



Programa de Apoyo a la Cadena de Valor Ganadera en Nicaragua (Programa BOVINOS, Convenio de Financiación DCI-ALA/2015/035-924, el Convenio de Delegación de la Unión Europea LA/2016/380-238 y la Resolución de Concesión de Subvención 2017/SPE/0000400003)

Fecha: 18 de marzo del 2019

Señores proveedores

Ref.:	Contratación Menor N°:	Contratación Simplificada No. 01/Programa_BOVINOS/IPSA/2019 SISCAE No. 002-2019.
	Nombre o descripción:	"ADQUISICIÓN DE SERVICIO ESPECIALIZADO DE CAPACITACIÓN EN TEMAS DE INOCUIDAD"
	Programa:	Programa BOVINOS
	Código POG:	2.2.7.1.7
	Actividad PAC #	79

Estimados señores:

Por este medio la Oficina de Adquisiciones del Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria (IPSA) les invita a presentar oferta para la adquisición indicada en la Referencia, de acuerdo con el siguiente detalle:

ALCANCES DEL SERVICIO ESPECIALIZADO DE CAPACITACIÓN EN TEMAS DE INOCUIDAD.	
1	Se deberá impartir capacitación a 20 Inspectores de Inocuidad del IPSA en el marco del Programa Bovino
2	Tiempo de duración de la capacitación 5 meses, (89 horas), 34.83% horas teóricas y 65.17% prácticas para cada participante.
3	La Universidad debe suministrar material didáctico, logística, estrategia metodológica de enseñanza Teóricas y Prácticas y cualquier otro insumo necesario para el alcance de las competencias del programa de capacitación.
4	Temas solicitados a impartir en la capacitación:
	<ul style="list-style-type: none"> Patología veterinaria en los procesos de inspección durante el sacrificio bovino
	<ul style="list-style-type: none"> Interpretación de Resultados de Laboratorio de Patología monitoreada
	<ul style="list-style-type: none"> Buenas prácticas de manufactura en los rastros municipales
	<ul style="list-style-type: none"> Enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs)
	<ul style="list-style-type: none"> Buenas Prácticas Higiénicas de la leche (ETAs).
5	Se solicita entrega de certificados por cada modulo
6	Puntuación mínima del participante 80 puntos máxima 100 puntos

LA UNIVERSIDAD DEBERÁ CONTAR CON AL MENOS 3 EXPERTO (S) (Las hojas de vida de los expertos deben de traer sus respectivas constancias, diplomas, certificados etc.)	
1	Graduados en Ingeniero en Alimentos. Doctor ó Licenciado en Medicina Veterinaria.
2	Post grado o Maestrías o Doctorado en Sistemas de Producción ó Patología Animal o Salud Animal
3	Contar con experiencia de al menos seis (6) años laborando en la docencia específicamente con experiencia en Patología Veterinaria en materias afines a la agroindustria, inocuidad de alimentos ó salud animal.
4	Contar con al menos cinco publicaciones en medios nacionales ó internaciones en temas de investigaciones de Patología Veterinaria o Salud Animal

3.1 Distribución Temporalizada				
Módulo		Horas	Horas	Horas
		teóricas	prácticas	totales
1. Patología veterinaria en los procesos de Inspección durante el sacrificio bovino (Chontales).		8	16	24
2. Interpretación de resultados de laboratorio de patologías monitoreadas, análisis de las muestras tomadas desde los RM (rastros municipales) para la toma de decisiones (UNAN León).		6	16	22
3. Buenas prácticas de manufactura en los rastros municipales. Este módulo debe de incluir tres componentes específicos. Las prácticas higiénicas apropiadas con las cuales se procesa la carne, infraestructura y programas de manejo de plagas (Chontales).		5	5	10
4. Enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs). Este módulo de capacitación debe de abordar a profundidad cada una de las ETAs que pueden ser adquiridas como consecuencia de una mala manipulación de la carne y la leche en el RM o centro de acopio y durante la comercialización (UNAN León).		4	7	11
5. Buenas prácticas higiénicas de la leche. Donde se abordarán las Buenas Prácticas Pecuarias, Buenas Prácticas de Ordeño, Buenas Prácticas Higiénicas y Calidad de la Leche desde el punto de vista físico, químico y biológico (Chontales).		6	16	22
Totales:		29	60	89
3.2 Distribución Temática				
Módulo 1. Patología veterinaria en los procesos de inspección durante el sacrificio bovino.				

