



Dirección General de Proyectos Estratégicos y Especiales
REGISTRO DE ADENDAS/ ENMIENDAS

ENMIENDA NO.2 REF: QST-CCC-CP-2021-0012

No. EXPEDIENTE

QST-CCC-CP-2021-0012

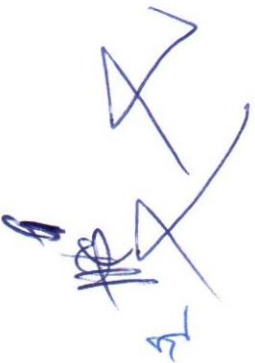
13 de octubre de 2021

No	Fecha emisión	Documento - Párrafo o inciso	Resumen motivo/cambio	Doc. de Respaldo
1.	5/10/21	Punto 3.4 Criterios de Evaluación	Como fue publicado en fecha 5/10/2021, enmendado en fecha 11/10/2021. 3.4 criterios de Evaluación	Pliego de condiciones

[Handwritten signatures and initials in blue ink]

EVALUACION ACREDITACIÓN Y SOLVENCIA		CUMPLE	NO CUMPLE
No.	Elegibilidad		
	<p>1</p> <p>Elegibilidad: El Proponente está legalmente autorizado para realizar sus actividades comerciales en el país.</p> <p>Experiencia del Licitante: Antecedentes que acrediten su experiencia en la administración y/o operación de servicios de Alimentos y Bebidas: a) Presentar Tres (3) referencias comerciales de clientes, (empresas o instituciones), mediante las cuales se evidencie que el licitante cuenta con por lo menos tres (3) años de experiencia brindando servicios similares de manera satisfactoria; y b) Presentar descripción de su experiencia avalados por documentos tales como: contratos u otros documentos demostrativos.</p> <p>Situación Financiera: La empresa y/o persona física deberá demostrar que cuenta con la estabilidad financiera suficiente para ejecutar satisfactoriamente el eventual Contrato.</p>		
No.	EVALUACIÓN PROPUESTA TÉCNICA	Puntos	Puntuación Otorgada
1	Preparación del Personal Técnico	2	
	Presentar currículos y/o certificaciones donde haga constar el perfil del puesto y la experiencia en el área de cocina del personal que participa en la elaboración de los alimentos.	2	

	<p>5 Menú propuesto</p> <p>Presentar propuesta de Menú para el Primer Trimestre, acorde con la gastronomía dominicana y de conformidad al numeral 2.8.2 del Pliego de Condiciones Específicas.</p>	2	
	<p>6 Degustación del menú</p> <p>En este apartado será evaluada la propuesta de servicio tomando en cuenta la calidad nutricional, la variedad del menú entregado en la propuesta, textura, punto de cocción, aroma, sabor, color, temperatura y presentación de los alimentos.</p>	13	
	<p>7 Medio de Transporte y Distribución de Alimentos</p> <p>Los vehículos utilizados para la distribución de las raciones de los alimentos deben estar en buen estado, limpios y buen funcionamiento. El interior del vehículo no puede estar corroido y con oxido. Los mismos deben estar destinados exclusivamente para el transporte de alimentos.</p> <p>Contar con la cantidad de vehículos que le permita cumplir con las entregas en los horarios establecidos.</p> <p>Cuentan con carros calientes, para que los alimentos estén protegidos de la contaminación y calor excesivo durante la distribución, a los fines de que los alimentos mantengan su temperatura y buen estado para el consumidor final.</p>	6	
		2	
		2	



