

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. 1 DEL PROCESO DE COMPARACIÓN DE PRECIOS DE REF: QST-CCC-CP-2023-0012, PROCESO PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE CATERING PARA LAS ACTIVIDADES DE LA INSTITUCIÓN, DIRIGIDO A MIPYMES MUJER, A TRAVÉS DEL PLAN QUISQUEYA SOMOS TODOS (QST).

En la ciudad de Santo Domingo de Guzmán, Distrito Nacional, Capital de la República Dominicana, siendo las once horas de la mañana (11:00 A.M.) del día nueve (9) del mes de junio del año dos mil veintitrés (2023), 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): Estando ausente **Carlos Alberto Hernández Báez**, Representante de la Máxima Autoridad, Presidente del Comité; **José Felipe Meregildo García**, Director Administrativo y Financiero, Miembro; **Ana Verónica Adames Lantigua**, Directora de Planificación y Desarrollo, Miembro; Estando ausente **Giancarlo Vega Paulino**, Asesor Legal del Comité, Miembro; y **Hissy Carolina Vásquez**, Responsable de la Oficina de Acceso a la Información (OAI), 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 de la modificación de la modificación del pliego de condiciones específicas del procedimiento de comparación de precios **QST-CCC-CP-2023-0012**, para la contratación de obras para el remozamiento dentro del marco de la intervención de la calle 42 del ensanche capotillo, proyecto paseo de los colores, a través del plan Quisqueya Somos Todos (QST).

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, este comité con la intención de proteger la integridad del proceso y cumplir con los principios de eficiencia, igualdad y libre competencia, transparencia, equidad, participación y razonabilidad, ha decidido enmendar algunos puntos del Pliego de Condiciones Específicas y con ello acoger las recomendaciones realizadas por la Dirección General de Compras y Contrataciones del Estado en su calidad de órgano rector.

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. 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”.*

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

RESUELVE:

PRIMERO (1º): El Comité de Compras y Contrataciones de la Dirección General de Proyectos Estratégicos y Especiales de la Presidencia (PROPEEP), **RESUELVE APROBAR**, la enmienda /adenda no. I del pliego de condiciones y especificaciones del proceso de comparación de precios **QST-CCC-CP-2023-0012**, para la contratación de servicios de catering para las actividades de la institución, dirigido a mipymes mujer, a través del plan Quisqueya Somos Todos (QST), y en consecuencia para que en lo adelante se lea de la siguiente manera:

| No. | Fecha emisión | Documento - Párrafo o inciso | Cambio | Doc. de Respaldo |
|-----|---------------|---|--|-----------------------|
| | 1/6/2023 | Punto 2.18. Presentación de la Documentación Contendida en el “Sobre B” | <p>Como se publicó el día 1/6/2023</p> <p>2.18. Presentación de la Documentación Contendida en el “Sobre B”</p> <p>A) Formulario de Presentación de Oferta Económica (SNCC.F.033), presupuesto o cotización presentado en Un (1) original debidamente marcado como “ORIGINAL” en la primera página de la Oferta, junto con una (1) fotocopia simple de la misma, debidamente marcadas, en su primera página, como “COPIA”. El original y las copias deberán estar firmados en todas las</p> | Pliego de condiciones |

