.2	Operaciones de almacenamiento	2	1	0
4.2.1	Prevención de la contaminación cruzada: Todas las operaciones se realizan de acuerdo a un flujo de proceso que prevenga la contaminación cruzada. Además, se toman medidas para prevenirla.	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
4.2.2	Áreas de recepción: a. Se encuentran separadas, limpias y ordenadas. b. Protegidas de contaminantes o plagas.	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
4.2.3	No se observan derrames de productos almacenados en las áreas de almacenamiento.	Cumple		No cumple
4.2.4	Los productos almacenados cuentan con registro sanitario emitido por el Ministerio de Salud.	Cumple		No cumple 0
4.3	Documentación y registro	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
4.3.1	Se mantienen registros del producto en cuanto al ingreso, números de lote, rotación, inventarios, etc. y distribución, durante el tiempo prudencial para ofrecer trazabilidad. Se documentan acciones a seguir con alimentos deteriorados, infestados, contaminados, o aquellos con envases con abolladuras o roturas que pongan en riesgo el alimento.			
5 MANTENIMIENTO Y SANEAMIENTO				
5.1	Programa de limpieza y desinfección	2	1	0
5.1.1	Cuenta con programa de limpieza y desinfección de edificio, equipo, estantes o anaqueles, tarimas, u otros, escrito, respaldado con registros	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
5.1.2	Productos químicos de limpieza y desinfección: a. No se usan productos con olor fuerte, en áreas de almacenamiento. b. Cuentan con fichas técnicas de los productos utilizados.	Cumple		No cumple
5.1.3	Productos químicos de limpieza y desinfección: a. Almacenados en áreas específicas e identificadas, lejos de zonas almacenamiento de alimentos. b. Los productos están rotulados.	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
5.2	Programa de control de plagas	2	1	0
5.2.1	a. Cuenta con un programa escrito para el control de las plagas que incluya fumigaciones y colocación de cebaderos. b. El programa está respaldado con registros. c. Cuenta con documentos que evidencian la implementación de medidas para prevenir, excluir, controlar y eliminar las plagas.	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
5.2.2	En caso de que el control de plagas esté a cargo de a misma empresa (no es contratada externamente): a. Cuenta con productos químicos para el control de plagas registrados ante las autoridades competentes. b. Cuenta con personal capacitado para realizar las funciones. c. Mantienen y preparan los plaguicidas almacenados adecuadamente, lejos de las áreas de almacenamiento de alimentos y se mantienen debidamente identificados y con llave. (Si la empresa contrata los servicios de fumigación se debe dar todo el puntaje)	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
5.3	Programa de disposición de residuos y/o gestión ambiental	3	1,5	0
5.3.1	a. Existe un programa de gestión ambiental escrito y procedimiento establecidos para manejo adecuado de residuos sólidos y/o líquidos. b. Cuentan con registros.	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
5.3.2	Existen recipientes para residuos, en buen estado, con evidentes condiciones de limpieza, con bolsas y se mantienen tapados.	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
5.3.3	Depósito de residuos está alejado de zonas de almacenamiento, herméticamente cerrado o con recipientes tapados.	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple

6 PRACTICAS HIGIENICAS		2	1	0
6.1	Aseo personal	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
6.1.1	Se observa y está normado en las áreas de almacenamiento de alimentos: a. Lavado de manos antes de ingresar al área. b. Uso de cobertor para el cabello. c. No se observa personal fumando, bebiendo o comiendo.			
6.1.2	Se utiliza ropa protectora limpia (uniformes).	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
6.2	Visitantes	1	0,5	0
6.2.1	Utilizan indumentaria adecuada y cumplen con todas las normas establecidas, de manera que no constituyan un riesgo de contaminación.	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
		0	0	0
Total Puntos		0		
NOTA (%)		0		

Se da fe de que la información registrada en este formulario es verdadera y acorde a la inspección practicada. En caso de que la calificación sea 81% o superior, el oferente queda calificado por un período de un año a partir de la fecha de emisión.

El formulario no tiene validez si se le excluye alguna firma, número de cédula y sellos de los nutricionistas y del Servicio de Nutrición. Cualquier anotación puede hacerse en el apartado de observaciones del formulario.