Temas	Horas	Horas	Horas
	teóricas	prácticas	totales
Bienestar Animal en el Transporte y mantenimiento antes del sacrificio. La Inspección Antemortem.	1	2	3
La Inspección postmortem. Clasificación anatomopatológica de las lesiones. Metodología de la inspección post mórtem.	6	10	16
Programas de control de enfermedades.	1	4	5
Totales:	8	16	24

Módulo 2. Interpretación de resultados de laboratorio de patologías monitoreadas, análisis de las muestras tomadas desde los RM para la toma de decisiones.

Temas	Horas teóricas	Horas prácticas	Horas totales
Brucelosis: RB, Ri, Cultivo y PCR	1	2	3
Tuberculosis: HP, BAAR (bacilo ácido alcohol resistente), cultivo y PCR.	1	2	3
EET's: IHQ, Rabia: IFD	1	4	5
Aislamiento e identificación de Salmonella spp (Presencia-Ausencia)	1	2	3
Identificación y recuento de E. coli por el método del número más probable (NMP), ($<3\text{NMP/g}$ \rightarrow 120NMP/g)	1	2	3
Identificación y recuento de Staphylococcus aureus por el método de recuento en placa (UFC) ($<10\text{UFC/g}$ \rightarrow $>250\text{UFC/g}$), Aislamiento e identificación de Listeria monocytogenes (Presencia-Ausencia)	1	4	5
Totales:	6	16	22

Módulo 3. Buenas prácticas de manufactura en los rastros municipales			
Temas	Horas	Horas	Horas
	teóricas	prácticas	totales
Instalaciones: ubicación, entorno, diseño, paredes, pisos, techos, ventanas, puertas, ventilación, abastecimiento de agua, efluentes y aguas residuales.	2	2	4
Prácticas higiénicas apropiadas en el proceso de faena: personal, higiene de los animales antes del sacrificio, equipo básico requerido para sacrificio, BPH para remoción de piel, BPH para la evisceración, limpieza y lavado de canales, BPH para la refrigeración de la canal.	2	2	4

Manejo integral de plagas: programa de control de plagas, medidas para impedir el ingreso de plagas, usencia de animales domésticos.	1	1	2
Totales:	5	5	10

Módulo 4. Enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs). Este módulo de capacitación debe de abordar a profundidad cada una de las ETAs que pueden ser adquiridas como consecuencia de una mala manipulación de la carne y la leche en el RM o centro de acopio y durante la comercialización.

Temas	Horas	Horas	Horas
	teóricas	prácticas	totales
Introducción a las ETA. Deterioro de los alimentos. Alteraciones en carnes frescas y en productos lácteos.	1	1	2
Principales ETA Bacterianas: Aeromona spp, Clostridium, botulinum, Escherichia coli y SUH, Campylobacter, Carunco, Coléra, Clostridium perfringens, Vibrio parahemolyticus, Vibrio vulnificus, Sraphylococcus aureus, Bacilus cereus, Salmonellosis, Listeriosis, Shigelosis, Yersiniosis, Mycobacterium bovis, Brucella y EETs.	2	3	5
Principales ETA Parasitarias o EPTA. Generalidades del mundo parasitario. Generalidades del Reino Protista: Amebiasis, Criptosporidiosis, Cyclosporiasis, Giardiasis, Toxoplasmosis. Generalidades de los Helmintos: Anisakis, Ascaris, Diphilobotrium, Fasciola, Hidatidosis, Himenolepis, Taenia saginata, Trichuriasis, Toxocara, Triquinosis.	1	3	4

Módulo 5. Buenas prácticas higiénicas de la leche. Donde se abordarán las Buenas prácticas pecuarias, buenas prácticas de ordeño, buenas prácticas higiénicas y calidad de la leche desde el punto de vista físico, químico y biológico.

