

Departamento de Compras y Contrataciones

REPÚBLICA DOMINICANA

Licitación Pública Nacional
INABIE-CCC-LPN-2021-0009

ENMIENDA I

PLIEGO DE CONDICIONES ESPECÍFICAS PARA

Suministro de Raciones Alimenticias del Almuerzo Escolar y su Distribución en los Centros Educativos Públicos durante el período escolar 2021-2022, llevado a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Ministerio de Educación, Modalidad Jornada Escolar Extendida, dirigido a Micro, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales que presenten cocinas instaladas en el Territorio Nacional. (Referencia: INABIE-CCC-LPN 2021-0009).

Santo Domingo, D.N.
06 de mayo del 2021

Ortiz

SC

F-1A

A: Todos los oferentes interesados en el procedimiento Referencia: INABIE-CCC-LPN-2021-0009.

De: El Comité de Compras y Contrataciones del INABIE.

El Comité de Compras y Contrataciones del INABIE, les informa mediante esta primera Enmienda I, las adiciones, supresiones y modificaciones en los siguientes numerales del pliego de condiciones específicas:

- 1) **Se elimina en el numeral 3.4.1 Situación Financiera:** lo relativo a evidencia de disponibilidad de crédito de casas comerciales (relacionadas a los ítems licitados) por un 20% del monto de su oferta, así como su cumplimiento.
- 2) **Se elimina en el índice, Sección II (Sobre A), lo relativo a la garantía de mantenimiento, por cuanto la misma va incluida en el sobre B.**
- 3) **Se modifica el numeral 2.14 Documentación a Presentar en la Oferta Técnica, para que en lo adelante se lea:**

El Sobre A deberá contener los documentos y formularios que sustentan la Oferta Técnica, en cuanto a idoneidad, capacidad técnica y solvencia del oferente, los cuales serán verificados durante la apertura del Sobre A, por el Notario Público actuante. **Nota: No se debe incluir en el Sobre A, información de la oferta económica, ni garantía de mantenimiento de la oferta (Documentos que pertenecen al Sobre B), siendo esto motivo de descalificación de la oferta.**

- 4) **Se aclara que el oferente puede presentar su oferta económica por Municipio. El INABIE se reserva el derecho de adjudicar a varios proveedores en un mismo Municipio, dependiendo de la cantidad de oferentes calificados en dicho Municipio.**

- 4) Se sustituye la ficha técnica de Buenas Prácticas de Manufactura del Almuerzo Escolar, por la que se anexa a esta enmienda.

Dado en Santo Domingo, República Dominicana, a los seis (06) días del mes de mayo del 2021.

POR EL COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES:



ARQ. CECILIO ANTONIO RODRÍGUEZ MONTÁS
Presidente del Comité de Compras y Contrataciones

LIC. RAFAEL ENCARNACIÓN QUEZADA
Director Administrativo Financiero



ING. FREDDY RAINER TORRES A.
Director de Planificación y Desarrollo

DR. ANDRÉS MONTERO FERRERAS
Consultor Jurídico



LICDA. SONIA DONÉ SÁNCHEZ
Encargada de la Oficina de Libre Acceso a la
Información Pública

 <p>Gobierno de la República Dominicana Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil</p>	<p>BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DEL ALMUERZO ESCOLAR</p>	<p>FECHA ELABORACION : 18/3/2021</p>
		<p>CODIGO : FT- BPMAE - 001</p>
		<p>REVISION 02</p>
		<p>PAGINA : 1 / 6</p>
<p>FICHA TECNICA</p>		

1-DATOS GENERALES	
<p>DEFINICIONES</p>	<p>Buenas Prácticas de Manufactura: Son las reglas y procedimientos establecidos por los organismos internacionales reguladores del sector alimentario (en especial el CODEX Alimentarius de FAO/OMS) que deben ejecutarse en la industria de alimentos para elaborar productos inocuos y saludables.</p> <p>Ración de Almuerzo Escolar: Conjunto de alimentos cocidos y no cocidos que se combinan de acuerdo al menú y porciones por grupo etario elaborados por el departamento de Nutrición del INABIE.</p> <p>El almuerzo escolar se entrega en los centros educativos pertenecientes a la Modalidad Jornada Escolar Extendida.</p>
<p>DOCUMENTOS DE REFERENCIA</p>	<p>1 - CAC-RCP-1-1969 REV. 4 (2003) Código Internacional Recomendado de Prácticas -Principios Generales de Higiene de los Alimentos.</p> <p>2 - CAC-RCP 39 1993 Código de Prácticas de Higiene para Alimentos Precocinados y Cocinados Utilizados en los Servicios de Comida para Colectividades.</p> <p>3- NORDOM 581 Higiene de los Alimentos. Principios Generales De Higiene de los Alimentos.</p> <p>4-NORDOM 646 Higiene de los Alimentos. Prácticas de Higiene para los Alimentos Pre cocidos y Cocinados Utilizados en los Servicios de Comida para Colectividades</p>