Observaciones:

Nombre y firma del representante de la empresa responsable
Cédula

Nombre y firma del inspector responsable
Cédula

Sello

Firma del Jefe del Servicio
Sello de Servicio Nutrición

Nombre y firma del inspector responsable
Cédula

Sello

Original. Expediente
Copia Servicio de Nutrición
Copia. Interesado



INSTRUCCIONES PARA COMPLETAR FORMULARIO INSPECCION DE CENTROS DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN PRODUCTOS NO PERECEDEROS

Este formulario debe sellarse en el Servicio de Nutrición antes de realizar la Inspección. Debe utilizar tinta azul y no debe utilizar corrector. Si comete un error, se debe tachar con línea recta y aclarar en el espacio de observaciones con letra clara, preferiblemente en imprenta.

Nombre y dirección del establecimiento:
Se debe anotar el nombre exacto de la empresa, así como la dirección del establecimiento que se va a inspeccionar.

N°Permiso sanitario de funcionamiento: Solicitar el permiso sanitario de funcionamiento anotar el número correspondiente. **Vigencia:**
Anotar la fecha de vigencia del permiso sanitario de funcionamiento, tal como se indica en el mismo.

Actividad del establecimiento: Anotar el tipo de actividad para la cual esta autorizada el establecimiento, según se indica en el respectivo permiso sanitario de funcionamiento, si no lo indica anotar: No se especifica.

Nutricionista Inspector (es) CCSS:
Anotar el nombre completo de el (la, los (as), nutricionistas encargados de realizar la inspección, así como el centro de trabajo al cual pertenece.

Nombre de la persona que acompaña en la inspección:
Anotar el nombre completo del o los representante (s) de la empresa que acompañarán a los inspectores durante la visita.

Puesto o cargo que desempeña en la empresa o establecimiento: Anotar el puesto o cargo que desempeña (n) dentro de la empresa, la (s) persona (s) que acompañarán a los inspectores durante la visita.

Inspección
 Primera Reinspección No. _____ (Indica el número)
Anotar: Primera, cuando se realice la primera inspección, generalmente corresponderá a la necesaria para ponderar y adjudicar la compra. Reinspección, anotar el número de reinspección correspondiente, éstas serán las que se realicen una vez adjudicada la compra, y que debe hacerse como parte del seguimiento y verificación de condiciones de almacenamiento durante la vigencia de la compra.

Menos de 61 %: Condiciones inaceptables. Se descalifica técnicamente.
De 61% a menos de 71 %: Condiciones deficientes. Se descalifica técnicamente.
De 71% a menos de 81 %: Condiciones regulares. Se descalifica técnicamente.
De 81% a 100 %: Buenas condiciones para ofrecer productos a la Institución.