Temas	Horas	Horas	Horas
	teóricas	prácticas	totales
Buenas Prácticas Pecuarias: documentación, bioseguridad, trazabilidad, diseño y construcción de las instalaciones, manejo del ganado, alimentos, agua, manejo y administración de productos veterinarios, higiene, salud y capacitación del personal.	2	4	6
Buenas Prácticas de ordeño: Buenas prácticas de manejo de la leche, Buenas prácticas antes del ordeño, Buenas prácticas durante el ordeño, Buenas prácticas después del ordeño.	2	6	8
Calidad de la leche: composición, calidad, caracteres organolepticos, análisis de campo (acidez titulable, prueba del alcohol, tiempo de reducción del azul de metileno, CMT) y análisis de laboratorio (recuento de mesófilos aerobios).	2	6	8
Totales:	6	16	22



INSTRUCCIONES PARA LA PREPARACIÓN DE LAS OFERTAS

a) Especificaciones técnicas:

Su oferta deberá incluir, como mínimo, las especificaciones técnicas, aspectos funcionales y requerimientos adicionales descritos en la columna "Especificaciones Requeridas" del **"Formulario de Lista de Bienes, alcances del servicio solicitados y Plan de Entrega"** que acompaña esta solicitud.

b) Origen de los Fondos / Fuente de Financiamiento:

Esta adquisición será financiada en el marco del Programa BOVINOS, con fondos provenientes de la Unión Europea (UE), la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AECID) y el Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional (GRUN), ejecutado bajo cooperación delegada de la AECID, en el marco del Convenio de Financiación DCI-ALA/2014/035-924, el Convenio de Delegación de la Unión Europea LA/2016/380-238 y la Resolución de Concesión de Subvención 2017/SPE/0000400003.

c) Plazo límite para presentación de ofertas:

Las ofertas deberán ser presentadas respectivamente llenando el **"Formulario de oferta"**, **"Formulario de Lista de Bienes, Alcances del servicio solicitados y Plan de Entrega"**, así como el **"Formulario de Precios"** que se incluyen en la presente Solicitud de Oferta.

En cuanto a la forma de presentación, la oferta deberá presentarse en idioma español, debidamente firmada, pudiéndose presentar **EN FISICO mediante sobre sellado**, a más tardar en la fecha, hora, lugar y contacto siguiente:

Fecha límite para presentar la oferta:	La oferta debe ser presentada a más tardar el día 20 de marzo del año 2019.
Hora límite para presentar la oferta:	09:00 AM
Lugar para presentar la oferta:	Oficina de Adquisiciones del Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria (IPSA) Ubicado en Km 5 ½ Carretera norte, puente a Desnivel 100 mts. Al sur.
Contacto:	Lic. Ana Silvia Castro-Responsable de Adquisiciones IPSA
Email:	ana.castro@ipsa.gob.ni mario.mayorga@ipsa.gob.ni

d) Presupuesto Base:

