

ACTA DEL COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES DE LA DIRECCION GENERAL DE LOS PROYECTOS ESTRATEGICOS Y ESPECIALES DE LA PRESIDENCIA (PROPEEP), QUE APRUEBA LA ENMIENDA NO. 2 EN EL PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TECNICAS PROCESO DE COMPARACION DE PRECIOS QST-CCC-CP-2021-0012, PARA LA CONTRATACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION PARA EL PERSONAL DE LA INSTITUCION, A TRAVES DEL PLAN QUISEQUYA SOMOS TODOS (QST), DESTINADO A MIPYME MUJER.

En la ciudad de Santo Domingo de Guzmán, Distrito Nacional, Capital de la República Dominicana, siendo las dos horas de la tarde (2:00 P.M.), del día trece (13) de octubre del año dos mil veintiuno (2021), se reunieron, previa convocatoria, los siguientes miembros del Comité de Compras y Contrataciones de la Dirección General de Proyectos Estratégicos y Especiales de la Presidencia (PROPEEP): Juan Tomás Mejía Valenzuela, Asesor Administrativo, Presidente del Comité; Juan Francisco Álvarez Carbuccia, Director Administrativo Financiero, Miembro; Rosauri Hernández Sánchez, Directora de Planificación y Desarrollo, Miembro; Hissy Carolina Vásquez, Responsable de la Oficina de Acceso a la Información (OAI), Miembro; Guido Gil Buonpensiere, Asesor Legal del Comité, Miembro.

Comprobado el quorum reglamentario, el presidente del Comité dejó abierta la sesión, comunicando a los presentes que esta reunión había sido convocada para conocer sobre la enmienda No. 2 sobre el pliego de especificaciones técnicas del proceso de Comparación de precios QST-CCC-CP-2021-0012, para la contratación de servicios de alimentación para el personal de la institución, a través del Plan Quisqueya Somos Todos (QST), destinado a MIPYME mujer.

De inmediato la Unidad Operativa de Compras de la PROPEEP, como preámbulo hizo de conocimiento de este comité, lo siguiente:

VISTA: La Ley No. 340-06 de Compras y Contrataciones de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones.

VISTA: La resolución número PNP-06-2020 de la Dirección General de Contrataciones Públicas de fecha 14 de septiembre del 2020.

CONSIDERANDO: Que, el párrafo III del artículo 18 de la Ley No. 340-06 modificada por la Ley No. 449-06, establece lo siguiente: "Podrán realizarse adendas a los pliegos de condiciones, que no alteren sustancialmente los términos originales, sólo en los casos, forma y plazos que establezcan los reglamentos de la presente ley. Siempre se deberá otorgar a los oferentes tiempos suficientes para realizar los ajustes necesarios a sus ofertas. Las adendas deberán ser notificadas a todos los oferentes que hayan adquirido los pliegos y publicadas en los mismos medios en que se difundió el original".

CONSIDERANDO: Que, el artículo 3, literal 9 de la Ley No. 340-06 y sus modificaciones, establece el Principio de Transparencia y Publicidad, respecto al cual "ninguna actuación, medida o decisión de autoridad competente en la aplicación e interpretación de esta Ley deberá exceder lo que sea necesario para alcanzar los objetivos de transparencia, licitud, competencia y protección efectiva del interés y del orden público, perseguido por esta ley. Dicha actuaciones, medidas o decisiones no deberán ordenar o prohibir más de lo que es razonable y justo a la luz de la disposición de la presente ley".

CONSIDERANDO: Que, el artículo 17 de la resolución número PNP-06-2020 de la Dirección General de Contrataciones Públicas señala lo siguiente: "Modificaciones oportunas. Las instituciones pueden realizar modificaciones y aclaraciones al pliego de condiciones, fichas técnicas y/o términos de referencia, siempre y cuando se realicen de manera oportuna, dentro del plazo establecido en el párrafo I del artículo 20 de la Ley Núm. 340-06 y sus modificaciones".

CONSIDERANDO: Que, el artículo 20 de la resolución número PNP-06-2020 de la Dirección General de Contrataciones Públicas señala lo siguiente: *"Difusión de las modificaciones y aclaraciones y aclaraciones. Las instituciones contratantes deberán realizar la debida difusión y publicidad de las modificaciones y aclaraciones al pliego de condiciones, fichas técnicas y/o términos de referencia, a través del Portal Transaccional y su pliego de condiciones, de conformidad con lo establecido en el párrafo I del artículo 20 de la Ley Núm. 340-06 y sus modificaciones".*

CONSIDERANDO: Que, la Dirección General de Contrataciones Públicas (DGCP), actuando en calidad de órgano rector, en relación con el proceso de referencia, efectuó un monitoreo preventivo haciendo oportunas observaciones y sugerencias al departamento de Compras de la PROPEEP, con la expectativa de que sean acogidas las mismas, en aras de hacer más diáfano el proceso.

