



No. EXPEDIENTE

DA-OFIC-063/20

PROCESO REFERENCIA

LN-CCC-CP-2020-0005

## LOTERIA NACIONAL

“Año de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria”

### FICHA TECNICA

CONTRATACION DE LOS SERVICIOS DE ALMUERZOS PARA SER CONSUMIDOS POR EL PERSONAL ADMINISTRATIVO Y DE SEGURIDAD DE ESTA INSTITUCION POR UN PERIODO DE TRES (3) MESES  
REF. LN-CCC-CP-2020-0005

SERVICIOS DE ALMUERZOS 31,200.00		
Servicio	Descripción	Unidad de Medida
Almuerzo	<p><b>Para cada día debe contemplarse un menú con al menos, las opciones a elegir siguientes:</b></p> <p>a) Una (1) opción de Caldos o Consomé (acompañado de arroz blanco o pan tostado)</p> <p>b) Una (1) opción de (Sándwich con papa, Hamburguers con papa, Hot Dog, Taco, Nacho, Arepa Venezolana, Pastel en hoja, Yaroa, etc.) acompañado de jugo o refresco 16 onzas.</p> <p>c) Una (1) opción de (Pastelones, Lasagna con pan tostado, etc.</p> <p>d) Una (1) opción que detalle: dos (2) tipos de arroz, un (1) tipo de grano, cinco (5) acompañamiento (carnes, aves, mariscos, embutidos, pasta), un (1) tipo de viviré (hervido, hecho puré o frito), y dos (2) tipos de ensalada.</p>	Ración

#### Degustación:

El oferente deberá realizar una degustación para 10 personas de los siguientes alimentos: **Moro de habichuelas negras, Carne de Cerdo Guisada, Ensalada Rusa, Sancocho de varias carnes y arroz blanco.** La degustación

#### Visita de Inspección:

La Lotería Nacional inspeccionara las instalaciones en donde se prepararán los alimentos durante el proceso de comparación de precios, con el objetivo de verificar la idoneidad de la infraestructura, las condiciones de higiene y la manipulación de los alimentos (incluyendo el almacenamiento, empaque, despacho y distribución).

#### Planta Física.

La planta física, las maquinarias y equipos del local en donde se elaborarán los alimentos deben cumplir con los requerimientos técnicos establecidos a continuación, dentro de un ambiente de higiene y salubridad para la preparación de productos alimenticios destinados al consumo humano, en los términos siguientes:

- ✓ El local debe estar cerrado y techado (no al aire libre).
- ✓ El área externa del local debe estar en buen estado, limpia y con drenaje adecuado.



## **Servicios de higiene del Local y del personal**

### **Higiene del Local**

- ✓ El local en donde se elaboran los alimentos debe contar con baño (s) que tengan inodoro y lavamanos, ubicado(s) separado del área de procesamiento, elaboración o preparación de los alimentos, y con materiales para la higienización del personal (papel higiénico, papel toalla y jabón).
- ✓ El local en donde se elaboran los alimentos debe contar con un lavamanos ubicado en el área de procesamiento, elaboración o preparación, con materiales para la higienización del personal (jabón y papel toalla).
- ✓ El piso del local en donde se elaboran los alimentos debe tener vías de drenaje para evitar acumulación de agua luego de la limpieza.
- ✓ El local en donde se elaboran los alimentos debe tener zafacones para colocar los desperdicios o desechos sólidos y un depósito en el área externa. La basura debe ser retirada diariamente para evitar su acumulación.
- ✓ Los zafacones y contenedores de basura deberán estar en buen estado e higienizados.

### **Higiene del Personal.**

El personal que procesa o elabora los alimentos debe vestir ropa limpia, usar delantal o mandil, cubre pelo y calzado cerrado.

El personal debe mantener una buena higiene:

- ✓ Los hombres: Deben estar bien aseados, uñas cortas y limpias, pelo corto cubierto con gorro o cubre pelo (de pelón), sin barbas, y no deben usar ningún tipo de bisuterías.
- ✓ Las mujeres: Deben estar bien aseadas, uñas cortas y limpias, pelo cubierto con gorro o cubre pelo (de pelón), y no deben usar ningún tipo de bisuterías.
- ✓ El personal que procesa o que elabora los alimentos no debe usar ningún tipo de tabaco en la cocina.

### **Control de plagas**

- ✓ En el local en donde se elaboran los alimentos deben aplicarse medidas o acciones para controlar y/o eliminar las plagas (ratas, cucarachas, moscas y otros).
- ✓ Los productos químicos utilizados para eliminar las plagas deben estar aptos para ser utilizados en lugares donde se manipulan, preparan o elaboran alimentos.

### **Almacén.**

- ✓ El local en donde se elaboran los alimentos debe contar con un área para almacenar todos los insumos alimenticios (procesados o no procesados) con lo cual se prepararán los alimentos, con la debida protección contra plagas, animales, químicos contaminantes, cambios de temperatura, buenas condiciones de limpieza y ventilación.

### **Equipos y utensilios**

- ✓ El local en donde se elaboran los alimentos debe contar con los equipos necesarios para la preparación o procesamiento de los alimentos, los cuales deben estar en buen estado de funcionamiento.
- ✓ Disponer de utensilios de cocina de diferentes tipos y materiales requeridos para elaboración de los alimentos (calderos, tapas, cucharas, coladores, etc.), los cuales deben estar en buen estado. Las mesas o mesetas de trabajo deben ser de una superficie que no desprendan ningún tipo de partículas.



### Envasado y Empaque.

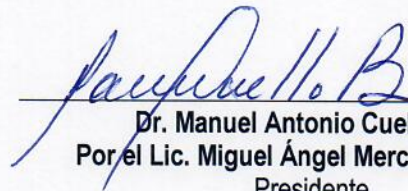
- ✓ Los servicios deberán ser empaquetados en contenedores o envases plásticos individuales aptos para alimentos.
- ✓ El local en donde se elaboran los alimentos debe contar con un área para el proceso de envasado y empaque, sin riesgos de contaminación.
- ✓ El interior del local debe contar con espacios adecuados para colocar el producto final (no suelo).
- ✓ El personal que labora en el envasado de los productos debe realizar su trabajo en condiciones que eviten la contaminación de los alimentos (vestimenta limpia debidamente protegida por delantales o mandiles, cubre pelo o gorros (de pelón), uñas cortas y limpias, uso de guantes o medios desinfectantes).

### Distribución.

- ✓ Los vehículos utilizados para la distribución de las raciones de los alimentos deben estar en buen estado y con buen funcionamiento.
- ✓ Deben contar con la cantidad de vehículos que le permita cumplir con las entregas en los horarios establecidos.
- ✓ Las raciones de alimentos deben estar protegidos de la contaminación y calor excesivo durante la distribución.

### Animales domésticos y de crianza.

- ✓ En el local de preparación, fabricación o manipulación de alimentos, no deben tener animales domésticos ni de crianza.



**Dr. Manuel Antonio Cuello Batista**  
Por el Lic. Miguel Ángel Mercedes Valdez  
Presidente  
Comité de Compras y Contrataciones