Item	Aspectos a evaluar	Cumplimiento		
1 INSTALACIONES FISICAS		Puntajes		
1.1 Ubicación y alrededores de los establecimientos		1	0,5	0
		Cumple con todos los puntos.	Cumplimiento parcial	No cumple
1.1.1	El establecimiento: a. Está ubicado en zonas no expuestas a cualquier tipo de contaminación. b. Está delimitado por paredes separadas de ambientes usados como vivienda. c. Tiene comodidad para el retiro de desechos de forma eficaz. d. Tiene vías de acceso pavimentadas para evitar contaminación con polvo.	<i>Observar que la ubicación del establecimiento no lo exponga a sustancias químicas, gases tóxicos, gases emitidos por productos de desecho o similares, o se minimice el efecto de estos. Ningún aposento debe utilizarse como vivienda o similar. Las calles y aceras de las vías de acceso están pavimentadas, libres de polvo.</i>	<i>Cuando se incumple en dos de los puntos indicados.</i>	<i>Cuando se incumple con más de dos de los puntos indicados.</i>
1.1.2	Los alrededores : a. Alrededores libres de artículos en desuso. b. Están libres de basura, escombros o desperdicios. c. Áreas verdes, patios y/o estacionamientos están ordenados y limpios.	<i>En los alrededores no se observa artículos tirados, deteriorados, u otros, acumulando suciedad. No se percibe basura, humo, olores fuertes, escombros, desperdicios u otros, en los alrededores. Áreas verdes recortadas y limpias, sin maleza, no se observan refugios de plagas o condiciones que propician que la contaminación sea arrastrada a la planta por corrientes de aire, tráfico de personal (Si no hay áreas verdes se da por cumplido este punto).</i>	<i>Cuando se incumple con uno de los puntos indicados.</i>	<i>Se incumple con dos o más de los puntos indicados.</i>
1.1.3	Alrededores libres de focos de contaminación: a. Mantenimiento adecuado de drenajes para evitar contaminación e infestación. b. Patios de maniobra pavimentados para evitar el polvo.	<i>Se debe observar que no haya drenajes expuestos, que puedan ser focos de infestación o contaminación o que desagüen acumulando agua sucia o aguas estancadas. Los patios de maniobra de los vehículos, accesos y estacionamientos pavimentados evitan la producción de polvo.</i>	<i>Se incumple con uno de los puntos indicados.</i>	<i>Se incumple con los puntos indicados.</i>
1.2	Establecimientos	Cumple con todos los puntos.	Cumplimiento parcial	No cumple
1.2.1	Protección contra el ambiente exterior: a. El edificio e instalaciones posee condiciones que impiden el ingreso de animales, insectos, roedores y plagas b. El edificio e instalaciones reducen al mínimo el ingreso de humo polvo, vapor, etc., con mecanismos de extracción de aire u otros en buen estado de funcionamiento y con la potencia esperada.	<i>El edificio e instalaciones disponen de barreras que impiden el ingreso de animales, insectos, roedores y plagas, como mallas, cortinas de aire, puertas selladas, etc. El edificio e instalaciones reducen al mínimo el ingreso de humo polvo, vapor, etc., con mecanismos de extracción de aire u otros en buen estado de funcionamiento y con la potencia esperada.</i>	<i>Se incumple con uno de los puntos indicados.</i>	<i>Se incumplen los dos puntos indicados.</i>