Se sometió el asunto a la consideración de los miembros del Comité, quienes luego de un intercambio de impresiones decidieron lo siguiente:

RESUELVE:

PRIMERO (1°): El Comité de Compras y Contrataciones de la Dirección General de Proyectos Estratégicos y Especiales de la Presidencia (PROPEEP), **RESUELVE APROBAR**, la enmienda No. 2 del PROCESO QST-CCC-CP-2021-0012, consistente en la modificación del pliego de especificaciones técnicas, para implementar los siguientes cambios señalados en el cuadro siguiente:

No.	Fecha emisión	Documento- Párrafo o inciso	Resumen motivo/cambio	Doc de Respaldó
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





EVALUACION ACREDITACIÓN Y SOLVENCIA		CUMPLE	NO CUMPLE
No.			
1	Elegibilidad		
	Elegibilidad: El Proponente está legalmente autorizado para realizar sus actividades comerciales en el país.		
	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.		
	Situación Financiera: La empresa y/o persona física deberá demostrar que cuenta con la estabilidad financiera suficiente para ejecutar satisfactoriamente el eventual Contrato.		
No.	EVALUACIÓN PROPUESTA TÉCNICA	Puntos	Puntaje Otorgado
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	

[Handwritten signatures and initials in blue ink]



2	Higiene del Personal			
	Deben vestir uniformes limpios, usar mascarillas, estar bien aseados, uñas cortas y limpias, cubierto con gorro o cubre pelo. No deben usar ningún tipo de bisuterías. No tocar los alimentos preparados con las manos, para ello se debe utilizar pinzas y guantes.	5		
3	Servicios para la higiene del personal			
	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, entre otros).	3		
	El local en 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 (jabón, papel toalla, entre otros).	2		
4	Experiencia del Chef Ejecutivo			
	Presentar currículo y constancia que avale el perfil del puesto y la experiencia en el área cocina del Chef Ejecutivo o Jefe de Cocina propuesto.	2		

(Handwritten signatures and marks)



5	Menú propuesto			
	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.	2		
6	Degustación del menú	13		
	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.	13		
7	Medio de Transporte y Distribución de Alimentos	6		
	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 y con oxidado. Los mismos deben estar destinados exclusivamente para el transporte de alimentos.	2		
	Contar con la cantidad de vehículos que le permita cumplir con las entregas en los horarios establecidos.	2		
	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.	2		

Handwritten signatures and initials in blue ink.



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	

SA
Handwritten signatures and initials in blue ink.



9 Eliminación de Desechos Líquidos y Sólidos		6	
	El piso del local en donde se elaboran los alimentos debe tener vías de drenaje para evitar acumulación de agua luego de la limpieza.	2	
	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.	2	
	Los zafacones y contenedores de basura deberán estar en buen estado e higienizados, en fundas plásticas destinadas para estos fines.	2	
10 Control de Plagas		6	
	El local en donde se elaboran los alimentos debe aplicarse medidas o acciones para controlar y/o eliminar las plagas (gratas, cucarachas, moscas y otros). Debe presentar documentos de control al día.	6	
11 Almacén		10	
	El local en 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.	10	

[Handwritten signatures and initials in blue ink]



12 Equipos y Utensilios		6	
	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.	2	
	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).	2	
	Las mesas o mesetas de trabajo deben ser de una superficie que no desprendan ningún tipo de partículas.	2	
13	Envasado y Empaque	2	
	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.	1	
	El interior del local debe contar con espacios adecuados para colocar el producto final.	1	
TOTAL DE PUNTOS		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

Elegibilidad: El proponente está legalmente autorizado para realizar sus actividades comerciales en el país.

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.

Situación Financiera: La empresa y/o persona física deberá demostrar que cuenta con la estabilidad financiera suficiente para ejecutar satisfactoriamente el eventual contrato.

EVALUACIÓN PROPUESTA TÉCNICA					
No.				Puntos	
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 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	

[Handwritten mark]

[Handwritten signatures and marks]



		<p>3 Servicios para la higiene del personal</p> <p>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, ...).</p> <p>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, ...).</p>		5		
		<p>4 Menú propuesto</p> <p>a) Presenta propuesta de menú para el primer trimestre, acorde a la gastronomía dominicana y de conformidad con las especificaciones técnicas.</p>		2		
		<p>5 Degustación de menú</p> <p>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.</p>		15		
		<p>6 Medio de transporte y distribución de alimentación</p> <p>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.</p>		6		

55

x



b)	Contar con la cantidad de vehículos que le permita cumplir con las entregas en los horarios establecidos.	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			
7	Planta Física	15			
a)	El local debe estar cerrado y techado (no al aire libre).	1			
b)	El área externa del local debe estar en buen estado, limpia y con drenaje adecuado.	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			
d)	Los techos deben estar bien conservados, sin filtraciones, goteras, rupturas, serrines y lama. No deben acumular suciedad, ni condensación de vapor.	1			
e)	Las paredes deben estar pintadas, sin grietas, rupturas, serrines o lama.	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			
g)	Las instalaciones eléctricas deben estar en buen estado y protegidas.	1			
h)	La iluminación natural o artificial debe permitir realizar las actividades correspondientes.	1			

