



INABIE- CCC-LPN-2016-GENERAL 05 Pliego de condiciones específicas para la elaboración de raciones alimenticias líquidas (Productos Pasteurizados: Leche con azúcar, Leche con chocolate, Leche Saborizada, Néctar de Fruta), año escolar 2016 – 2017.

Anexo 6-E

Referencia MOD-INABIE-05-02-1

INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

“Año del Fomento de la Vivienda “

Comité de Compras y Contrataciones del INABIE

DECLARACION JURADA DE NO PROHIBICION A PARTICIPAR, DE NO LITIGIO JUDICIAL PENDIENTE, DE NO ESTAR EN PROCESO DE QUIEBRA, DE CAPACIDAD INSTALADA Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

En la ciudad de _____, Republica Dominicana, a los _____ días del mes de _____ del año _____ por ante mi Dr. _____, dominicano, mayor de edad, estado civil _____ domiciliado y residente en esta ciudad, portador de la Cedula de Identidad y Electoral número _____ Abogado- Notario Público de los del número de _____ con mi estudio profesional abierto en _____ de esta ciudad, asistido de los testigos que al final de este acto serán nombrados, compareció personalmente los señores _____ Cedula de Identidad y Electoral No. _____ domiciliados y residentes en la Calle _____, de la ciudad _____ Provincia _____ de la Republica Dominicana, propietario de la empresa _____ ubicada en la Calle _____ No. _____ del Municipio y Provincias _____ personas a doy fe de conocer, y me declararon libre y voluntariamente lo siguiente:

PRIMERO: Que no se encuentran dentro de las prohibiciones que establece el Artículo 14 de la Ley 340-06 sobre Compras y Contrataciones de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones del Estado Dominicano;

SEGUNDO: Que estamos al día en el pago de nuestras obligaciones laborales y fiscales, conforme a nuestra legislación vigente;

TERCERO: Que no tiene juicio pendiente con el Estado Dominicano o sus entidades del Gobierno Central, con las Instituciones Descentralizadas y Autónomas no financieras, ni con las instituciones Públicas de la Seguridad Social.

CUARTO: Que no estamos en proceso de quiebra;

QUINTO: Que es propietario de la empresa _____ ubicada en la Calle _____, No. _____ del Municipio y Provincia _____ local que tiene la calidad de _____.

SEXTO: Que la planta física, las maquinarias y equipos de esta empresa cumplen con los requerimientos técnicos y dentro de un ambiente de Buenas Prácticas de Manufactura para productos alimenticios en los términos a continuación descritos.

1) Planta Física:

1.1 El área externa (patios, parqueos, vías de acceso) está en buen estado, sin basura, chatarra, malezas, acumulación de agua.

1.2 El área interna de la planta procesadora está construida de manera tal que:

1.2.1 Los pisos son de material fácilmente lavable y en buen estado, con drenaje adecuado para la eliminación de los desechos líquidos.

1.2.2 Los techos están bien conservados sin filtraciones ni goteras.

- 1.2.3 Las paredes son de material fácilmente lavable, sin orificios ni grietas.
- 1.2.4 Las ventanas y puertas están en buen estado. Las de acceso al área externa están protegidas con mallas protectoras.
- 1.2.5 Las instalaciones eléctricas están en buen estado y protegidas.
- 1.2.6 La iluminación natural artificial permite la realización de las actividades productivas. Las lámparas están protegidas para evitar contaminación en caso de roturas.
- 1.2.7 La ventilación permite la realización de las actividades productivas sin calor excesivo, condensación de vapor.

2) Abastecimiento de agua.

- 2.1 La planta cuenta con suministro de agua con la presión necesaria para las operaciones, limpieza y servicios de higiene.
- 2.2 Los medios de almacenamiento (tinacos, cisternas, tanques) se encuentran limpios y en buen estado.
- 2.3 La planta tiene equipos de tratamiento del agua de proceso, en buen estado de funcionamiento.

3) Servicios de Higiene del personal

- 3.1 la planta cuenta con baños que tienen inodoros, lavamanos y duchas, ubicados fuera del área de proceso, con agua suficiente, puertas en buen estado, materiales de higienización (papel, jabón), zafacones con tapas.
- 3.2 La planta cuenta con uno o más lavamanos ubicados en el área de proceso, con agua y materiales para la higienización del personal (jabón, papel toalla).
- 3.3 La planta tiene un área de vestidores y lockers para uso del personal, en buen estado y orden.

4) Higiene y Salud del Personal

- 4.1 El personal viste uniformes de color claro, limpios, usa cubre pelo y calzados cerrados.
- 4.2 El personal mantiene una buena higiene personal, (bien aseado, uñas limpias, pelo corto, sin barbas), no usa prendas.
- 4.3 La empresa realiza evaluaciones periódicas de la salud del personal, de acuerdo a las reglamentaciones sanitarias vigentes.

5) Eliminación de Desechos Líquidos y Sólidos

- 5.1 El sistema de eliminación de los desechos líquidos de la planta tiene las condiciones necesarias para evitar acumulación de agua, los drenajes están limpios (sin acumulación de residuos). Las tapas o rejillas de los drenajes están en buen estado.
- 5.2 La planta tiene suficientes zafacones con tapa para colocar los desechos sólidos en buen estado y un depósito en el área externa. La basura es retirada periódicamente para evitar acumulación.