		Cumple		No cumple
1.2.2	Distribución de áreas: a. Se dispone de área para vestidores, con muebles para guardar implementos de uso personal. b. Existe un área para que los funcionarios ingieran sus alimentos. c. Existen áreas de almacenamiento separadas para alimentos, productos de limpieza y/o sustancias peligrosas.	<i>Se debe verificar el cumplimiento de todos los puntos: el área para ingerir alimentos no puede estar dentro de áreas de almacenamiento. Las áreas deben estar separadas por barreras físicas e identificadas y deben ser utilizadas para el fin que fueron creadas. Verifica la existencia de las áreas indicadas por observación directa.</i>		<i>Se incumple con uno o más de los puntos indicados (no hay separación de áreas y se usan sin ningún control)</i>
1.2.3	Separación de áreas: Se dispone de espacio para cumplir con las operaciones de trabajo, flujos de proceso y realizar operaciones de mantenimiento, limpieza y desinfección, sin obstáculos. Existen áreas separadas y rotuladas para almacenamiento de alimentos y para productos no alimenticios.	<i>Se observa una buena disposición del espacio, se cumple el flujo de proceso, no se observan choques en el mismo, se puede realizar la limpieza de forma accesible (espacio entre producto y piso adecuado para la limpieza e inspección, productos a 20 cm del suelo y a 15 cm de paredes). Alimentos separados de productos no alimenticios (si no almacena productos no alimenticios se da por aceptado el punto)</i>	Cumplimiento parcial	<i>Se observan choques constantes en el proceso y/o la disposición del área evita una limpieza eficaz de las mismas.</i>
1.2.4	Estructura constructiva: a. Es sólida (firme) y se mantiene en buen estado.	<i>Las paredes son firmes y resistentes, no presentan grietas, la pintura no está resquebrajada.</i>		<i>Estructuras endeble y con riesgo de caer o estructuras internas en madera.</i>
1.3	Equipos fijo (estantería)	1	0,5	0
1.3.1	Ubicación de la estantería: Estantería, anaqueles y/o tarimas, diseñados y ubicados de manera que permite la inspección, mantenimiento y fácil limpieza. Además, debe presentar evidentes condiciones de limpieza.	<i>La ubicación permite realizar inspección con facilidad. No dificulta el mantenimiento y facilita la limpieza. Se observa limpia y ordenada.</i>	Cumplimiento parcial	<i>La ubicación de los equipos dificulta las labores de inspección, mantenimiento y limpieza y/o se encuentra sucio.</i>
1.3.2	Los materiales de los estantes, anaqueles y/o tarimas son: no absorbentes, no corrosivos, resistentes a las operaciones repetidas de limpieza y desinfección, no transfieren a los alimentos materiales, sustancias tóxicas, olores ni sabores.	<i>El material de los estantes cumple con las características indicadas.</i>	Cumplimiento parcial	<i>Los materiales de los estantes en general no cumplen con las indicaciones.</i>
1.3.3	Estantes, anaqueles y/o tarimas en buen estado.	<i>Los estantes no tienen rastros de herrumbre, rupturas. Son resistentes al peso ni se mueven al contacto suave con el mueble. No están pandeados</i>		<i>Se observa estantes herrumbrosos, deteriorados y en malas condiciones de estructura.</i>
2	CARACTERÍSTICAS ESTRUCTURALES			
2.1	Pisos	1	0,5	0
2.1.1	a. Pisos de material impermeable. b. Fácil limpieza y se encuentra limpio. c. Antideslizantes	<i>Se observa piso de material impermeable, (no absorbente), lavable y antideslizante. No se observa suciedad, grasa u otras sustancias.</i>	Cumplimiento parcial	<i>No cumple con ninguno de los puntos indicados.</i>
2.1.2	No existen grietas evidentes que impliquen un riesgo de contaminación.	<i>No se observan grietas que faciliten la acumulación de suciedad o humedad.</i>		<i>Se observan grietas en el piso y/o acumulación de suciedad.</i>
2.1.3	Con desniveles y desagües que permitan el drenaje de agua. Los desagües tienen rejillas en buenas condiciones.	<i>Se observan desagües con su respectiva rejilla para evitar el ingreso de plagas. Las rejillas son de material que no se oxida y no se acumula suciedad con facilidad. El piso presenta desniveles que permiten la salida de agua y otros líquidos con facilidad.</i>		<i>No hay desagües, o no tienen rejillas.</i>
2.2	Paredes	1	0,5	0
2.2.1	a. Paredes lisas, fáciles de limpiar y desinfectar. Además, deben presentar evidentes condiciones de limpieza. b. No absorbentes. c. Resistentes al choque	<i>Verificar que sean lisas, que se encuentren limpias y sin residuos, de color claro y no presenten deterioro por choque.</i>	Cumplimiento parcial	<i>No cumple con ninguno de los puntos indicados (e observan sucias).</i>
2.3	Estructuras superiores	1		0
2.3.1	a. Construidas de tal forma que reduzcan al mínimo la acumulación de suciedad y condensación (si es el caso), así como el desprendimiento de partículas. b. Si hay cielo raso, éstos deben ser lisos, sin espacio entre uniones y fáciles de limpiar. Además, deben presentar evidentes condiciones de limpieza (tanto en techos como en cielo raso, según corresponda).	<i>No se observa acumulación de suciedad ni condensación en las estructuras superiores. El cielo raso es liso y fácil de limpiar. No se desprenden materiales y está firmemente construido. Si no tiene cielo raso, se evalúa solamente la estructura superior o techo.</i>		<i>Se observa condensación y/o suciedad en la estructura superior. El Cielo raso o techo tiene uniones o deterioro visible que puede comprometer el producto.</i>
2.4	Puertas y ventanas	1	0,5	0
2.4.1	Ventanas: a. Fáciles de limpiar. Además, deben presentar evidentes condiciones de limpieza. b. Protegidas de manera que no generen riesgo en caso de roturas. c. Ventanas externas con cedazo que evita la entrada de insectos.	<i>Se observa el cumplimiento de todos los puntos indicados, la facilidad de limpieza se valora al observar las ventanas completamente limpias al momento de la inspección. No hay restos de grasa. No se observan roturas. Cedazos sin huecos y completamente pegados a los marcos.</i>	Cumplimiento parcial	<i>Se incumple con dos o más de los puntos indicados.</i>
		Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple

2.4.2	<p>Fuertes.</p> <p>a. Superficie lisa y no absorbente. b. Fáciles de limpiar y desinfectar. Además, deben presentar evidentes condiciones de limpieza. c. Puertas de ingreso ajustadas al-marco. d. Permanecen cerradas</p>	<p><i>Las puertas están libres de sustancias grasosas, polvo, chorretes, telas de araña. Están construidas de material liso, fácil de limpiar, sin grietas. Si las puertas se abren deslizando a los costados, se considerará que cumple con el requisito.</i></p>	<p><i>Incumple con el punto c y/o se encontraban sucias.</i></p>	<p><i>No se cumple ninguno de los puntos indicados</i></p>
-------	---	--	--	--

2,5	Iluminación	2	0
		Cumple	No cumple
2.5.1	a. Iluminación natural o artificial en todas las áreas. Si es natural no debe reflejar los rayos del sol de forma directa (no altere los alimentos); si es artificial, debe ser suficiente y no debe alterar los colores. b. Lámparas se encuentran protegidas contra roturas.	<i>Se observa que la intensidad, color y ubicación de luz utilizada permite la ejecución de procesos, TODAS las lámparas están protegidas de manera que impidan la caída de cristales en caso de roturas..</i>	<i>No se cumple ninguno de los puntos indicados</i>
2,6	Instalaciones eléctricas	1	0
		Cumple	No cumple
2.6.1	Cables eléctricos y conexiones eléctricas debidamente instalados y protegidos (canaletas o tubos) de manera que se faciliten las actividades de limpieza y desinfección. No hay cables colgantes en las zonas.	<i>Se observa una correcta instalación eléctrica, no hay cables sueltos, no se observan instalaciones peligrosas, se puede realizar limpieza sin ningún problema. Cajas de breaker con tapas, tomacorrientes y enchufes bien anclados.</i>	<i>No cumple con el punto indicado</i>
2,7	Ventilación	2	0
		Cumple	No cumple
2.7.1	a. El sistema de ventilación no permite el calor excesivo. b. Ausencia de olores no propios de la actividad que se realiza.	<i>Se percibe una temperatura en el ambiente agradable. No se perciben olores no propios de la actividad que se realiza. Se verifica existencia de sistemas de ventilación.</i>	<i>No hay sistemas de ventilación se evidencia el calor y olores no propios de la actividad.</i>
3	INSTALACIONES SANITARIAS	2	0
3,1	Servicios de higiene y aseo para el personal	2	0
		Cumple	No cumple
3.1.1	Previo al ingreso a las áreas de almacenamiento: a. Se dispone de lavamanos con agua potable. b. Están en adecuadas condiciones de limpieza y funcionamiento. c. Cuentan con jabón líquido o espuma y/o desinfectante, toallas de papel o secadores de aire, basurero con tapa y rotulación sobre instrucciones de lavado de manos.	<i>Se observa el cumplimiento de los puntos indicados. Además, debe verificarse la disponibilidad de jabón, toallas y funcionamiento de los secadores si es el caso. El lavamanos está limpio. Cuenta con basurero con tapa, limpio a la vista, libre de chorretes, con bolsa plástica bien colocada. Verificar funcionamiento.</i>	<i>Se incumple con todos los puntos indicados.</i>
		Cumple	No cumple
3.1.2	Servicios Sanitarios: a. Separados por sexo. b. Se encuentran limpios. c. Se dispone de lavamanos, en buenas condiciones de limpieza y funcionamiento. Con jabón líquido o espuma y/o desinfectante, toallas de papel o secadores de aire, basurero con tapa y rotulación sobre instrucciones de lavado de manos. d. Registro de limpieza	<i>Se observa el cumplimiento de los puntos indicados. Además, debe verificarse la disponibilidad de jabón, toallas y funcionamiento de los secadores si es el caso. El lavamanos está limpio, si no es de pedal verificar que haya instrucciones para cerrar manualmente el grifo de forma correcta. Cuenta con basurero con tapa limpio, con bolsa plástica bien colocada. Verificar funcionamiento. Se observa adecuado uso de los mismos y se verifican registros.</i>	<i>Se incumplen más de dos de los puntos indicados.</i>
4	CONTROL DE LAS OPERACIONES	2	0
4,1	Control de producto almacenado	2	0
		Cumple	No cumple
4.1.1	a. Se verifica que los productos almacenados no presentan indicios de contaminación (polvo, humedad, rastros de plagas, material roído, etc.). b. Se permite el fácil reconocimiento e inspección del estado de los alimentos.	<i>Se revisan las bodegas o áreas de almacenamiento de materias primas, se deben mover artículos para asegurar que no haya evidencia o indicios de contaminación. Revisar producto cuidadosamente. Dicha inspección se puede realizar fácilmente.</i>	<i>Es clara la evidencia de contaminación, se recomienda anotar el tipo de indicio encontrado dentro del formulario.</i>
		Cumple	No cumple
4.1.2	a. Se utiliza un sistema que asegure la rotación de productos como: PEPS u otro. Se dispone de registros. b. Áreas de almacenamiento de productos alimenticios ordenadas y rotuladas.	<i>Revisar producto para asegurar el cumplimiento de PEPS, UEPS, u otros sistema de rotación. Revisar cámaras de refrigeración y/o congelación, verificar que los registros de temperaturas estén actualizados (si no aplica se da por cumplido). Observar cuidadosamente que el producto este ordenado y rotulado (puede utilizarse codificación).</i>	<i>No cumple. Se observan productos con fechas de vencimiento revueltas o no hay registros de temperaturas en cámaras de refrigeración (no están actualizados) o las áreas están sucias y desordenadas.</i>
4,2	Operaciones de almacenamiento	2	0
		Cumple	No cumple
4.2.1	Prevención de la contaminación cruzada: Todas las operaciones se realizan de acuerdo a un flujo de proceso que prevenga la contaminación cruzada. Además, se toman medidas para prevenir la contaminación cruzada.	<i>Existen y se verifican los registros que evidencian la prevención de la contaminación cruzada (separación de productos-maquinaria, químicos, desecho de producto vencido, separado del piso, u otro). Se hacen inspecciones de instalaciones y se mantienen los registros.</i>	<i>No hay registro de controles de prevención de contaminación cruzada y se evidencia (observa) contaminación cruzada.</i>
		Cumple	No cumple
4.2.2	Áreas de recepción: a. Se encuentran separadas, limpias y ordenadas. b. Protegido de contaminantes o plagas.	<i>El área de recepción se encuentra separada de las áreas de almacenamiento por barrera física, el área de recepción está limpia y ordenada, existen barreras que impiden el ingreso de plagas (puertas, cortinas de aire, cedazos en las ventanas, etc.).</i>	<i>Se observa el incumplimiento de los puntos indicados.</i>
		Cumple	No cumple
4.2.3	No se observan derrames de productos almacenados en las áreas de almacenamiento.	<i>No se observan derrames en las áreas de almacenamiento de alimentos.</i>	<i>Se observan derrames de producto en las áreas de estiva de alimentos.</i>

		Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
45.2.4	Los productos almacenados cuentan con registro sanitario emitido por el Ministerio de Salud.	Verificar que al menos 5 productos, dispongan del respectivo registro sanitario de alimentos.		Se encuentra al menos un producto que no dispone de registro sanitario de funcionamiento.
4.3	Documentación y registro	Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
4.3.1	Se mantienen registros del producto en cuanto al ingreso, números de lote, rotación, inventarios, etc. y distribución, durante el tiempo prudencial para ofrecer trazabilidad. Se documentan acciones a seguir con alimentos deteriorados, infestados, contaminado o aquellos con envases con abolladuras o roturas que pongan en riesgo el alimento.	Existe y se verifica la existencia de registros de control de almacenamiento (procedimientos de recepción, preparación de pedidos, despacho, devoluciones, destrucción de productos, nº lotes, etc.), que garanticen la trazabilidad de los productos.	Los procedimientos están por escrito, pero no se registra u observa información actualizada.	Imposible dar trazabilidad al producto, no hay programa que documente ningún procedimiento o inventario.
5	MANTENIMIENTO Y SANEAMIENTO			
5.1	Programa de limpieza y desinfección	2	1	0
5.1.1	Cuenta con programa de limpieza y desinfección de edificio, equipo, estantes o anaqueles, tarimas, u otros, escrito, respaldado con registros.	Se dispone de procedimientos o instrucciones (qué, cómo, con qué, cuándo y dónde) que detallan el programa y plan de limpieza documentado y respaldado por registros. Verificar los registros.	Se dispone de un plan pero no se respalda con registros, no se puede verificar su cumplimiento.	No se dispone de un programa y/o plan de limpieza.
5.1.2	Productos químicos de limpieza y desinfección: a. Solo se usan productos con grado alimentario, en áreas de almacenamiento. b. Cuentan con fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos utilizados.	Se revisan las fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos utilizados para la limpieza y desinfección. Verificar que no tengan olores fuertes y aromáticos que puedan transmitirse a los alimentos.		Los productos tienen olores fuertes o no se dispone de las fichas técnicas respectivas.
5.1.3	Productos químicos de limpieza y desinfección: a. Almacenados en áreas específicas e identificadas, lejos de zonas de almacenamiento de alimentos. b. Los productos están rotulados.	Los productos de limpieza están almacenados en áreas identificadas y aisladas de alimentos o procesos. Todos se encuentran rotulados.	Los productos están almacenados en áreas alejadas y aisladas de alimentos pero no están rotulados o identificados.	No cumple con lo indicado, producto almacenado con alimentos, sin rotular.
5.2	Programa de control de plagas	2	1	0
5.2.1	a. Cuenta con un programa escrito para el control de plagas que incluya fumigaciones y colocación de cebaderos. b. El programa está respaldado con registros. c. Cuenta con documentos que evidencian la implementación de medidas para prevenir, excluir, controlar y eliminar las plagas.	Se revisa el programa de control de plagas, se revisan los registros, mapeos, etc. Se evidencia por escrito las medidas adoptadas para prevenir, excluir, controlar y eliminar las plagas. Verificar capacitación de funcionarios. Se observan medidas para control. Si el proveedor es externo, verificar que estén autorizados por el MS y/o Agronomía.	Existe y se verifica el programa de control de plagas, pero no está respaldado con registros actualizados o viceversa. No hay evidencia de control.	No existe programa de control de plagas y no hay registros de controles.
5.2.2	En caso de que el control de plagas esté a cargo de la misma empresa (no es contratada externamente): a. Cuenta con productos químicos para el control de plagas registrados ante las autoridades competentes. b. Cuenta con personal capacitado para realizar las funciones. c. Mantienen y preparan los plaguicidas almacenados adecuadamente, lejos de las áreas de almacenamiento de alimentos y se mantienen debidamente identificados y con llave. (Si la empresa contrata los servicios de fumigación se debe dar todo el puntaje)	Los productos químicos utilizados para el control de plagas cuentan con registros de autorización de las autoridades competentes, verificar etiquetas. Si contrata la empresa, debe mantener los registros de los productos aplicados. Los productos para el control de plagas se mantienen almacenados lejos de áreas de proceso, con llave e identificados. Si la empresa cuenta con proveedor externo, asignar todo el puntaje, pues no debería almacenar productos para este fin.	Cumple con a y c, pero no con el punto b no se cuenta (no se mantienen registros o evidencia de la capacitación).	No se puede verificar que los productos estén registrados. Los productos se almacenan con productos alimenticios. Los empaques u otros, no están identificados o rotulados, pueden presentar peligro de contaminación.
5.3	Programa de disposición de residuos y/o gestión	3	1,5	0
5.3.1	a. Existe un programa de gestión ambiental escrito y procedimiento establecidos para manejo adecuado de residuos sólidos y/o líquidos. b. Cuentan con registros.	Se verifica que existe un programa de disposición de residuos líquidos y sólidos y/o un programa de gestión ambiental por escrito y respaldado con registros. Revisar registros.	El programa existe, pero no hay registros que verifiquen el seguimiento y control del mismo.	No existe el programa.
5.3.2	Existen recipientes para residuos, en buen estado, con evidentes condiciones de limpieza, con bolsas y se mantienen tapados.	Los recipientes para desechos son de material resistente, lavable y tapado, se observa que se mantiene tapados durante la inspección. Se observan limpios.	Cumplen con lo indicado pero se encuentran sucios al momento de la inspección.	Se observan basureros destapados, con residuos expuestos.
5.3.3	Depósito de residuos está alejado de zonas de almacenamiento, herméticamente cerrado o con recipientes tapados.	El depósito para residuos sólidos está alejado de las zonas de almacenamiento y permanece cerrado.	El depósito de basura se encuentra cerca del área de almacenamiento pero en condiciones tales que no es riesgo para los productos (cerrado, contenido aislado, etc.).	El depósito de basura se encuentra ubicado cerca o en el área de almacenamiento exponiendo el producto a la contaminación.