| | | | | |
|--|--|--|--|---------------------------------------|
| | | | <p>páginas por el Representante Legal, debidamente foliadas y deberán llevar el sello social de la compañía. La propuesta económica deberá incluir gastos de transporte (NO SUBSANABLE).</p> <p>b) El oferente deberá presentar una cotización con todos los ítems solicitados, adicional al formulario (SNCC.F.033). Esto a fin de tener un listado de precios y poder tener el costo por producto al momento de solicitar los servicios.</p> <p>c) Garantía de la Seriedad de la Oferta. Equivalente al UNO POR CIENTO (1%) del monto total de la oferta. Esta deberá consistir en una Garantía Bancaria, o póliza de compañía aseguradora, debiéndose entregarse en la misma moneda de la oferta, la vigencia será la misma establecida en el plazo de mantenimiento de oferta, numeral 3.8 (NO SUBSANABLE). La omisión en la presentación de esta garantía o cuando la misma fuera insuficiente en el monto y/o vigencia, o no sea presentada en original, significará la desestimación de la Oferta sin más trámite.</p> <p>El "Sobre B" deberá contener en su cubierta la siguiente identificación:</p> <p style="text-align: center;"> NOMBRE DEL OFERENTE/PROPONENTE (Sello Social) Firma del Representante Legal COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES Proyectos Estratégicos y Especiales de la Presidencia (PROPEEP/DIGEPEP) PRESENTACIÓN: OFERTA ECONÓMICA REFERENCIA: QST-CCC-CP-2023-0012. </p> <p>Las Ofertas deberán ser presentadas única y exclusivamente en el formulario designado al efecto (SNCC.F.033), siendo inválida toda Oferta bajo otra presentación.</p> <p>La Oferta Económica deberá presentarse en Pesos Dominicanos (RD\$). Los precios deberán expresarse en dos decimales (XX.XX) que tendrán que incluir todas las tasas (divisas), impuestos y gastos que correspondan, transparentados e implícitos según corresponda.</p> | <p style="text-align: right;">0.0</p> |
|--|--|--|--|---------------------------------------|

| | | | |
|--|--|---|---------------------------------------|
| | | <p>El Oferente será responsable y pagará todos los impuestos, derechos de aduana, o gravámenes que hubiesen sido fijados por autoridades municipales, estatales o gubernamentales, dentro y fuera de la República Dominicana, relacionados con los bienes y servicios conexos a ser suministrados. Ninguna institución sujeta a las disposiciones de la Ley que realice contrataciones podrá contratar o convenir sobre disposiciones o cláusulas que dispongan sobre exenciones o exoneraciones de impuestos y otros atributos, o dejar de pagarlos, sin la debida aprobación del Congreso Nacional.</p> <p>El Oferente/Proponente que cotice en cualquier moneda distinta al peso dominicano (RD\$), <u>se auto descalifica para ser adjudicatario.</u></p> <p>A fin de cubrir las eventuales variaciones de la tasa de cambio del dólar de los Estados Unidos de Norteamérica (US\$), la DIRECCIÓN GENERAL DE PROYECTOS ESTRATÉGICOS Y ESPECIALES DE LA PRESIDENCIA (PROPEEP), podrá considerar eventuales ajustes, una vez que las variaciones registradas sobrepasen el cinco por ciento (5%) con relación al precio adjudicado o de última aplicación. La aplicación del ajuste podrá ser igual o menor que los cambios registrados en la Tasa de Cambio Oficial del dólar americano (US\$) publicada por el Banco Central de la República Dominicana, a la fecha de la entrega de la Oferta Económica.</p> <p>En el caso de que el Oferente/Proponente Adjudicatario solicitara un eventual ajuste, la Entidad Contratante se compromete a dar respuesta dentro de los siguientes cinco (5) días hábiles, contados a partir de la fecha de acuse de recibo de la solicitud realizada.</p> <p>La solicitud de ajuste no modifica el Cronograma de Entrega de Cantidades Adjudicadas, por lo que, el Proveedor Adjudicatario se compromete a no alterar la fecha de programación de entrega de los Bienes pactados, bajo el alegato de esperar respuesta a su solicitud.</p> <p>Los precios no deberán presentar alteraciones ni correcciones y deberán ser dados en la unidad de medida establecida.</p> <p>En los casos en que la Oferta la constituyan varios bienes, sólo se tomará en cuenta la cotización únicamente de lo evaluado CONFORME en el proceso de evaluación técnica.</p> | <p style="text-align: right;">g.o</p> |
|--|--|---|---------------------------------------|