	8	Planta Física	15	
		El local debe estar cerrado y techado (no al aire libre).	1	
		El área externa del local debe estar en buen estado, limpia y con drenaje adecuado.	1	
		Los pisos deben ser de material fácilmente lavable y estar en buen estado; por lo que no podrán ser de tierra o estar recubiertos con alfombra, vinil o madera.	1	
		Los techos deben estar bien conservados, sin filtraciones, goteras, rupturas, serrines y lama. No deben acumular suciedad, ni condensación de vapor.	1	
		Las paredes deben estar pintadas, sin grietas, rupturas, serrines o lama.	1	
		Las ventanas y puertas deben estar en buen estado. Las ventanas deberán estar provistas de mallas y sin orificios que permitan la entrada de insectos, roedores, etc...	2	
		Las instalaciones eléctricas deben estar en buen estado y protegidas.	1	
		La iluminación natural o artificial debe permitir realizar las actividades correspondientes.	1	
		El local en donde se preparan los alimentos debe contar con suministro de agua potable y filtrada. De igual manera, deberá contar con agua potable para la limpieza y servicios de higiene del personal.	2	
		Los medios de almacenamiento de agua potable (tinacos, cisternas, tanques y otros afines) deben estar limpios y en buen estado.	2	
		Presentó pruebas reciente de limpieza de trampa de grasa.	2	

Handwritten signature and initials in blue ink, including a large stylized mark and the letters 'R' and 'E'.

<p>12 Equipos y Utensilios</p> <p>El local cuenta con los equipos necesarios para la Congelación, Refrigeración y otros afines que permiten la debida conservación, preparación o procesamiento de los alimentos, encontrándose los mismos en buen estado físico y de funcionamiento.</p> <p>Los equipos y utensilios deben estar en buen estado y ser de material lavable, liso, no poroso y fácil de limpiar y desinfectar. No deben alterar el olor y sabor del alimento que contengan; se recomienda que sean de acero inoxidable. Los materiales porosos no son aconsejables, ya que pueden constituir un foco de contaminación (todo tipo de maderas).</p>	6	
<p>Las mesas o mesetas de trabajo deben ser de una superficie que no desprendan ningún tipo de partículas.</p>	2	
<p>13 Envasado y Empaque</p> <p>El local en donde se elaboran los alimentos debe contar con un área para el proceso de envasado y empaque, sin riesgos de contaminación. Las mesas o mesetas de trabajo deben ser de una superficie que no desprendan ningún tipo de partículas.</p>	2	
<p>El interior del local debe contar con espacios adecuados para colocar el producto final.</p>	1	
<p>TOTAL DE PUNTOS</p>	80	

Solo se abrirán las ofertas económicas de los oferentes/proponentes que hayan resultado habilitados en la primera etapa del proceso, para lo cual deberán haber presentado la documentación requerida (legal, financiera y técnica) y haber obtenido un mínimo de setenta (70) puntos para ser considerado Conforme, en caso contrario será No Conforme.

Los Peritos levantarán un informe donde se indicará el cumplimiento o no de las Especificaciones Técnicas. En el caso de no cumplimiento indicará, de forma individualizada las razones.

Los Peritos emitirán su informe al Comité de Compras y Contrataciones sobre los resultados de la evaluación de las Propuestas Técnicas "Sobre A", a los fines de la recomendación final.

Como debe leerse ahora en fecha 13/10/2021

3.4 criterios de Evaluación

EVALUACION, ACREDITACION Y SOLVENCIA		CUMPLE	NO CUMPLE
<p>Elegibilidad: El proponente está legalmente autorizado para realizar sus actividades comerciales en el país.</p>			
<p>Experiencia: Antecedentes que acrediten su experiencia en la administración y/o operación de servicios de alimentos y bebidas: a) presentar tres (3) referencias comerciales de clientes (empresas o instituciones), mediante las cuales se evidencie que el licitante cuenta por lo menos con tres (3) años de experiencia brindando servicios similares de manera satisfactoria; b) presentar descripción de su experiencia avalada por documentos tales como: contratos u otros documentos demostrativos; y c) Presentar currículo y constancia que avala el perfil propuesto y la experiencia en el área de cocina del Chef Ejecutivo o Jefe de Cocina propuesto.</p>			
<p>Situación Financiera: La empresa y/o persona física deberá demostrar que cuenta con la estabilidad financiera suficiente para ejecutar satisfactoriamente el eventual contrato.</p>			
No.	EVALUACIÓN PROPUESTA TÉCNICA	Puntos	Puntuación otorgada
1	Preparación del Personal Técnico	2	
a)	Presentar artículos y/o certificaciones donde haga constar el perfil del puesto y la experiencia en el área de cocina del personal que participa en la elaboración de los alimentos.	2	
2	Higiene del Personal	5	
a)	Deben vestir uniformes limpios, usar mascarillas, estar bien aseados, uñas cortas y limpias, cubiertos con gorro o cubre pelo. No deben usar ningún tipo de bisuterías. No tocar los alimentos preparados con las manos, para ello se utilizan pinzas y/o guantes.	5	