ALCANCES DEL SERVICIO ESPECIALIZADO DE CAPACITACIÓN EN TEMAS DE INOCUIDAD.		PRESUPUESTO BASE
1	Se deberá impartir capacitación a 20 Inspectores de Inocuidad del IPSA en el marco del Programa Bovino	C\$ 299,000.00
2	Tiempo de duración de la capacitación 5 meses, (89 horas), 34.83% horas teóricas y 65.17% para cada participante.	
3	La Universidad debe suministrar material didáctico, logística, estrategia metodológica de enseñanza Teóricas y Prácticas y cualquier otro insumo necesario para el alcance de las competencias del programa de capacitación.	
4	Temas solicitados a impartir en la capacitación:	
	<ul style="list-style-type: none"> Patología veterinaria en los procesos de inspección durante el sacrificio bovino 	
	<ul style="list-style-type: none"> Interpretación de Resultados de Laboratorio de Patología monitoreada 	
	<ul style="list-style-type: none"> Buenas prácticas de manufactura en los rastros municipales 	
	<ul style="list-style-type: none"> Enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs) 	
	<ul style="list-style-type: none"> Buenas Prácticas Higiénicas de la leche (ETAs). 	
5	Se solicita entrega de certificados por cada modulo	
6	Puntuación mínima del participante 80 puntos máxima 100 puntos	
<p>LA UNIVERSIDAD DEBERÁ CONTAR CON AL MENOS 3 EXPERTO (S) (Las hojas de vida de los expertos deben de traer sus respectivas constancias, diplomas, certificados etc.)</p>		
1	Graduados en Ingeniero en Alimentos. Doctor ó Licenciado en Medicina Veterinaria.	
2	Post grado o Maestrías o Doctorado en Sistemas de Producción ó Patología Animal o Salud Animal	
3	Contar con experiencia de al menos seis (6) años laborando en la docencia específicamente con experiencia en Patología Veterinaria en materias afines a la agroindustria, inocuidad de alimentos ó salud animal.	
4	Contar con al menos cinco publicaciones en medios nacionales ó internaciones en temas de investigaciones de Patología Veterinaria o Salud Animal	



* Impuesto al Valor Agregado (IVA) excluido.

IMPORTANTE: Estas cifras representan el presupuesto máximo por lote, que determinará por lote el rechazo de cualquier oferta por monto superior.

e) Moneda de la oferta:

La oferta deberá presentarse en **córdobas**. En caso que la oferta se presente en moneda distinta a la solicitada, para fines de la evaluación la misma se convertirá a la moneda requerida, al tipo de cambio oficial del Banco Central de Nicaragua (BCN) de la fecha límite para presentar la oferta.

f) Precios:

Los precios cotizados deberán corresponder por lo menos al cien por ciento (100%) del lote solicitado.

La oferta deberá incluir todos los costos necesarios para brindar el servicio de capacitación hasta el lugar de entrega indicado en la Sección **h)**

Los precios resultantes de la adjudicación no serán revisables por ningún concepto.

g) Impuestos:

El Programa BOVINOS se encuentra exonerado del IVA. Para el pago, el comprador entregará al adjudicatario el documento de exoneración del IVA.

h) Lugar de entrega y Plazo:

El servicio de capacitación deberá ser entregado en el campus de la universidad, conforme al cronograma presentado en los alcances solicitados, con atención **al Dr. Cesar Lacayo Whitford – Director de Inocuidad Agroalimentaria IPSA o quién este delegue, una vez emitida la orden de inicio y** después de emitida y notificada la correspondiente orden de compra/contrato. Las ofertas que incluyan un plazo de entrega superior al indicado serán rechazadas.

i) Forma de pago:

Se cancelará 50% del precio del Contrato u Orden de Compra al iniciar el curso para cubrir con los requerimientos de los docentes, materiales y herramientas necesarias, y 50% al finalizar el curso contra entrega del informe final en dónde se entreguen los logros alcanzados.

Para el trámite de pago es necesaria la documentación siguiente:

1. Factura original, membretada y pre numerada indicando la descripción de los Bienes, la cantidad, precio unitario y total de los Bienes, a nombre de: **Programa BOVINO/IPSA**

2. Copia simple de Cédula RUC.
3. Copia simple de Constancia de No Retención del IR (Impuesto sobre la Renta) para grandes contribuyentes (en caso que proceda).
4. Copia simple de la Orden de Compra o del Contrato.
5. Copia simple de acta de conformidad de servicio
6. Acta de Recepción de Bienes, suscrita por el funcionario responsable designado al efecto, en la que da fe que los Bienes están funcionando en perfectas condiciones y han cumplido con los requerimientos y especificaciones solicitadas y ofertadas (aplica en caso de Bienes especializados). (en caso que proceda).

