



**Ministerio de Educación
Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil
Año del Bicentenario del Nacimiento de Juan Pablo Duarte
Departamento SAC-PAE**

Santo Domingo, D.N.
3 de septiembre del 2013

A: Lic. Juan Brito
Sub Director Administrativo y Financiero
Presidente del Comité de Compras y Contrataciones

De: Ing. Luz Josefina Felipe
Directora Departamento Aseguramiento de Calidad

Asunto: INFORME EVALUACION MUESTRAS DE PREPARADO LACTEO ENTREGADAS
POR EMPRESAS OFERENTES LICITACION INABIE-CCC-LR-2013-02

1. INTRODUCCION

El presente informe presenta los resultados de las evaluaciones realizadas por el Departamento SAC-PAE al producto Preparado Lácteo Fortificado, en cumplimiento con lo establecido en el Pliego de la Licitación INABIE-CCC-LR-2013-02, en el apartado 2.15 que establece lo siguiente:

2.15 Forma de Presentación de las Muestras de los Productos

Para los fines de la presente licitación, los oferentes presentarán muestras del producto el día de la entrega de la presentación de oferta, para fines de evaluación por parte del Departamento de Aseguramiento de Calidad del INABIE (SAC-PAE) de sus características organolépticas y del cumplimiento con los requisitos físico químicos establecidos en la ficha técnica. Los análisis serán realizados en los laboratorios autorizados por el INABIE.

La Entidad Contratante hará además una inspección previa de las plantas procesadoras (en empresas locales) centros de almacenamiento o centros de distribución de los oferentes que resultaran adjudicatarios para comprobar que el estado de las mismas, sus instalaciones, equipos, maquinarias y medios de transporte se corresponde con lo presentado por este en su declaración jurada, en las fotos y el formulario de Capacidad Instalada.

2. ACTIVIDADES REALIZADAS

2.1 Recepción de muestras y envió al laboratorio para fines de análisis físico-químicos.

El día 21/8/13 solicitamos al Departamento Jurídico la entrega de las muestras entregadas por los oferentes de la licitación, recibiendo las provenientes de las siguientes empresas:

- 1) YOMIFAR, SRL
- 2) EMPAQUES MULTIPLES, SRL
- 3) LINKGROUP, SRL

El día 22/8/13 procedimos a enviar una muestra de cada oferente al Laboratorio del Instituto de Innovación en Biotecnología e Industria (IIBI) para fines de análisis físico-químicos, específicamente del contenido de los macronutrientes: Grasa, Proteínas, Carbohidratos, además la humedad, para verificar el cumplimiento con las especificaciones establecidas en la Ficha Técnica del producto.

Los resultados de los análisis fueron entregados por el laboratorio el 26/8/13, presentando los siguientes resultados:

PARAMETRO	ESPECIFICACIONES	YOMIFAR	EMPAQUES MULTIPLES, SRL	LINKGROUP,SRL
PROTEINAS	MINIMO 15.0	18.2	17.3	14.8
GRASAS	MINIMO 8.0	8.66	7.99	8.53
CARBOHIDRATOS	MAXIMO 70.0	62.8	62.4	66.7
ENERGIA	412 KCAL/100g	449.6	437.2	434.1

De acuerdo a estos resultados, las muestras de todos los oferentes cumplieron con las especificaciones establecidas en la ficha técnica del producto.

2.2 Evaluación Organoléptica de las Muestras

El día 29/8/13 una comisión del Departamento SAC-PAE compuesta por los técnicos: Ing. José Tejeda, Ing. Melania Rafael, e Ing. Josefina Felipe realizaron una evaluación organoléptica de las muestras del preparado lácteo, en la institución.

Para estos fines, se prepararon muestras del producto hidratado siguiendo las instrucciones del fabricante y se realizó la evaluación de los siguientes aspectos: sabor, color, olor, aspecto. Los resultados fueron:

ASPECTO	YOMIFAR	EMPAQUES MULTIPLES, SRL	LINKGROUP,SRL
SABOR	Regular Se siente el sabor de los fortificantes, sabor débil del chocolate	Bien No se siente el sabor de los fortificantes, se siente la presencia de sólidos lácteos, el sabor del chocolate muy bien.	Regular, sabor de chocolate diferente al usual del producto, se siente con menor cantidad de sólidos lácteos que el usual.
COLOR	Regular, oscuro no propio del color usual en el país	Bien	Regular, color oscuro, diferente al usual del producto
OLOR	Bien	Bien	Bien
ASPECTO	Regular Consistencia débil, viscosidad baja, aspecto de bajo contenido de sólidos lácteos. Presencia de sólidos no disueltos.	Bien, buena viscosidad y consistencia, aspecto de buen contenido de sólidos lácteos.	Mal Producto con consistencia débil, aspecto de bajo contenido de sólidos lácteos.

Con relación al producto de la empresa LINKGROUP SRL, anterior y único proveedor del preparado lácteo en el programa, nos sorprendió el cambio experimentado en el producto en cuanto a sus características organolépticas, por lo cual procedimos a realizar una comparación con una muestra testigo que teníamos en el Departamento correspondiente al muestreo realizado en marzo del 2013.

Se prepararon dos muestras hidratadas comprobándose que la muestra entregada para la licitación es muy diferente al producto entregado anteriormente.

Nos comunicamos con el Sr. Raymundo Roig, Representante de la empresa, quien nos explicó que efectivamente el producto cambió a partir de la entrega de abril, pues ellos ya lo habían notado.