	3	Servicios para la higiene del personal	5	
	a)	El local cuenta con baño(s) que tengan inodoro y lavamanos, que su ubicación se encuentre separado del área de procesamiento, elaboración o preparación de los alimentos y con materiales para la higienización del personal (papel higiénico, papel toalla, jabón, ...).	3	
	b)	El local donde se elaboran los alimentos cuenta con un lavamanos ubicado en el área de procesamiento, elaboración o preparación, con materiales para la higienización del personal (papel higiénico, papel toalla, jabón, ...).	2	
	4	Menú propuesto	2	
	a)	Presenta propuesta de menú para el primer trimestre, acorde a la gastronomía dominicana y de conformidad con las especificaciones técnicas.	2	
	5	Degustación de menú	15	
	a)	Será evaluada la propuesta de servicio tomando en cuenta la calidad nutricional, la variedad del menú presentado según los siguientes aspectos: variedad de menú presentado, textura, cocción, aroma, sabor, color, temperatura y presentación de los alimentos.	15	
	6	Medio de transporte y distribución de alimentación	6	
	a)	Los vehículos utilizados para la distribución de las raciones de los alimentos deben estar en buen estado, limpios y buen funcionamiento. El interior del vehículo no puede estar corroído ni con óxido. Los mismos deben estar destinados exclusivamente para el transporte de alimentos.	2	
	b)	Contar con la cantidad de vehículos que le permita cumplir con las entregas en los horarios establecidos.	2	

[Handwritten signature and initials]

b)	Los equipos y utensilios deben estar en buen estado y ser de material lavable, liso, no poroso y fácil de limpiar y desinfectar. No deben alterar el olor y sabor del alimento que contengan; se recomienda que sean de acero inoxidable. Los materiales porosos no son aconsejables, ya que pueden constituir un foco de contaminación (todo tipo de madera).	2	
c)	Las mesas o mesetas de trabajo deben ser de una superficie que no desprendan ningún tipo de partículas.	2	
12	Envasado y empaque	2	
a)	El local donde se elaboran los alimentos debe contar con un área para el proceso de envasado y empaque, sin riesgos de contaminación. Las mesas o mesetas de trabajo deben ser de una superficie que no desprendan ningún tipo de partículas.	1	
b)	El interior del local debe contar con espacios adecuados para colocar el producto final.	1	
TOTAL DE PUNTOS		80	

28

[Handwritten signature]

*

No.	EVALUACIÓN PROPUESTA TÉCNICA	Escala de Puntuación	Puntos
1	Preparación del Personal Técnico		
a)	Presentar artículos y/o certificaciones donde haga constar el perfil del puesto y la experiencia en el área de cocina del personal que participa en la elaboración de los alimentos.	2 = Excelente, supera las expectativas 1 = Bueno, cubre las expectativas 0 = Inaceptable, no cumple	2
2	Higiene del Personal		
a)	Deben vestir uniformes limpios, usar mascarillas, estar bien aseados, uñas cortas y limpias, cubiertos con gorro o cubrir pelo. No deben usar ningún tipo de bisuterías. No tocar los alimentos preparados con las manos, para ello se utilizan pinzas y/o guantes.	5 = Excelente, supera las expectativas 4 = Bueno, cubre las expectativas 3 = Aceptable, con oportunidades de mejora 2 = Moderadamente aceptable 1 = Deficiente 0 = Inaceptable, no cumple	5
3	Servicios para la higiene del personal		
a)	El local cuenta con baño(s) que tengan inodoro y lavamanos, que su ubicación se encuentre separado del área de procesamiento, elaboración o preparación de los alimentos y con materiales para la higienización del personal (papel higiénico, papel toalla, jabón, ...).	3 = Excelente, supera las expectativas 2 = Bueno, cubre las expectativas 1 = Deficiente 0 = Inaceptable, no cumple	3
b)	El local donde se elaboran los alimentos cuenta con un lavamanos ubicado en el área de procesamiento, elaboración o preparación, con materiales para la higienización del personal (papel higiénico, papel toalla, jabón, ...).	2 = Excelente, supera las expectativas 1 = Bueno, cubre las expectativas 0 = Inaceptable, no cumple	2
4	Menú propuesto		
a)	Presenta propuesta de menú para el primer trimestre, acorde a la gastronomía dominicana y de conformidad con las especificaciones técnicas.	2 = Excelente, supera las expectativas 1 = Bueno, cubre las expectativas 0 = Inaceptable, no cumple	2
5	Degustación de menú		
a)	Sera evaluada la propuesta de servicio tomando en cuenta la calidad nutricional, la variedad del menú presentado según los siguientes aspectos: Variedad de menú entregado en la propuesta, calidad nutricional, textura, cocción, aroma, sabor, color, temperatura y presentación de los alimentos.	15 = Excelente, supera las expectativas 10 = Muy bueno, cumple con las expectativas 8 = Bueno, cubre las expectativas 5 = Aceptable, con oportunidades de mejora 0 = Inaceptable, no cumple	15
6	Medio de transporte y distribución de alimentación		
			6