| | | | | |
|--|--|--|---|--|
| | | | <p>Será responsabilidad del Oferente/Proponente la adecuación de los precios unitarios a las unidades de medidas solicitadas, considerando a los efectos de adjudicación el precio consignado en la Oferta Económica como el unitario y valorándolo como tal, respecto de otras Ofertas de los mismos productos. El Comité de Compras y Contrataciones, no realizará ninguna conversión de precios unitarios si éstos se consignaren en unidades diferentes a las solicitadas.</p> <p>Como debe de leerse a partir del 7/6/2023</p> <p>2.18. Presentación de la Documentación Contendida en el “Sobre B”</p> <p>A) Formulario de Presentación de Oferta Económica (SNCC.F.033), presupuesto o cotización presentado en Un (1) original debidamente marcado como “ORIGINAL” en la primera página de la Oferta, junto con una (1) fotocopia simple de la misma, debidamente marcadas, en su primera página, como “COPIA”. El original y las copias deberán estar firmados en todas las páginas por el Representante Legal, debidamente foliadas y deberán llevar el sello social de la compañía. La propuesta económica deberá incluir gastos de transporte (NO SUBSANABLE).</p> <p>B) El oferente deberá presentar una cotización con todos los ítems solicitados, adicional al formulario (SNCC.F.033). Esto a fin de tener un listado de precios y poder tener el costo por producto al momento de solicitar los servicios.</p> <p>C) Garantía de la Seriedad de la Oferta. Equivalente al UNO POR CIENTO (1%) del monto total de la oferta. Esta deberá consistir en una Garantía Bancaria, o póliza de compañía aseguradora, debiéndose entregarse en la misma moneda de la oferta, la vigencia será la misma establecida en el plazo de mantenimiento de oferta, numeral 3.8 (NO SUBSANABLE). La omisión en la presentación de esta garantía o cuando la misma fuera insuficiente en el monto y/o vigencia, o no sea presentada en original, significará la desestimación de la Oferta sin más trámite.</p> | <p style="text-align: right;">9.9.</p> |
|--|--|--|---|--|

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | | <p>El “Sobre B” deberá contener en su cubierta la siguiente identificación:</p> <p style="text-align: center;"> NOMBRE DEL OFERENTE/PROPONENTE (Sello Social) Firma del Representante Legal COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES Proyectos Estratégicos y Especiales de la Presidencia (PROPEEP/DIGEPEP) PRESENTACIÓN: OFERTA ECONÓMICA REFERENCIA: QST-CCC-CP-2023-0012. </p> <p>La Oferta Económica deberá presentarse en Pesos Dominicanos (RD\$). Los precios deberán expresarse en dos decimales (XX.XX) que tendrán que incluir todas las tasas (divisas), impuestos y gastos que correspondan, transparentados e implícitos según corresponda.</p> <p>El Oferente será responsable y pagará todos los impuestos, derechos de aduana, o gravámenes que hubiesen sido fijados por autoridades municipales, estatales o gubernamentales, dentro y fuera de la República Dominicana, relacionados con los bienes y servicios conexos a ser suministrados. Ninguna institución sujeta a las disposiciones de la Ley que realice contrataciones podrá contratar o convenir sobre disposiciones o cláusulas que dispongan sobre exenciones o exoneraciones de impuestos y otros atributos, o dejar de pagarlos, sin la debida aprobación del Congreso Nacional.</p> <p>El Oferente/Proponente que cotice en cualquier moneda distinta al peso dominicano (RD\$), <u>se auto descalifica para ser adjudicatario.</u></p> <p>A fin de cubrir las eventuales variaciones de la tasa de cambio del dólar de los Estados Unidos de Norteamérica (US\$), la DIRECCIÓN GENERAL DE PROYECTOS ESTRATÉGICOS Y ESPECIALES DE LA PRESIDENCIA (PROPEEP), podrá considerar eventuales ajustes, una vez que las variaciones registradas sobrepasen el cinco por ciento (5%) con relación al precio adjudicado o de última aplicación. La aplicación del ajuste podrá ser igual o menor que los cambios registrados en la Tasa</p> | <p style="text-align: right;">g.a.</p> |
|--|--|--|--|--|