2.REQUISITOS
<p>Requisitos de las Instalaciones Emplazamiento.</p>

Las edificaciones deben estar ubicadas en zonas exentas de olores objetables, humo, polvo y otros contaminantes y no estar expuestas a inundaciones.

Vías de Acceso.

Las vías de acceso y zonas utilizadas por el establecimiento y sus inmediaciones deben tener una superficie dura y pavimentada, apta para el tráfico rodado.

Área externa

El área externa de las edificaciones debe estar libre de basura, chatarra, acumulación de agua, malezas.

Área Interna (zona de preparación de alimentos).

Edificación. La edificación debe ser construida de cemento. No se permite el uso de estructuras metálicas.

 <p>Gobierno de la República Dominicana Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil</p>	BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DEL ALMUERZO ESCOLAR	FECHA ELABORACION : 18/3/2021
		CODIGO : FT- BPMAE -001
		REVISION I 02
		PAGINA : 2 / 6
FICHA TECNICA		

Espacio.

Debe disponerse de espacio suficientemente amplio para realizar las operaciones, ubicar los equipos de acuerdo al orden del proceso, desde la llegada de la materia prima hasta la obtención del producto terminado, sin posibilidades de contaminación cruzada. También el espacio debe permitir la limpieza y desinfección de las áreas y equipos.

Pisos. De material impermeable, lavable, antideslizante, sin grietas, fáciles de lavar y desinfectar. Con una pendiente suficiente para que los líquidos escurran hacia los desagües.

Paredes. De material impermeable, lavable, de color claro. Lisas, sin grietas, fáciles de limpiar y desinfectar.

No se permiten paredes construidas con materiales metálicos ni madera en el área de producción.

Puertas: de superficie impermeable, lisa, lavable. Cuando proceda deben tener cierre hermético y ajustable. Las que tienen acceso al exterior deben estar protegidas con mallas que impidan la entrada de plagas.

Techos: de superficie lisa, fácil de limpiar, bien conservados, sin grietas, filtraciones ni goteras.

Ventanas: de material lavable, en buen estado, con mallas que impidan la entrada de plagas.

Instalaciones eléctricas: en buen estado y protegidas.

Iluminación: natural o artificial suficiente para las operaciones. No debe alterar los colores de los alimentos. Las bombillas o lámparas que estén suspendidas deben estar protegidas para evitar la contaminación de los alimentos en caso de rotura.

Ventilación: suficiente para evitar el calor excesivo y la condensación del vapor. La dirección de la corriente del aire no debe ir nunca de una zona sucia a una zona limpia.

Eliminación de desechos líquidos. La edificación debe tener de un sistema de eliminación de desechos líquidos (piso con inclinación, canaletas, desagües, rejillas) en buen estado.

Eliminación de desechos sólidos. La edificación debe disponer de zafacones con tapa y fundas plásticas en su interior, suficientes y bien ubicadas. También un depósito de basura en el área externa, bien construido y fácil de limpiar. La empresa debe asegurar el retiro periódico de la basura, para evitar acumulación.

Área de lavado de vegetales, carnes y de fregado de equipos y utensilios. La edificación debe disponer de un área para el lavado de vegetales y carnes, con un fregadero de dos compartimientos, uno para los vegetales y otro para las carnes. Fáciles de limpiar, con agua potable disponible y con la presión suficiente para el lavado.

También debe disponer de un área para el fregado y desinfección de equipos y utensilios utilizados en la preparación de los alimentos.

Las áreas de lavado deben tener facilidades para la eliminación de los desechos líquidos y sólidos que se generan en las operaciones.

 <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL</p>	BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DEL ALMUERZO ESCOLAR	FECHA ELABORACION : 18/3/2021
		CODIGO : FT- BPMAE-001
		REVISION I 02
		PAGINA : 3 / 6
FICHA TECNICA		

Abastecimiento de agua.