a)	Los vehículos utilizados para la distribución de las raciones de los alimentos deben estar en buen estado, limpios y buen funcionamiento. El interior del vehículo no puede estar corroído ni con óxido. Los mismos deben estar destinados exclusivamente para el transporte de alimentos.	2 = Excelente, supera las expectativas 1 = Bueno, cubre las expectativas 0 = Inaceptable, no cumple	2				
b)	Contar con la cantidad de vehículos que le permita cumplir con las entregas en los horarios establecidos.	2 = Excelente, supera las expectativas 1 = Bueno, cubre las expectativas 0 = Inaceptable, no cumple	2				
c)	Cuenta con carros calientes para que los alimentos estén protegidos de la contaminación y calor excesivo durante la distribución, a los fines de que los alimentos mantengan su temperatura y buen estado para el consumidor final.	2 = Excelente, supera las expectativas 1 = Bueno, cubre las expectativas 0 = Inaceptable, no cumple	2				
7	Planta Física		15				
a)	El local debe estar cerrado y techado (no al aire libre).	1 = Cumple 0 = No cumple	1				
b)	El área externa del local debe estar en buen estado, limpia y con drenaje adecuado.	1 = Cumple 0 = No cumple	1				
c)	Los pisos deben ser de material fácilmente lavable y estar en buen estado; por lo que no podrán ser de tierra o estar recubiertos con alfombra, vinil o madera.	1 = Cumple 0 = No cumple	1				
d)	Los techos deben estar bien conservados, sin filtraciones, goteras, rupturas, serrines y lama. No deben acumular suciedad, ni condensación de vapor.	1 = Cumple 0 = No cumple	1				
e)	Las paredes deben estar pintadas, sin grietas, rupturas, serrines o lama.	1 = Cumple 0 = No cumple	1				
f)	Las ventanas y puertas deben estar en buen estado. Las ventanas deberán estar provistas de mallas y sin orificios que permitan la entrada de insectos, roedores, etc....	2 = Excelente, supera las expectativas 1 = Bueno, cubre las expectativas 0 = Inaceptable, no cumple	2				
g)	Las instalaciones eléctricas deben estar en buen estado y protegidas.	1 = Cumple 0 = No cumple	1				
h)	La iluminación natural o artificial debe permitir realizar las actividades correspondientes.	1 = Cumple 0 = No cumple	1				
i)	El local en donde se preparan los alimentos debe contar con suministro de agua potable y filtrada. De igual manera, deberá contar con agua potable para la limpieza y servicios de higiene del personal.	2 = Excelente, supera las expectativas 1 = Bueno, cubre las expectativas 0 = Inaceptable, no cumple	2				
j)	Los medios de almacenamiento de agua potable (tinacos, cisternas, tanques y otros afines) deben estar limpios y en buen estado.	2 = Excelente, supera las expectativas 1 = Bueno, cubre las expectativas 0 = Inaceptable, no cumple	2				
k)	Presento pruebas recientes de limpieza de trampa de grasa.	2 = Excelente, supera las expectativas 1 = Bueno, cubre las expectativas 0 = Inaceptable, no cumple	2				

