

## ANEXO VII

### FORMULARIO DE VISITA TÉCNICA

El Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil en cumplimiento de las disposiciones de la Ley Núm. 340-06 sobre Compras y Contrataciones Públicas de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones de fecha Dieciocho (18) de Agosto del Dos Mil Seis (2006), modificada por la Ley 449-06 de fecha Seis (6) de Diciembre del Dos Mil Seis (2006) y su Reglamento de Aplicación emitido mediante el Decreto 543-12, de fecha Seis (06) de septiembre del 2012, conforma la comisión de peritos para la etapa de evaluación técnica en cuanto a la visita y verificación de lo establecido y presentado en los formularios destinados para tales fines por los diferentes participantes en el proceso; **INABIE-CCC-LPN-2022-0001**, en lo relativo a la ubicación de la unidad productiva y su capacidad instalada en el mencionado proceso de adquisición. Que en fecha \_\_\_\_\_ del mes \_\_\_\_\_ del año 2022, siendo las \_\_\_\_\_ horas de la \_\_\_\_\_ (mañana/tarde), la Comisión de Peritos conformada por los señores: \_\_\_\_\_ cédula No.: \_\_\_\_\_ en calidad de Perito Técnico, se presentó en la ciudad de \_\_\_\_\_ en la siguiente dirección \_\_\_\_\_ donde dice tener forma ubicación y domicilio la empresa \_\_\_\_\_ RNC: \_\_\_\_\_ representada por el/la señor/a \_\_\_\_\_ cédula No.: \_\_\_\_\_ La comisión de los peritos comprobó lo siguiente:

**PRIMERO:** El Perito Técnico comprobó que la dirección visitada \_\_\_\_\_ (**COINCIDE/ NO COINCIDE**) con la dirección presentada por la empresa y su representante en los formularios destinados para esto en su propuesta técnica sometida para participar en el proceso de referencia **INABIE-CCC-LPN-2022-0001**, y que por lo tanto \_\_\_\_\_ (**PROCEDE/ NO PROCEDE**) la etapa de evaluación de la capacidad instalada.

**SEGUNDO:** El Perito Técnico encontró en la unidad productiva visitada que los equipos, herramientas y espacios encontrados son los siguientes: (VER ANEXO: FORMULARIO DE CAPACIDAD INSTALADA)

**TERCERO:** El Perito Técnico encontró en la unidad productiva visitada las siguientes condiciones de BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA: (VER FICHA TÉCNICA BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DEL ALMUERZO ESCOLAR).

NUMERAL	ASPECTOS A IDENTIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
1.0	<b>CONDICIONES EXTERNA DEL ESTABLECIMIENTO</b>			<b>OBSERVACIONES</b>
1.1	<b>AREA EXTERNA.</b>			

1.1.1	La Generadora Eléctrica está separada de focos de insalubridad o contaminación, y sus alrededores están libres de basura, objetos en desusos y animales domésticos.			
1.1.2	Los accesos al establecimiento se encuentran en buen estado de mantenimiento.			
1.1.3	Existe un sistema de drenaje que no permita el estancamiento de agua.			
1.1.4	La trampa de grasa es objeto de mantenimiento regular y su área de acceso se encuentra en un buen estado de mantenimiento, libre de obstrucción, con fácil acceso, limpio y sin presencia de plagas.			
1.1.5	Existe un depósito destinado exclusivamente para el almacenamiento temporal de los residuos sólidos (basura).			
<b>2.0</b>	<b>INSTALACIONES Y CONDICIONES INTERNAS</b>			<b>OBSERVACIONES</b>
<b>2.1</b>	<b>AREA INTERNA.</b>			
2.1.1	Las áreas de producción cuentan con la suficiente amplitud para un adecuado flujo de trabajo que permita al personal realizar las funciones de manera segura.			
2.1.2	La disposición de áreas internas está ordenada para evitar la contaminación cruzada y permitir la adecuada manipulación de los alimentos, identificando la separación de las áreas básicas como: cocina			

	caliente, cocina fría, lavado, refrigeración y despacho.			
2.1.3	Las áreas están debidamente señaladas y fácilmente identificadas.			
<b>2.2</b>	<b>PISOS.</b>			
2.2.1	El material de construcción de los pisos en cada área está libre de roturas.			
2.2.2	Las esquinas, grietas (si aplica) y superficie se encuentran limpias, sin acumulación de sucio o grasa.			
2.2.3	Poseen drenajes limpios, con sus respectivas rejillas removibles, que permita fácil acceso y limpieza.			
<b>2.3</b>	<b>PAREDES Y TECHOS.</b>			
2.3.1	Las paredes y techos están contruidos de material liso, resistente, impermeable y fácilmente lavable, y no tienen orificios ni huecos que permitan el acceso de las plagas.			
2.3.2	La pintura no está descascarada ni tiene partículas desprendibles, libre de filtraciones, humedad, goteras y condensación.			
2.3.3	Se encuentran en buen estado de mantenimiento, higienizado, sin residuos de alimentos o grasa.			
<b>2.4</b>	<b>VENTANAS Y PUERTAS.</b>			
2.4.1	Están limpias y en buen estado de mantenimiento, libre de corrosión o moho.			