6 PRÁCTICAS HIGIENICAS		2	1	0
6.1 Aseo personal		Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
6.1.1	Se observa y está normado en las áreas de almacenamiento de alimentos: a. Lavado de manos antes de ingresar al área. b. Uso de cobertor para el cabello. c. No se observa personal fumando, bebiendo o comiendo.	<i>Se observa el cumplimiento de las normas indicadas, no se observa personal fumando, bebiendo o comiendo en las áreas de almacenamiento.</i>	<i>Se observa el incumplimiento de al menos una de las normas indicadas.</i>	<i>No hay normas establecidas; se observa incumplimiento general de las normas básicas que debe seguirse en el establecimiento.</i>
6.1.2	Se utiliza ropa protectora limpia (uniforme).	<i>Se observa el uso de ropa protectora limpia (incluye uniformes).</i>	<i>Se observa al menos una persona que incumple con el uso de la ropa protectora establecida.</i>	<i>No se utilizan implementos o se observa el uso inadecuado de los mismos en más de un funcionario.</i>
6.2 Visitantes		Cumple	Cumplimiento parcial	No cumple
6.2.1	Utilizan indumentaria adecuada y cumplen con todas las normas establecidas, de manera que no constituyan un riesgo de contaminación.	<i>Se observa (y aplica durante la visita de inspección) cumplimiento del uso de indumentaria adecuada.</i>	<i>Se le aplica el uso de indumentaria especial pero no se registra.</i>	<i>No se aplica el uso de indumentaria adecuada a los visitantes.</i>