			<p>8 Eliminación de desechos líquidos y sólidos</p> <p>a) El piso del local en donde se elaboran los alimentos debe tener vías de drenaje para evitar acumulación de agua luego de la limpieza.</p> <p>b) 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.</p> <p>c) Los zafacones y contenedores de basura deberán estar en buen estado e higienizados, en fundas plásticas destinadas para estos fines.</p>	<p>2 = Excelente, supera las expectativas 1 = Bueno, cubre las expectativas 0 = Inaceptable, no cumple</p> <p>2 = Excelente, supera las expectativas 1 = Bueno, cubre las expectativas 0 = Inaceptable, no cumple</p> <p>2 = Excelente, supera las expectativas 1 = Bueno, cubre las expectativas 0 = Inaceptable, no cumple</p>	<p>6</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	
			<p>9 Control de plagas</p> <p>a) El local en donde se elaboran los alimentos debe aplicarse medidas o acciones para controlar y/o eliminar plagas (ratas, cucarachas, moscas y otros). Debe presentar documentos de control al día.</p>	<p>6 = Excelente, supera las expectativas 5 = Bueno, cubre las expectativas 4 = Aceptable, con oportunidades de mejora 3 = Moderadamente aceptable 2 = Deficiente 0 = Inaceptable, no cumple</p>	<p>6</p> <p>6</p>	
			<p>10 Almacén</p> <p>a) El local donde se elaboran los alimentos debe contar con un área especial para almacenar todos los insumos alimenticios (procesados o no procesados), con los cuales se prepararán los alimentos, con la debida protección contra plagas, animales, químicos contaminantes, cambios de temperatura, buenas condiciones de limpieza y ventilación.</p>	<p>10 = Excelente, supera las expectativas 8 = Muy bueno, cumple con las expectativas 6 = Bueno, cubre las expectativas 4 = Aceptable, con oportunidades de mejora 2 = Moderadamente aceptable 1 = Deficiente 0 = Inaceptable, no cumple</p>	<p>10</p> <p>10</p>	
			<p>11 Equipos y utensilios</p> <p>a) El local cuenta con los equipos necesarios para la congelación, refrigeración y otros afines que permiten la debida conservación, preparación o procesamiento de los alimentos, encontrándose los mismos en buen estado físico y de funcionamiento.</p> <p>b) Los equipos y utensilios deben estar en buen estado y ser de material lavable, liso, no poroso y fácil de limpiar y desinfectar. No deben alterar el olor y sabor del alimento que contengan; se recomienda que sean de acero inoxidable. Los materiales porosos no son aconsejables, ya que pueden constituir un foco de contaminación (todo tipo de madera).</p>	<p>2 = Excelente, supera las expectativas 1 = Bueno, cubre las expectativas 0 = Inaceptable, no cumple</p> <p>2 = Excelente, supera las expectativas 1 = Bueno, cubre las expectativas 0 = Inaceptable, no cumple</p>	<p>6</p> <p>2</p> <p>2</p>	


c)	Las mesas o mesetas de trabajo deben ser de una superficie que no desprendan ningún tipo de partículas	2 = Excelente, supera las expectativas 1 = Bueno, cubre las expectativas 0 = Inaceptable, no cumple	2
12	Envasado y empaque		2
a)	El local donde se elaboran los alimentos debe contar con un área para el proceso de envasado y empaque, sin riesgos de contaminación. Las mesas o mesetas de trabajo deben ser de una superficie que no desprendan ningún tipo de partículas.	1 = Cumple 0 = No cumple	1
b)	El interior del local debe contar con espacios adecuados para colocar el producto final	1 = Cumple 0 = No cumple	1
TOTAL DE PUNTOS		80	1

Solo se abrirán las ofertas económicas de los oferentes/proponentes que hayan resultado habilitados en la primera etapa del proceso, para lo cual deberán haber presentado la documentación requerida (legal, financiera y técnica) y haber obtenido un mínimo de setenta (70) puntos para ser considerado Conforme, en caso contrario será No Conforme.