El pago será realizado en **Córdoba**.

j) Periodo de validez de la oferta:

Su oferta debe ser válida por un periodo mínimo de 30 días calendarios, contados a partir de la fecha límite establecida para la recepción de la misma.

k) Contenido de la oferta:

Su oferta debe venir acompañada de los siguientes documentos:

1. **Formulario de Oferta** (incluido en esta Solicitud de Oferta, el cual deberá ser completado y firmado por los oferentes).
2. **Formulario de Lista de Bienes, Especificaciones Técnicas y Plan de Entrega** (incluido en esta Solicitud de Oferta, el cual deberá ser completado y firmado por los oferentes). Opcional: en caso que aplique, favor incluir brochures, fichas técnicas o catálogos de los equipos.
3. **Formulario de Precios** (incluido en esta Solicitud de Oferta, el cual deberá ser completado y firmado por los oferentes)
4. **Acta de constitución de la entidad**
5. **Poder de representación legal**
6. **Hojas de Vida del personal que ejecutará la capacitación acompañado de sus respectivos soportes.**

l) Naturaleza del contrato y normativa sobre contratación:

La orden de compra que se suscriba tendrá carácter administrativo. El procedimiento de contratación se regula conforme lo establecido en la presente Solicitud de Oferta, el cual se fundamenta en el Reglamento Operativo del Programa BOVINOS, la Ley No. 737 "Ley de Contrataciones Administrativas del Sector Público" y el Decreto 75-2010 "Reglamento General a la Ley No. 737".

m) Prórroga:

Esta contratación podrá ser renovada según lo estipulado en el arto. 87 de la Ley 737 "Ley de Contrataciones Administrativas del Sector público" que establece lo siguiente:

"...Entre otros servicios generales, pueden contratarse servicios de vigilancia, limpieza, impresiones, lavandería, mensajería, soporte informático, mantenimiento, y cualquier otra actividad relacionada con el apoyo a los organismos o entidades. Los contratos de servicios generales no podrán contratarse por períodos superiores a un año, pudiéndose renovar dicho contrato hasta por dos veces..."



A satisfacción del área solicitante y con previa No objeción de la AECID.

n) Metodología de evaluación:

La evaluación consistirá en determinar primero si las cotizaciones recibidas incluyen la documentación requerida, cumplen sustancialmente con todos los requisitos descritos en los alcances, así como con las demás estipulaciones indicadas en esta Solicitud de Oferta. En caso afirmativo, para aquellas cotizaciones que se determina cumplen sustancialmente, se procederá a evaluar el costo de las ofertas por total procediéndose a recomendar la adjudicación de aquella(s) que resultare la mejor oferta. La evaluación se realizará sin tomar en consideración los impuestos que graven la operación.

En caso que la oferta se presente en moneda distinta a la solicitada, para fines de la evaluación la misma se convertirá a la moneda requerida, al tipo de cambio oficial del Banco Central de Nicaragua (BCN) de la fecha límite para presentar la oferta.

En el caso de defectos, dudas u omisiones sobre la documentación presentada por los oferentes, el comprador concederá un plazo máximo de dos (2) días hábiles, para que los oferentes completen la documentación o subsanen los defectos que la misma contenga, sin permitir que modifiquen el contenido sustancial de las ofertas ni sus precios después de recibidas. Tanto las solicitudes de aclaración o subsanación como las respuestas de los oferentes deberán hacerse por escrito, mediante correo electrónico o físicamente.

El contratante publicará la adjudicación en el portal único de contratación: www.nicaraguacompra.gob.ni.

Agradeciendo su atención, les saludo

Atentamente,

Ana Silvia Castro
Responsable de Adquisiciones IPSA

CC. Expediente de compra



FORMULARIO DE OFERTA

[El oferente completará este formulario de acuerdo con las instrucciones indicadas]

A: _____
Nombre de la Entidad

DE: _____
Nombre del Oferente

FECHA: _____

Yo, _____ (en mi carácter personal ó como Representante de.....) me comprometo a cumplir con el objeto de esta oferta, de conformidad con las especificaciones técnicas y generales señaladas en la Solicitud de Oferta con fecha _____, las que declaro conocer y aceptar en todas sus partes.