2.4.2	Construidas de material resistente, impermeable y lavable.			
2.4.3	La de acceso al área externa, con apertura al aire libre, cuentan con mallas de protección contra plagas e insectos.			
<b>2.5</b>	<b>INSTALACIONES ELECTRICAS.</b>			
2.5.1	Panel de circuito eléctrico se encuentra sellado, cubierto, libre obstrucción y de fácil acceso.			
2.5.2	Los receptores eléctricos están en buen estado de mantenimiento, sin alambres sueltos, con sus respectivas tapas y limpias.			
2.5.3	Equipos e instalaciones eléctricas de emergencia, como inversores y baterías, están alejados del área de producción y cubiertas para no permitir contaminación.			
<b>2.6</b>	<b>ILUMINACION</b>			
2.6.1	Las lámparas están debidamente selladas y protegidas con sus respectivas tapas que permitan la seguridad y el buen funcionamiento.			
2.6.2	La iluminación es adecuada (natural o con lámparas) en todas las áreas, suficiente para el buen desempeño y seguridad del personal.			
<b>2.7</b>	<b>VENTILACION</b>			
2.7.1	Es suficiente para evitar calor excesivo (40°C), condensación y el aire contaminado según la			

	cantidad de empleados y equipos.			
2.7.2	Ventiladores y extractores están en buen estado de mantenimiento y limpios.			
<b>2.8</b>	<b>SEGURIDAD</b>			
2.8.1	Se encuentra un Plan de Evacuación de Emergencia y establece un punto de reunión y ruta de escape.			
2.8.2	Los Extintores de Fuego Clase A están debidamente señalados, libre de obstrucción y de fácil acceso.			
2.8.3	Se dispone de un botiquín médico, debidamente señalado, libre de obstrucción y de fácil acceso para uso del personal.			
2.8.4	Cuenta con luces de emergencias iluminando puertas en la ruta de escape, detectores de humo y alarma contra incendios.			
<b>3.0</b>	<b>ABASTECIMIENTO DE AGUA</b>			<b>OBSERVACIONES</b>
<b>3.1</b>	<b>MEDIOS DE ALMACENAMIENTO</b>			
3.1.1	Todos los medios de almacenamiento de agua potable (cisterna, tinacos y/o tanques) disponen de respectivas sus debidas tapas para evitar contaminación. Cisternas con tapas por encima de los 10cm.			
3.1.2	El establecimiento dispone del suficiente almacenamiento de agua para garantizar el buen desempeño en las operaciones y la limpieza. Un mínimo de			

	almacenamiento de 500 galones.			
<b>3.2</b>	<b>TRATAMIENTO DE AGUA</b>			
3.2.1	El agua utilizada en el establecimiento alimenticio es potable y cuenta con un sistema de purificación de agua y presenta evidencia de mantenimiento.			
3.2.2	Los medios de almacenamiento de agua potable se limpian y desinfectan periódicamente, organizándose un registro del mantenimiento brindado.			
<b>4.0</b>	<b>MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS</b>			<b>OBSERVACIONES</b>
<b>4.1</b>	<b>RESIDUOS LIQUIDOS</b>			
4.1.1	El manejo de los residuos líquidos dentro de la planta no representa riesgo de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con estos, permitiendo su eliminación sin que se produzcan malos olores y acumulación de líquidos o residuos de alimentos.			
<b>4.2</b>	<b>RESIDUOS SOLIDOS</b>			
4.2.1	Se dispone de suficientes zafacones para la recolección interna de desechos sólidos o basuras, cuya ubicación está debidamente identificadas. Se evidencia que se lavan después de ser utilizados.			
<b>5.0</b>	<b>PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS</b>			<b>OBSERVACIONES</b>

<b>5.1</b>	<b>HIGIENE DEL PERSONAL</b>			
5.1.1	Los empleados que están en contacto con alimentos no presentan afecciones en piel, enfermedades infecto contagiosas visibles, heridas abiertas o lesiones en la piel.			
5.1.2	Se observó durante la evaluación el uso uniforme adecuado, de textil color claro, limpio, con zapatos cerrados, delantales, tapa boca y/o protectores de barbas y cobertor para cabellos.			
5.1.3	Durante la evaluación se observó, el personal manipulador de alimentos sin joyas, uñas cortas, sin esmalte, cabello recogido y sin otro particular que pueda contaminar los alimentos.			
5.1.4	Se observó el personal utilizar guantes desechables para manipular alimentos.			
<b>6.0</b>	<b>SERVICIO DE HIGIENE DEL PESONAL</b>			<b>OBSERVACIONES</b>
<b>6.1</b>	<b>BAÑOS</b>			
6.1.1	Los baños están debidamente señalizados y se encuentran fuera del área de producción de alimentos.			
6.1.2	Los baños están higienizados y disponen de inodoros, lavamanos y grifos limpios con espejos, suficiente jabón, papel toalla o secador de aire y papel higiénico.			
<b>7.0</b>	<b>CONTROL DE PLAGAS</b>			<b>OBSERVACIONES</b>
<b>7.1</b>	<b>PROGRAMA DE CONTROL</b>			