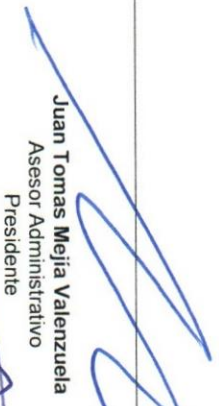
Los Peritos levantarán un informe donde se indicará el cumplimiento o no de las Especificaciones Técnicas. En el caso de no cumplimiento indicará, de forma individualizada las razones.

Los Peritos emitirán su informe al Comité de Compras y Contrataciones sobre los resultados de la evaluación de las Propuestas Técnicas "Sobre A", a los fines de la recomendación final.

<p>2</p> <p>5/10/2021</p>	<p>Punto 2.12 Documentación a Presentar</p>	<p>Piego de condiciones</p>								
<p>Los siguientes requerimientos establecidos en el Punto 2.12 "Documentación a Presentar", específicamente en la "letra C, Documentación Técnica, numerales 9 y 11", serán eliminados de la letra C y formaran parte de la "letra A, Documentación Legal", por lo tanto, estos requerimientos son "Subsanables".</p> <p>19. Aval de que la empresa tiene más de 3 años prestando servicios</p> <p>20. Currículo del chef principal propuesto y Formulario de Experiencia profesional y copia de sus certificados de estudios obtenidos en los que se demuestre que posee las siguientes calificaciones profesionales:</p> <table border="1" data-bbox="787 896 1136 2159"> <thead> <tr> <th colspan="2">CHEF PRINCIPAL</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Conocimientos Relevantes</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> Seguridad alimentaria Cocina Control de higiene en el sector alimenticio </td> </tr> <tr> <td>Nivel Educativo</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> Licenciado en Gastronomía o en Administración Turística y Hotelera Al menos cinco (5) años en la ejecución de labores de dirección o supervisión de operaciones de cocina </td> </tr> <tr> <td>Experiencia</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> Experiencia mínima de un (1) año en Empresas privadas y/o Organismos Públicos vinculados a la producción de alimentos, hostelería o restauración. Experiencia acreditable en restaurantes, hoteles en áreas de A&B o servicios de catering </td> </tr> </tbody> </table>			CHEF PRINCIPAL		Conocimientos Relevantes	<ul style="list-style-type: none"> Seguridad alimentaria Cocina Control de higiene en el sector alimenticio 	Nivel Educativo	<ul style="list-style-type: none"> Licenciado en Gastronomía o en Administración Turística y Hotelera Al menos cinco (5) años en la ejecución de labores de dirección o supervisión de operaciones de cocina 	Experiencia	<ul style="list-style-type: none"> Experiencia mínima de un (1) año en Empresas privadas y/o Organismos Públicos vinculados a la producción de alimentos, hostelería o restauración. Experiencia acreditable en restaurantes, hoteles en áreas de A&B o servicios de catering
CHEF PRINCIPAL										
Conocimientos Relevantes	<ul style="list-style-type: none"> Seguridad alimentaria Cocina Control de higiene en el sector alimenticio 									
Nivel Educativo	<ul style="list-style-type: none"> Licenciado en Gastronomía o en Administración Turística y Hotelera Al menos cinco (5) años en la ejecución de labores de dirección o supervisión de operaciones de cocina 									
Experiencia	<ul style="list-style-type: none"> Experiencia mínima de un (1) año en Empresas privadas y/o Organismos Públicos vinculados a la producción de alimentos, hostelería o restauración. Experiencia acreditable en restaurantes, hoteles en áreas de A&B o servicios de catering 									


Juan Francisco Alvarez Carbuca
 Director Administrativo Financiero, Miembro


Hissy Carroina Vasquez
 Responsable Oficina Acceso a la Información (OAI), Miembro


Juan Tomas Mejia Valenzuela
 Asesor Administrativo Presidente


Guido Gil Buonpastore
 Asesor Legal del Comité, Miembro


Rosalva Hernández Sánchez
 Directora Planificación y Desarrollo, Miembro