Ofrezco los bienes solicitados a un precio total de _____ **Córdobas** dentro del cual está incluido: a) _____ ; b) _____ y c) _____

Esta oferta es válida por _____ días calendarios contados a partir de la fecha límite de presentación de ofertas.

Adjunto a esta oferta, detalle que contiene características de los bienes, servicios, plazo de entrega y cantidades.

Nombre:
Dirección:
Teléfono:
Fax:
E-Mail:

FIRMA
REPRESENTANTE LEGAL
o Persona Natural en su caso.

CC: Archivo



FORMULARIO DE ALCANCES DEL SERVICIO Y PLAN DE ENTREGA

[El oferente completará este formulario de acuerdo con las instrucciones indicadas]

Contratación Simplificada No. 01/Programa_BOVINOS/IPSA/2019 SISCAE No. 002-2019.
“ADQUISICIÓN DE SERVICIO ESPECIALIZADO DE CAPACITACIÓN EN TEMAS DE INOCUIDAD”

ALCANCES DEL SERVICIO ESPECIALIZADO DE CAPACITACIÓN EN TEMAS DE INOCUIDAD.	ALCANDES DEL SERVICIO PRESENTADOS	OBSERVACIONES
1	Se deberá impartir capacitación a 20 Inspectores de Inocuidad del IPSA en el marco del Programa Bovino	
2	Tiempo de duración de la capacitación 5 meses, (89 horas), 34.83% horas teóricas y 65.17% prácticas para cada participante.	
3	La Universidad debe suministrar material didáctico, logística, estrategia metodológica de enseñanza Teóricas y Prácticas y cualquier otro insumo necesario para el alcance de las competencias del programa de capacitación.	
4	Temas solicitados a impartir en la capacitación:	
	<ul style="list-style-type: none"> Patología veterinaria en los procesos de inspección durante el sacrificio bovino 	
	<ul style="list-style-type: none"> Interpretación de Resultados de Laboratorio de Patología monitoreada 	
	<ul style="list-style-type: none"> Buenas prácticas de manufactura en los rastros municipales 	
	<ul style="list-style-type: none"> Enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs) 	
	<ul style="list-style-type: none"> Buenas Prácticas Higiénicas de la leche (ETAs). 	
5	Se solicita entrega de certificados por cada modulo	
6	Puntuación mínima del participante 80 puntos máxima 100 puntos	
LA UNIVERSIDAD DEBERÁ CONTAR CON AL MENOS 3 EXPERTO (S) (Las hojas de vida de los expertos deben de traer sus respectivas constancias, diplomas, certificados etc.)		

1	Graduados en Ingeniero en Alimentos. Doctor ó Licenciado en Medicina Veterinaria.		
2	Post grado o Maestrías o Doctorado en Sistemas de Producción ó Patología Animal o Salud Animal		
3	Contar con experiencia de al menos seis (6) años laborando en la docencia específicamente con experiencia en Patología Veterinaria en materias afines a la agroindustria, inocuidad de alimentos ó salud animal.		
4	Contar con al menos cinco publicaciones en medios nacionales ó internaciones en temas de investigaciones de Patología Veterinaria o Salud Animal		

CRONOGRAMA DE EJECUCIÓN

3.1	Distribución Temporalizada			
Módulo		Horas	Horas	Horas
		teóricas	prácticas	totales
1.	Patología veterinaria en los procesos de Inspección durante el sacrificio bovino (Chontales).	8	16	24
2.	Interpretación de resultados de laboratorio de patologías monitoreadas, análisis de las muestras tomadas desde los RM (rastros municipales) para la toma de decisiones (UNAN León).	6	16	22
3.	Buenas prácticas de manufactura en los rastros municipales. Este módulo debe de incluir tres componentes específicos. Las prácticas higiénicas apropiadas con las cuales se procesa la carne, infraestructura y programas de manejo de plagas (Chontales).	5	5	10
4.	Enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs). Este módulo de capacitación debe de abordar a profundidad cada una de las ETAs que pueden ser adquiridas como consecuencia de una mala manipulación de la carne y la leche en el RM o centro de acopio y durante la comercialización (UNAN León).	4	7	11
5.	Buenas prácticas higiénicas de la leche. Donde se abordarán las Buenas Prácticas Pecuarias, Buenas Prácticas de Ordeño, Buenas Prácticas Higiénicas y Calidad de la Leche	6	16	22