[Handwritten signatures and initials in blue ink]



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				
j)	Los medios de almacenamiento de agua potable (tinacos, cisternas, tanques y otros afines) deben estar limpios y en buen estado.		2				
k)	Presento pruebas recientes de limpieza de trampa de grasa.		2				
8	Eliminación de desechos líquidos y sólidos		6				
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.		2				
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.		2				
c)	Los zafacones y contenedores de basura deberán estar en buen estado e higienizados, en fundas plásticas destinadas para estos fines.		2				
9	Control de plagas		6				
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.		6				
10	Almacén		10				
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.		10				
11	Equipos y utensilios		6				

[Handwritten signatures and initials in blue ink]



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.		2	
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	

[Handwritten signatures and initials in blue ink]



No.	EVALUACIÓN PROPUESTA TÉCNICA	Escala de Puntuación	Puntos
1	Preparación del Personal Técnico	2 = Excelente, supera las expectativas 1 = Bueno, cubre las expectativas 0 = Inaceptable, no cumple	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 = 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
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
3	Servicios para la higiene del personal	3 = Excelente, supera las expectativas 2 = Bueno, cubre las expectativas 1 = Deficiente 0 = Inaceptable, no cumple	3
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 = Excelente, supera las expectativas 1 = Bueno, cubre las expectativas 0 = Inaceptable, no cumple	2
4	Menú propuesto	2 = Excelente, supera las expectativas 1 = Bueno, cubre las expectativas 0 = Inaceptable, no cumple	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 = 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
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
6	Medio de transporte y distribución de alimentación		6

[Handwritten signatures and initials in blue ink]



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			15						
a)	Planta Física 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						



8	Eliminación de desechos líquidos y sólidos				
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.	2 = Excelente, supera las expectativas 1 = Bueno, cubre las expectativas 0 = Inaceptable, no cumple	2		
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.	2 = Excelente, supera las expectativas 1 = Bueno, cubre las expectativas 0 = Inaceptable, no cumple	2		
c)	Los zafacones y contenedores de basura deberán estar en buen estado e higienizados, en fundas plásticas destinadas para estos fines.	2 = Excelente, supera las expectativas 1 = Bueno, cubre las expectativas 0 = Inaceptable, no cumple	2		
9	Control de plagas		6		
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.	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	6		
10	Almacén		10		
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.	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	10		
11	Equipos y utensilios		6		
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.	2 = Excelente, supera las expectativas 1 = Bueno, cubre las expectativas 0 = Inaceptable, no cumple	2		
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 = Excelente, supera las expectativas 1 = Bueno, cubre las expectativas 0 = Inaceptable, no cumple	2		



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>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>								
2	<p>Punto 2.12 Documentación a Presentar</p> <p>5/10/20 21</p>	<table border="1"> <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>Licenciado en Gastronomía o en Administración Turística y Hotelera</td> </tr> <tr> <td>Experiencia</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> Al menos cinco (5) años en la ejecución de labores de dirección o supervisión de operaciones de cocina 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	Licenciado en Gastronomía o en Administración Turística y Hotelera	Experiencia	<ul style="list-style-type: none"> Al menos cinco (5) años en la ejecución de labores de dirección o supervisión de operaciones de cocina 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	Licenciado en Gastronomía o en Administración Turística y Hotelera									
Experiencia	<ul style="list-style-type: none"> Al menos cinco (5) años en la ejecución de labores de dirección o supervisión de operaciones de cocina 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 									
		<p>Página de condiciones</p>								


(Handwritten signatures and initials in blue ink)


SEGUNDO (2°) : En consecuencia, se aprueba la modificación al pliego de condiciones específicas publicado en fecha cinco (5) de octubre del dos mil veintiuno (2021), así como las modificaciones posteriores realizadas en el mismo mediante enmiendas anteriores.

A continuación, el presidente del Comité de Compras y Contrataciones clausuró los trabajos de la reunión sin objeción y siendo las dos horas y quince minutos de la tarde (2:15 P.M.) se levantó la presente acta que fue firmada por los miembros presentes en señal de aprobación.


Juan Francisco Alvarez Carbuccia
Director Administrativo Financiero
Miembro


Hissey Carolina Vasquez
Responsable Oficina Acceso
A la Información (OAI)
Miembro


Juan Tomás Mejía Valenzuela
Asesor Administrativo
Presidente


Guido Gil Buonpensiere
Asesor legal del Comité
Miembro


Rosalva Hernández Sánchez
Directora de Planificación
y Desarrollo
Miembro