| | | | |
|--|--|---|--|
| | | <p>de Cambio Oficial del dólar americano (US\$) publicada por el Banco Central de la República Dominicana, a la fecha de la entrega de la Oferta Económica.</p> <p>En el caso de que el Oferente/Proponente Adjudicatario solicitara un eventual ajuste, la Entidad Contratante se compromete a dar respuesta dentro de los siguientes cinco (5) días hábiles, contados a partir de la fecha de acuse de recibo de la solicitud realizada.</p> <p>La solicitud de ajuste no modifica el Cronograma de Entrega de Cantidades Adjudicadas, por lo que, el Proveedor Adjudicatario se compromete a no alterar la fecha de programación de entrega de los Bienes pactados, bajo el alegato de esperar respuesta a su solicitud.</p> <p>Los precios no deberán presentar alteraciones ni correcciones y deberán ser dados en la unidad de medida establecida.</p> <p>En los casos en que la Oferta la constituyan varios bienes, sólo se tomará en cuenta la cotización únicamente de lo evaluado CONFORME en el proceso de evaluación técnica.</p> <p>Será responsabilidad del Oferente/Proponente la adecuación de los precios unitarios a las unidades de medidas solicitadas, considerando a los efectos de adjudicación el precio consignado en la Oferta Económica como el unitario y valorándolo como tal, respecto de otras Ofertas de los mismos productos. El Comité de Compras y Contrataciones, no realizará ninguna conversión de precios unitarios si éstos se consignaren en unidades diferentes a las solicitadas.</p> <p>Como se publicó el día 1/6/2023</p> <p>2.4. Condiciones de Pago</p> <p>Los pagos serán realizados en pesos dominicanos (RD\$). PROPEEP ejecutará los pagos con cargo al contrato Certificado por la Contraloría General de la República Dominicana.</p> | <p style="text-align: right;">g.a.</p> |
|--|--|---|--|

| | | | |
|--|--|---|--|
| | | <p>Los pagos se realizarán en un periodo mínimo de treinta (30) días hábiles contados a partir de la prestación satisfactoria de los servicios, con la presentación de solicitudes de pago acompañadas de las facturas correspondientes. El Adjudicatario deberá, además, presentar Adjunto a la factura gubernamental, la Certificación de la Dirección General de Impuestos Internos (DGII), donde haga constar que está al día en el pago de sus obligaciones fiscales y la Certificación de la Tesorería de la Seguridad Social (TSS), donde haga constar que está al día en sus obligaciones (si aplica); de este modo se realizará el pago correspondiente.</p> <p>Como debe de leerse a partir del 7/6/2023</p> <p>2.4. Condiciones de Pago</p> <p>Los pagos serán realizados en pesos dominicanos (RD\$). PROPEEP ejecutará los pagos con cargo al contrato Certificado por la Contraloría General de la República Dominicana.</p> <p>La Entidad Contratante se compromete a entregar, por concepto de avance, un porcentaje no mayor al veinte por ciento (20%) del valor del contrato, en caso de que el oferente no requiera el 20% relativo al anticipo deberá rechazarlo mediante comunicación por escrito con acuse de recibo.</p> <p>Los pagos se realizarán en un periodo mínimo de treinta (30) días hábiles contados a partir de la prestación satisfactoria de los servicios, con la presentación de solicitudes de pago acompañadas de las facturas correspondientes. El Adjudicatario deberá, además, presentar Adjunto a la factura gubernamental, la Certificación de la Dirección General de Impuestos Internos (DGII), donde haga constar que está al día en el pago de sus obligaciones fiscales y la Certificación de la Tesorería de la Seguridad Social (TSS), donde haga constar que está al día en sus obligaciones (si aplica); de este modo se realizará el pago correspondiente.</p> <p>Como se publicó el día 1/6/2023</p> <p>3.4 Criterios de Evaluación</p> | <p style="text-align: right;">D.D.</p> |
|--|--|---|--|

| No. | EVALUACION, ACREDITACION Y SOLVENCIA | CRITERIO DE EVALUACIÓN | |
|-----|---|------------------------|---------------------|
| 1 | Elegibilidad | CUMPLE | NO CUMPLE |
| | 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 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. | | |
| | 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 (verificación documental y física, en una visita de inspección pericial) | PUNTUACIÓN MÁXIMA | PUNTUACIÓN OTORGADA |
| | Preparación del Personal Técnico | 2 | |
| 1 | - 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 | Certificaciones Internacionales | 3 | |
| | - Presentar las Certificaciones Internacionales (incluidas, más no limitadas, a la HACCP y cualquier Certificación de Calidad, Idoneidad y Manejo Alimentario de esta índole debidamente avalada por una entidad certificadora internacional) bajo titularidad del oferente. La misma debe ser presentada en copia junto con los requerimientos documentales contenidos en el numeral 2.8 en el "Sobre A" de presentación de Oferta. | 3 | |
| | Higiene del Personal | 5 | |
| 2 | - 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. | 5 | |