desde el punto de vista físico, químico y biológico (Chontales).			
Totales:	29	60	89
3.2 Distribución Temática			
Módulo 1. Patología veterinaria en los procesos de inspección durante el sacrificio bovino.			
Temas	Horas	Horas	Horas
	teóricas	prácticas	totales
Bienestar Animal en el Transporte y mantenimiento antes del sacrificio. La Inspección Antemortem.	1	2	3
La Inspección postmortem. Clasificación anatomopatológica de las lesiones. Metodología de la inspección post mórtem.	6	10	16
Programas de control de enfermedades.	1	4	5
Totales:	8	16	24
Módulo 2. Interpretación de resultados de laboratorio de patologías monitoreadas, análisis de las muestras tomadas desde los RM para la toma de decisiones.			
Temas	Horas	Horas	Horas
	teóricas	prácticas	totales
Brucelosis: RB, Ri, Cultivo y PCR	1	2	3
Tuberculosis: HP, BAAR (bacilo ácido alcohol resistente), cultivo y PCR.	1	2	3
EET's: IHQ, Rabia: IFD	1	4	5
Aislamiento e identificación de Salmonella spp (Presencia-Ausencia)	1	2	3
Identificación y recuento de E. coli por el método del número más probable (NMP), ((<3NMP/g->120NMP/g)	1	2	3
Identificación y recuento de Staphylococcus aureus por el método de recuento en placa (UFC) ((<10UFC/g->250UFC/g), Aislamiento e identificación de Listeria monocytogenes (Presencia-Ausencia)	1	4	5
Totales:	6	16	22
Módulo 3. Buenas prácticas de manufactura en los rastros municipales			

Temas	Horas	Horas	Horas
	teóricas	prácticas	totales
Instalaciones: ubicación, entorno, diseño, paredes, pisos, techos, ventanas, puertas, ventilación, abastecimiento de agua, efluentes y aguas residuales.	2	2	4
Prácticas higiénicas apropiadas en el proceso de faena: personal, higiene de los animales antes del sacrificio, equipo básico requerido para sacrificio, BPH para remoción de piel, BPH para la evisceración, limpieza y lavado de canales, BPH para la refrigeración de la canal.	2	2	4
Manejo integral de plagas: programa de control de plagas, medidas para impedir el ingreso de plagas, usencia de animales domésticos.	1	1	2
Totales:	5	5	10

Módulo 4. Enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs). Este módulo de capacitación debe de abordar a profundidad cada una de las ETAs que pueden ser adquiridas como consecuencia de una mala manipulación de la carne y la leche en el RM o centro de acopio y durante la comercialización.

Temas	Horas	Horas	Horas
	teóricas	prácticas	totales
Introducción a las ETA. Deterioro de los alimentos. Alteraciones en carnes frescas y en productos lácteos.	1	1	2
Principales ETA Bacterianas: Aeromona spp, Clostridium, botulinum, Escherichia coli y SUH, Campylobacter, Carbunco, Coléra, Clostridium perfringens, Vibrio parahemolyticus, Vibrio vulnificus, Sraphylococcus aureus, Bacilus cereus, Salmonellosis, Listeriosis, Shigelosis, Yersiniosis, Mycobacterium bovis, Brucella y EETs.	2	3	5
Principales ETA Parasitarias o EPTA. Generalidades del mundo parasitario. Generalidades del Reino Protista: Amebiasis, Criptosporidiosis, Cyclosporiasis, Giardiasis, Toxoplasmosis. Generalidades de los Helmintos: Anisakis, Ascaris, Diphilobotrium, Fasciola, Hidatidosis, Himenolepis, Taenia saginata, Trichuriasis, Toxocara, Triquinosis.	1	3	4



Módulo 5. Buenas prácticas higiénicas de la leche. Donde se abordarán las Buenas prácticas pecuarias, buenas prácticas de ordeño, buenas prácticas higiénicas y calidad de la leche desde el punto de vista físico, químico y biológico.