2.3 Visita a las instalaciones de la empresa Empaques Múltiples, SRL

El día 30/8/13 los señores Ing. Jose Tejada e Ing. Josefina Felipe visitaron las instalaciones de la empresa Empaques Múltiples con el objetivo de evaluar las instalaciones, equipos de proceso, personal, medios de transporte y determinar si tienen las condiciones para la elaboración del producto con los requisitos establecidos. Fueron recibidos por el Ing. Hugo Socorro, Gerente de la empresa y el Ing. Iván Vargas, responsable del Aseguramiento de Calidad.

Se pudo constatar que la empresa cuenta con las áreas de: almacenamiento de materias primas, mezclado, envasado, almacenamiento de producto final, y vehículos de distribución.

Todos los aspectos evaluados cumplen con los requisitos establecido para este tipo de planta procesadora de alimentos.

Esta empresa actualmente se dedica a envasar productos de distribución local, con marcas pertenecientes a las empresas Grupo Ramos, CNN, Plaza Lama. También ha envasado productos que se distribuyen en los programas sociales de la Vicepresidencia de la República y del Ministerio de Salud Pública.

3. CONCLUSIONES

De acuerdo a la evaluación realizada, se pueden presentar las siguientes conclusiones:

1. El Preparado Lácteo de la empresa YOMIFAR, SRL no califica para su distribución en el programa debido que presenta características organolépticas que podrían generar rechazo de los estudiantes, específicamente el sabor y el aspecto.
2. El Preparado lácteo de la empresa Empaques Múltiples SRL, califica para su distribución en el programa de acuerdo a los análisis fisicoquímicos, evaluación organoléptica y evaluación de la planta además de su experiencia procesando productos similares en el mercado nacional.
3. El preparado lácteo de la empresa LINKGROUP SRL, cumple con los requisitos físico químicos pero presentó diferencias importantes en cuanto a sus características organolépticas con respecto al producto que normalmente han ofrecido, debido a un cambio de fórmula que era de conocimiento de la empresa y que no fue comunicado al INABIE.

Esta es una situación anormal, que debe ser revisada, con miras a las próximas entregas del producto en caso de que la empresa sea resulte adjudicataria en la licitación.

Atentamente,

Ing. Luz Josefina Felipe
Directora del Departamento SAC-PAE

INSTITUTO DE INNOVACIÓN EN BIOTECNOLOGÍA E INDUSTRIA		Solicitud No.22247		
Calle Olof Palme Esq. Núñez de Cáceres, Tels. 809-568-8121/29, Apartado Postal No. 329-2, Santo Domingo, D.N. -RNC:430-00016-7		2013	08	26
INFORME DE RESULTADOS DEL LABORATORIO DE ENSAYOS QUIMICOS		Año	Mes	Día

Datos del Solicitante	
Nombre: LIC. RENE ARTURO JAQUEZ GIL	Tel.: 809-732-2756
Institución: INABIE	
Dirección: AV. MAXIMO GOMEZ NO.2	

Datos del Servicio		
Fecha de recibo: 2013-08-22	Fecha de inicio:2013-08-22	Fecha de entrega:2013-08-26
Tipo de muestra: PREPARADO LACTEO		Muestra(s) No.:22247-1/3-3/3
Condiciones de la(s) muestra(s): PRESENTACION COMERCIAL		
Muestra aportada por: El Cliente.		Tipo de muestreo: N/A.
Resultado(s): * En la(s) muestra(s) analizada(s)		

DETERMINACIONES	Preparado Lacteo-1/3 Suplidor: Industria de Empaque Múltiple.	Preparado Lacteo-2/3 Suplidor: Yomifar, S.R.L Lot. 018643-1	Preparado Lacteo-3/3 Suplidor: Linkgroup, S.R.L Lot. 372F
*Proteínas (NX 6,38) %	17,3	18,2	14,8
*Cenizas %	4,88	5,20	3,82
**Humedad %	7,43	5,24	6,21
**Grasas %	7,99	8,66	8,53
**Carbohidratos %	62,4	62,8	66,7

DETERMINACIONES POR DUPLICADO
"DEBAJO DE ESTA LINEA NO HAY MAS RESULTADOS DE ESTE ENSAYO"
 * Ensayo Acreditado ISO/IEC 17025:2005. Ver alcance en www.eca.or.cr
 ** Ensayo No Acreditado



Los resultados que se indican en este informe se refieren exclusivamente a la muestra analizada y no establece juicio alguno sobre la calidad del lote al que pertenece, ni la producción de la empresa.		
Metodología(s) o Referencias: (991.20, 2000.18,) Official Methods Of Analysis Of The AOAC. 2011		
Material(es) de Referencia(s): QUI-S04		
Equipo(s) utilizado(s): Balanza, Kjeldhal y equipos adecuados para el análisis.		

Firmas:		
Realizado por: <i>Joseylyn Ramirez</i> Joseylyn Ramirez Analista	Aprobado por: <i>Felipe Alfau</i> Felipe Alfau Encargado del Laboratorio	Verificado por: <i>[Signature]</i> Supervisor Técnico

NOTA: Este informe no debe ser reproducido, excepto en su totalidad, sin la previa autorización del IIBI

Original: Cliente Copia No.1: Servicio al Cliente Copia No. 2: Supervisor Técnico Copia No.3: Laboratorio responsable del ensayo

DEBAJO DE ESTA LINEA NO HAY MAS DATOS DE ESTE INFORME