7.1.1	Se encuentra definido un Programa de Control de Plagas y se evidencia un esquema para la aplicación y frecuencia adecuada de los químicos. El Programa de Control de Plaga determina el uso de cebo solo para el Área Externa.			
7.1.2	Los productos químicos son fabricados y debidamente certificados por las autoridades competentes para el uso exclusivo de establecimientos que manejan alimentos.			
7.1.3	Los químicos y productos utilizados para el programa de control de plaga se mantienen rotulados, protegidos y almacenados en despensa propia, lejos del área de producción de alimentos y son productor autorizados por el Ministerio de Medio Ambiente y el Ministerio de Salud Pública.			
7.1.4	Se encuentran dispositivos como lámparas, mallas, trampas, etc. en buen estado para el control de plagas.			-
<b>8.0</b>	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</b>			<b>OBSERVACIONES</b>
<b>8.1</b>	<b>PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</b>			
8.1.1	Existe un área, en buenas condiciones de mantenimiento, destinada para enjuagar, desinfectar y fregar los utensilios utilizados para elaborar los alimentos.			



8.1.2	Los productos y químicos utilizados para el Programa de Limpieza y Desinfección, están rotulados y aprobados para el uso en establecimientos de manejo de alimentos. Los químicos y utensilios están ubicados en un espacio exclusivo alejado de la manipulación de alimentos.			
<b>9.0</b>	<b>PROCESO DE ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS</b>			<b>OBSERVACIONES</b>
<b>9.1</b>	<b>MANEJO DE MATERIAS PRIMAS</b>			
9.1.1	Se evidencia un registro actualizado de recepción de las materias primas.			
<b>9.2</b>	<b>ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS</b>			
9.2.1	Se destina un área específica para el almacenamiento de materias primas que no requieren refrigeración, ordenados encima de alguna superficie, que no tenga contacto con el piso o paredes.			
9.2.2	Se llevan controles de rotación de las materias primas de acuerdo al orden de llegada y consumo según el criterio primero en entrar primero en salir. (PEPS).			
<b>9.3</b>	<b>ALMACENAMIENTO EN FRIO</b>			
9.3.1	Se dispone de neveras, congeladores o cuartos fríos para la conservación de los alimentos que requieran refrigeración o congelamiento, limpios y en buen estado de funcionamiento.			

9.3.2	Los alimentos están colocados de manera organizada, separados de manera que se evite la contaminación cruzada.			
9.3.3	Existen termómetros para medir y controlar temperaturas, y se llevan los registros de temperatura de las neveras, congeladores y/o cuartos fríos.			
9.3.4	Se llevan controles de rotación de acuerdo al orden de llegada y consumo, según el criterio primero en entrar primero en salir. (PEPS).			
<b>9.4</b>	<b>EQUIPOS Y UTENSILIOS</b>			
9.4.1	Las áreas de cocina caliente disponen de una campana con filtros, ductos, extractores o ventiladores en buen estado, para extraer el humo y la grasa producida durante el proceso de elaboración.			
9.4.2	Los equipos y utensilios están limpios, en buen estado y funcionales, y cuentan con registros actualizados de un plan de mantenimiento.			
9.4.3	Las mesas de trabajo tienen tope de acero inoxidable. No se utilizan superficies de madera.			
<b>9.5</b>	<b>CONDICIONES DE PREPARACION DE LOS ALIMENTOS</b>			
9.5.1	Se dispone de un área específica para el lavado de las frutas y hortalizas con agua potable y desinfectantes, aprobados y certificados para alimentos.			

9.5.3	Se disponen de mesas de trabajo en diferentes áreas para la elaboración de los alimentos y se evita la contaminación cruzada.			
9.5.5	Existen registros actualizados y visibles que informan al personal del área de cocina caliente sobre las temperaturas internas y los tiempos requeridos para la adecuada elaboración de los alimentos.			
<b>9.6</b>	<b>OPERACIONES DE ENVASADO Y EMPAQUE</b>			
9.6.1	Se dispone de un área con mesas de trabajo u otros dispositivos en orden y condiciones adecuadas de higiene para el envasado de los alimentos.			
9.6.2	Los envases para los alimentos calientes, son de grado alimenticio y material certificado para envasar y sostener temperaturas calientes.			
<b>10.0</b>	<b>TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN</b>			<b>OBSERVACIONES</b>
<b>10.1</b>	<b>VEHICULO DE TRANSPORTE</b>			
10.1.1	La empresa dispone de vehículos cerrados en buen estado de funcionamiento, limpios y con capacidad para colocar las comidas preparadas de manera ordenada y sin riesgo de contaminación.			
10.1.2	Los alimentos son colocados de forma tal que asegure la inocuidad (no directamente en el piso) y se encuentran en condiciones sanitarias óptimas.			
<b>AREA</b>	<b>NOMBRE</b>	<b>FECHA</b>	<b>FIRMA</b>	

<b>PERITO TECNICO</b>			
<b>Recibido conforme Empresa visitada</b>			