Temas	Horas	Horas	Horas
	teóricas	prácticas	totales
Buenas Prácticas Pecuarias: documentación, bioseguridad, trazabilidad, diseño y construcción de las instalaciones, manejo del ganado, alimentos, agua, manejo y administración de productos veterinarios, higiene, salud y capacitación del personal.	2	4	6
Buenas Prácticas de ordeño: Buenas prácticas de manejo de la leche, Buenas prácticas antes del ordeño, Buenas prácticas durante el ordeño, Buenas prácticas después del ordeño.	2	6	8
Calidad de la leche: composición, calidad, caracteres organolépticos, análisis de campo (acidez titulable, prueba del alcohol, tiempo de reducción del azul de metileno, CMT) y análisis de laboratorio (recuento de mesófilos aerobios).	2	6	8
Totales:	6	16	22

FORMULARIO DE PRECIO

[El oferente completará este formulario de acuerdo con las instrucciones indicadas]

Contratación Simplificada No. 01/Programa_BOVINOS/IPSA/2019 SISCAE No. 002-2019. “ADQUISICIÓN DE SERVICIO ESPECIALIZADO DE CAPACITACIÓN EN TEMAS DE INOCUIDAD”

NOTA IMPORTANTE: Las ofertas económicas por lote que sean superiores al presupuesto base máximo presentado en el literal d) de la Solicitud de Oferta serán rechazadas.

ALCANCES DEL SERVICIO ESPECIALIZADO DE CAPACITACIÓN EN TEMAS DE INOCUIDAD.		PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1	Se deberá impartir capacitación a 20 Inspectores de Inocuidad del IPSA en el marco del Programa Bovino		
2	Tiempo de duración de la capacitación 5 meses, (89 horas), 34.83% horas teóricas y 65.17% para cada participante.		
3	La Universidad debe suministrar material didáctico, logística, estrategia metodológica de enseñanza Teóricas y Prácticas y cualquier otro insumo necesario para el alcance de las competencias del programa de capacitación.		
4	Temas solicitados a impartir en la capacitación:		
	<ul style="list-style-type: none">Patología veterinaria en los procesos de inspección durante el sacrificio bovino		
	<ul style="list-style-type: none">Interpretación de Resultados de Laboratorio de Patología monitoreada		
	<ul style="list-style-type: none">Buenas prácticas de manufactura en los rastros municipales		
	<ul style="list-style-type: none">Enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs)		
	<ul style="list-style-type: none">Buenas Prácticas Higiénicas de la leche (ETAs).		
5	Se solicita entrega de certificados por cada modulo		
6	Puntuación mínima del participante 80 puntos máxima 100 puntos		
LA UNIVERSIDAD DEBERÁ CONTAR CON AL MENOS 3 EXPERTO (S) (Las hojas de vida de los expertos deben de traer sus respectivas constancias, diplomas, certificados etc.)			



1	Graduados en Ingeniero en Alimentos. Doctor ó Licenciado en Medicina Veterinaria.		
2	Post grado o Maestrías o Doctorado en Sistemas de Producción ó Patología Animal o Salud Animal		
3	Contar con experiencia de al menos seis (6) años laborando en la docencia específicamente con experiencia en Patología Veterinaria en materias afines a la agroindustria, inocuidad de alimentos ó salud animal.		
4	Contar con al menos cinco publicaciones en medios nacionales ó internaciones en temas de investigaciones de Patología Veterinaria o Salud Animal		
SUB-TOTAL			
MÁS: IVA 15%			
COSTO TOTAL			

Firma: _____ Nombre Representante Legal: _____
Fecha: _____