6) Equipos de Proceso

- 6.1 La planta cuenta con los equipos necesarios para la elaboración de los productos, generación de vapor, aire comprimido y agua fría en buen estado y con buen funcionamiento.
- 6.2 Están provistos de la instrumentación requerida para los controles durante su operación, en buen estado.
- 6.3 Existe un programa de mantenimiento preventivo de los equipos de proceso y la instrumentación.

7) Almacén de Materias Primas

- 7.1 La planta tiene un área para el almacenamiento de las materias primas a temperatura ambiente, bien construido, con buena ventilación, protegido contra el acceso de plagas.
- 2 La planta dispone de almacenes refrigerados (cuartos fríos) para almacenar las materias primas que requieren refrigeración – congelación, bien construidos con equipos de refrigeración funcionando, termómetros de medición de la temperatura.
- 7.3 Los inventarios son manejados de acuerdo al criterio PEPS (primero en entrar, primero en salir).

8) Envasado de Producto Final

8.1 La planta tiene un área para del proceso de envasado de los productos, protegida y sin riesgos de contaminación.

8.2 Las máquinas de envasado están en buen estado de funcionamiento.

9) Almacenamiento de Producto Final

9.1 La planta cuenta con almacenes refrigerados (cuartos fríos) para el almacenamiento de los productos terminados en buen estado, con orden y limpieza.

9.2 Los equipos de refrigeración están en buen estado. Se dispone de termómetros para la medición de la temperatura. Se llevan registros de la temperatura.

10) Distribución

10.1 Los vehículos utilizados para la distribución de los productos en los centros educativos están en buenas condiciones y con buen funcionamiento.

10.2 Los vehículos disponen de unidades de refrigeración en buen estado de funcionamiento, para mantener la cadena de frío durante la distribución.

10.3 la cantidad de vehículos es suficiente para cumplir con las entregas en el horario establecido.

11) Programas Específicos

11.1 Programa de Control de Materias Primas

La planta tiene un programa de control de materias primas que incluye los siguientes aspectos: Especificaciones de materias primas, fichas técnicas del fabricante, certificaciones de análisis de cada entrega, plan de muestreo en la recepción, especificaciones de la empresa, registros de control en la recepción.

11.2 Programa de Control de Plagas.

11.2.1 La planta tiene un programa de control de plagas que incluye: tipos de plagas a controlar, método y puntos de control, productos químicos a utilizar, método y frecuencia de aplicación, mapas de emplazamiento de trampas, frecuencia de la inspección, registros del control de las plagas.

11.2.2 Referencias de la empresa externa que realiza el control de plagas (datos y certificaciones otorgadas por los organismos correspondientes).

11.3 Programa de Limpieza y Desinfección

11.3.1 La planta tiene un programa de limpieza y desinfección de áreas de proceso, equipos, utensilios.

11.3.2 Se dispone de procedimientos operativos de limpieza y desinfección

11.3.4 Los productos químicos utilizados son aprobados para ese uso. Existe un programa de control de los productos químicos que incluye: especificaciones, fichas técnicas del fabricante, análisis de las concentraciones de las soluciones, frecuencia.

11.4 Programa de Trazabilidad

La planta tiene establecido un programa de trazabilidad que permite dar seguimiento a los productos en las diferentes etapas de producción y distribución.

11.5 Programa de Calibración de Equipos

La planta tiene un programa de calibración para los equipos y dispositivos de control (métodos, frecuencia).

11.6 Programa de Capacitación del Personal

La empresa tiene un programa de capacitación del personal que labora en la planta sobre manejo de los alimentos, calidad, y otros temas relativos a la tecnología, procesos, gestión.



INABIE- CCC-LPN-2016-GENERAL 05 Pliego de condiciones específicas para la elaboración de raciones alimenticias líquidas (Productos Pasteurizados: Leche con azúcar, Leche con chocolate, Leche Saborizada, Néctar de Fruta), año escolar 2016 – 2017

12. Gestión de Calidad

12.1 La empresa tiene un departamento responsable de la gestión de la calidad de los procesos y productos, con personal técnico calificado.

12.2 La empresa cuenta con laboratorios para la evaluación físico-química y microbiológica de las materias primas y productos, bien construido, debidamente equipado y con buen funcionamiento. Tiene procedimientos estandarizados de los métodos de análisis y ensayos.

12.3 El departamento tiene establecidos programas de control del proceso y producto final.

SEPTIMO: Que en el caso de resultar adjudicatario, acepta las supervisiones e inspecciones de su planta y los equipos de producción, de transporte, por parte de la Entidad Contratante, tanto en la fase previa a la firma del contrato como durante la ejecución del mismo.

OCTAVO: Que todos los documentos presentados y requeridos a los fines de esta licitación son originales.

HECHO Y PASADO EN MI ESTUDIO el día, mes y año antes indicados, acto que he leído íntegramente a los comparecientes, en presencia de los señores _____ Cedula de Identidad y Electoral No. _____, testigos instrumentales requeridos al efecto, libres de las tachas y excepciones que establece la ley, personas a quienes también doy fe de conocer, quienes después de aprobarlo, comparecientes y testigos, lo han firmado y rubricado junto conmigo y ante mí, Notario infrascrito, que **CERTIFICO Y DOY FE**.

TESTIGOS

TESTIGOS

COMPARECIENTE

NOTARIO PÚBLICO