Nota: Si el formulario se aplica en forma manual (no digital), deben sumarse los puntos obtenidos en cada casilla y aplicar la siguiente fórmula: (Puntos obtenidos *100)/61.

formulario no tiene validez si se le excluye alguna firma, número de cédula y sellos de los nutricionistas y del Servicio de Nutrición.

Cualquier anotación puede hacerse en el apartado de observaciones del formulario.

Enviar copia escaneada del resultado a la Coordinación Nacional de Nutrición vía correo electrónico

El

GUÍA DE REVISIÓN DE DOCUMENTOS
FORMULARIO PARA LA INSPECCIÓN DE CENTROS DE ALMACENAMIENTO
Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS NO PERECEDEROS

DOCUMENTACIÓN	PROVEEDOR		
1. Revisar registros que permitan ofrecer trazabilidad de los productos.			
2. Revisar programa de limpieza y desinfección.			
3. Revisar registros y fichas técnicas de los productos químicos de limpieza y desinfección.			
4. Revisar programa de control de plagas			
5. Revisar registros y fichas técnicas de los productos químicos para control de plagas.			
6. Programa para el manejo adecuado de residuos sólidos y líquidos.			





0302650477 Desconectar
HOSPITAL SAN VICENTE DE PAUL Cód. 839

Principal Procedimientos Recursos Aprobación Interna y Refrendo Reportes_y_Estadísticas

Criterios de Búsqueda

Menú Recursos

- Principal
- Ingreso de un Recurso
- Fallos y Resoluciones
- Reversar Expediente
- Recursos Resueltos

Tipo de Recurso: Objeción

Año: 2020

Unidad de Compra: SUB AREA DE CONTRATACION ADMINISTRATIVA 2208

Tipo de Procedimiento: Licitación Abreviada

Número de Procedimiento: 41

Procedimientos registrados: 2020LA-000041-2208 SUMINISTRO DE ABARROTOS, GALLETAS, SNACKS, TORTILLAS, PRODUCTOS LIBRE DE GLUTEN Y F
Objeto Contractual

Registro de Fallos y Resoluciones

No existen recursos con estas características o ya están resueltos.

[Handwritten Signature]
 Lic. Carlos A. García Montoya
 Abogado
 Cód. 17675