El establecimiento debe disponer de abundante abastecimiento de agua potable, con la presión necesaria para las operaciones, limpieza y servicios de higiene del personal.

Para la preparación de los alimentos se requiere de agua segura. Se debe utilizar agua purificada si la disponible no es segura, tanto para preparar los alimentos cocidos como para el lavado de alimentos listos para consumo (ensaladas).

Si es necesario, se debe disponer de medios de almacenamiento de agua (cisternas, tinacos, tanques) limpios y en buen estado. Se debe realizar periódicamente la limpieza y desinfección de los mismos.

Baños y Servicios de Higiene del Personal.

La empresa debe contar con baño (s) con inodoro (s) y lavamanos en número suficiente para la cantidad de personal que labora en la misma. Los mismos deben estar fuera del área donde se manipulan los alimentos, con materiales para higienización (jabón, papel higiénico, papel toalla para secado de manos) y zafacón (es) con tapa y fundas para el depósito de los papeles usados.

En el área de proceso, deben instalarse lavamanos con agua suficiente, jabón y papel toalla para la higienización de las manos del personal que trabaja en la preparación de los alimentos, así como zafacones con tapa y fundas para colocar los papeles usados.

2.4 Higiene , Salud y Capacitación del Personal

Higiene del personal

El personal que trabaje en la preparación de los alimentos debe vestir uniformes o ropa de color claro, limpia, con delantal, calzado cerrado y cubre pelo.

Con buenas condiciones de higiene, uñas cortas, limpias y sin esmalte, sin barbas. No se permite el uso de prendas. Debe mantener un comportamiento adecuado (no hablar sobre los alimentos, toser, introducir dedos en la nariz, tocarse los cabellos).

No debe comer, fumar, masticar gomas de mascar (chicles), escupir, mientras labora en la preparación de los alimentos.

Salud del personal.

No deberá presentar heridas, infecciones cutáneas, diarreas, tos u otra enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos. La empresa es responsable de realizar periódicamente evaluaciones de la salud del personal que labora en la preparación de los alimentos.

Capacitación del Personal

La empresa debe disponer que todo el personal que manipule alimentos reciba una capacitación adecuada sobre Higiene y Manipulación de Alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura, a fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias.

 <p>Gobierno de la República Dominicana Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil</p>	BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DEL ALMUERZO ESCOLAR	FECHA ELABORACION : 18/3/2021
		CODIGO : FT- BPME-001
		REVISION 02
		PAGINA : 4 / 6
FICHA TECNICA		

Equipos y Utensilios

Los equipos y utensilios utilizados para la preparación de los alimentos deben ser de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores ni sabores, resistente a la corrosión y que resista repetidas operaciones de limpieza y desinfección. Con superficie lisa, sin hoyos ni grietas.

- Las mesas de trabajo deben tener topes de acero inoxidable.
- Las estufas deben ser industriales, con espacio y capacidad de cocción adecuados para la cocción de los alimentos.

Programas Específicos

Programa de Control de Plagas

La empresa debe tener un programa eficaz y continuo para el control de las plagas (ratas, cucarachas, moscas, otros).

En principio deben aplicarse medidas preventivas para impedir que las plagas entren al establecimiento, evitando huecos y hendidias en las paredes, espacios vacíos entre el techo y las paredes, roturas en mallas protectoras de ventanas y puertas, cajas eléctricas sin protección, rejillas de desagües rotas, acumulación de materiales no necesarios en área externa. También deben tomarse medidas para evitar derrames de materias primas, productos mal empacados u otra condición que constituya un atractivo para las plagas.

En caso de que las plagas invadan el establecimiento, deben adoptarse medidas de erradicación, mediante la aplicación de productos químicos o físicos, que eliminen las mismas.

Para tal fin, se deberá establecer un Programa de Control de Plagas, donde se indiquen las acciones, productos utilizados, frecuencia, lugares y métodos de aplicación y los responsables de las acciones.

Los productos utilizados deben ser autorizados para su uso en la industria alimenticia. Además, deben almacenarse en lugares específicos, en armarios cerrados y ser manipulados solo por personal autorizado y debidamente adiestrado. Se pondrá el mayor cuidado para evitar la contaminación de los alimentos con estos productos.

