ESCUELA NACIONAL DE LA JUDICATURA
REPÚBLICA DOMINICANA
PODER JUDICIAL

Circular 1

Respuestas de inquietudes del Proceso Núm. ENJ-CS-2022-730 Solicitud de Servicio de contratación de auditoría de alimentos y bebidas, 1 de 4, programadas para el año 2021 a la empresa de alimentos y bebidas de la Escuela Nacional de la Judicatura.

Fecha de publicación: 4 de marzo 2022

Proveedor que realizó pregunta: Laboratorios Franja, SRL

Núm. 1 ¿Cuantas muestra de agua se tomarán?

Respuesta 1: 1 muestra de agua que determine el análisis de recuento total, Coliformes E y coli/pseudomonas.

Núm. 2 ¿La cocina que se va a monitorear?

Respuesta 2: Al momento de remitir la orden de compra al suplidor adjudicado, se indicará la cocina a inspeccionar.

El suplidor se encuentra en el Distrito Nacional.

Núm. 3. ¿cuántas muestras serán en total?

Respuesta 3:

Inspección:

I. Auditoría y toma de muestra en base al lineamiento ABT el cual incluye:

1. Compra y recepción

2. Almacenamiento

3. Buenas prácticas de higiene personal

4. Preparación y cocción

5. Mantenimiento y servicio

6. Limpieza y sanitización

7. Manejo integrado de plagas

8. Instalaciones

9. Contaminación de los alimentos

10. Servicio al cliente

II. Toma de muestras y análisis de alimentos:

Agua: 1

Manos de Empleado: 2

Alimento frío y caliente: 2

Superficie (utensilio cocina): 1

III. Redacción y entrega de informe

Proveedor que realizó pregunta: Agrobiotek Laboratorios, SRL

Núm. 1 ¿Favor indicar el nombre y la ubicación de la empresa de alimentos y bebidas que será inspeccionada??

Respuesta 1: Al momento de remitir la orden de compra al suplidor adjudicado, se indicará la cocina a inspeccionar.

El suplidor se encuentra en el Distrito Nacional.

Núm. 2 ¿También aclarar si adicional a la cocina se incluirá un área de servicio?

Respuesta 2:

Inspección:

I. Auditoría y toma de muestra en base al lineamiento ABT el cual incluye:

1. Compra y recepción

2. Almacenamiento

3. Buenas prácticas de higiene personal

4. Preparación y cocción

5. Mantenimiento y servicio

6. Limpieza y sanitización

7. Manejo integrado de plagas

8. Instalaciones

9. Contaminación de los alimentos

10. Servicio al cliente

II. Toma de muestras y análisis de alimentos:

Agua: 1

Manos de Empleado: 2

Alimento frío y caliente: 2

Superficie (utensilio cocina): 1

III. Redacción y entrega de informe