Si se contrata el servicio de una empresa externa, la misma debe estar aprobada por los organismos correspondientes.

Programa de Limpieza y Desinfección.

La empresa debe establecer un programa eficaz de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios, para eliminar los residuos alimenticios y la suciedad, los cuales constituyen una fuente de contaminación de los alimentos.

El programa debe definir: El área o equipo a limpiar/desinfectar, procedimiento de limpieza, productos utilizados, frecuencia, responsable.

 <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL</p>	BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DEL ALMUERZO ESCOLAR	FECHA ELABORACION : 18/3/2021
		CODIGO : FT-BMPAE- 001
		REVISION I 02
		PAGINA : 5 / 6
FICHA TECNICA		

Proceso de Elaboración del Almuerzo Escolar

Recepción y Almacenamiento de Materias Primas

Recepción.

La empresa debe asegurarse de adquirir materias primas con la calidad requerida. Debe definir estándares de cada una, tener suplidores confiables, evaluar la calidad en la recepción, y rechazar materias primas que no cumplan con los requisitos. Debe utilizar registros de recepción de materias primas.

Almacenamiento a temperatura ambiente.

La empresa debe disponer de un área limpia, organizada y apropiada para colocar las materias primas que se almacenan a temperatura ambiente, debiendo disponer de tarimas (paletas), armarios, anaqueles, en buen estado. El área debe tener ventilación adecuada y estar protegida del ataque de plagas.

Almacenamiento a temperatura ambiente.

La empresa debe disponer de refrigeradores y congeladores para las materias primas que requieren bajas temperaturas para su conservación, en buen estado de funcionamiento, con termómetros para medir la temperatura y registro de las mismas.

Rotación de las materias primas.

La empresa debe aplicar controles de rotación de las materias primas de acuerdo al orden de llegada y consumo, siguiendo el criterio "primero en entrar, primero en salir" (PEPS).

Preparación de los Alimentos.

Los alimentos deben prepararse en condiciones de higiene y orden, evitándose la contaminación cruzada que se produce cuando se ponen en contacto alimentos crudos y cocidos, utilización de equipos en productos terminados usados previamente para materias primas, sin higienización y desinfección y por manipulación inadecuada.

Los alimentos se deberán preparar de acuerdo a las recetas establecidas para cada plato del menú, respetándose lo definido en cuanto a las cantidades de materiales, condimentos, temperatura y tiempo de cocción requeridos para la destrucción de los microorganismos patógenos.

No se permite el uso de fundas plásticas para tapar los alimentos durante la cocción.

Eliminación de Vapores, Humo y Grasa Generados en la Cocción de los Alimentos

Debe instalarse sobre los equipos de cocción un mecanismo para extraer eficazmente los vapores, humo y grasa que se generan en el proceso, integrado por campana con filtro, extractor y ducto, en buen estado de funcionamiento. Deberán someterse periódicamente a limpieza profunda y desinfección.

Invasado de los Alimentos

Para el envasado de los alimentos preparados, el personal debe tener una estricta higiene personal, uso de tapaboca (mascarilla), cubre pelo, manos lavadas y desinfectadas o uso de guantes desechables en buen estado.

Los envases deberán estar limpios y desinfectados, estar contruidos con materiales aprobados internacionalmente para alimentos calientes, con tapa hermética.

 <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL</p>	<p>BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DEL ALMUERZO ESCOLAR</p>	<p>FECHA ELABORACION : 18/3/2021</p>
		<p>CODIGO : FT- BPME-001</p>
		<p>REVISION I 02</p>
		<p>PAGINA : 6 / 6</p>
<p>FICHA TECNICA</p>		

Distribución de los alimentos

Los vehículos utilizados para la distribución del almuerzo escolar en los centros educativos deberán estar en buen estado de funcionamiento. Con un compartimiento cerrado, limpio y ordenado para colocar los envases cerrados conteniendo los diferentes alimentos.

No se permite transportar otros materiales junto con los alimentos.

Los vehículos deberán ser exclusivos para el transporte del almuerzo escolar.

Observación: Está prohibido rotular con el logo del INABIE o del MINERD los vehículos utilizados para transportar los alimentos.

Enmienda No. 1 [INABIE-CCC-LPN-2021-0009] Pliego de Condiciones Específicas para suministro de raciones alimenticias del almuerzo escolar y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2021-2022. Modalidad Jornada Escolar Extendida.