9.9

| | | | | | | |
|--|--|---|--|--|----------|--|
| | | | | - No tocar los alimentos preparados con las manos, para ello se utilizan pinzas y/o guantes. | | |
| | | | | Facilidades para la Higiene del Personal | 5 | |
| | | 3 | | - 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). - 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, entre otros). | 5 | |
| | | | | Experiencia del Chef Ejecutivo | 2 | |
| | | 4 | | - Presentar Currículo y constancia que avala el perfil del puesto y la experiencia en el área cocina del Chef Ejecutivo o jefe de Cocina Propuesto. | 2 | |
| | | | | Menú Propuesto | 7 | |
| | | 5 | | - Presenta propuesta de menú para el primer trimestre, acorde a la gastronomía dominicana y de conformidad al Numeral 2.8.2 del Pliego de Condiciones Específicas. | 7 | |
| | | | | Degustación de Menú | 6 | |
| | | 6 | | En este apartado 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. | 6 | |
| | | | | Medio de Transporte y Distribución de Alimentos | 9 | |
| | | 7 | | - 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 oxido. Los mismos deben estar destinados exclusivamente para el transporte de alimentos. - Contar con la cantidad de vehículos que le permita cumplir con las entregas en los horarios establecidos. | 9 | |

a.a.

| | | | | | | |
|--|--|----------|---|----------|--|--|
| | | | <ul style="list-style-type: none"> - 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. | | | |
| | | 8 | <p>Planta Física</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. - 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. - Los techos deben estar bien conservados, sin filtraciones, goteras, rupturas, serrines y lama. No deben acumular suciedad, ni condensación de vapor. - Las paredes deben estar pintadas, sin grietas, rupturas, serrines o lama. - 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. - Las instalaciones eléctricas deben estar en buen estado y protegidas. - La iluminación natural o artificial debe permitir realizar las actividades correspondientes. - 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. - Los medios de almacenamiento de agua potable (tinacos, cisternas, tanques y otros afines) deben estar limpios y en buen estado. Presento pruebas recientes de limpieza de trampa de grasa. | 12 | | |
| | | 9 | Eliminación de Desechos Líquidos y Sólidos | 6 | | |

9.9.

| | | | | | | |
|--|--|----|---|---|--|--|
| | | | <ul style="list-style-type: none"> - 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. - Los zafacones y contenedores de basura deberán estar en buen estado e higienizados, en fundas plásticas destinadas para estos fines. | 6 | | |
| | | | Control de Plagas | 6 | | |
| | | 10 | <ul style="list-style-type: none"> - 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 | | |
| | | | Almacén | 6 | | |
| | | 11 | <ul style="list-style-type: none"> - 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. | 6 | | |
| | | | Equipos y Utensilios | 6 | | |
| | | 12 | <ul style="list-style-type: none"> - El local cuenta con los equipos necesarios para la congelación parcial, 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. - 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). - Las mesas o mesetas de trabajo deben ser de una superficie que no desprendan ningún tipo de partículas. | 6 | | |
| | | 13 | Envasado y Empaque | 5 | | |

B.B.

| | | | | | | |
|--|--|--|--|-----------|--|--|
| | | | <ul style="list-style-type: none"> - 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. - El interior del local debe contar con espacios adecuados para colocar el producto final. | 5 | | |
| | | | TOTAL DE PUNTOS | 80 | | |

Como debe de leerse a partir del 7/6/2023

3.4. Criterios de Evaluación

| No. | EVALUACION, ACREDITACION Y SOLVENCIA | CRITERIO DE EVALUACIÓN | |
|-----|---|------------------------|------------------|
| | | CUMPLE | NO CUMPLE |
| 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 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. | | |
| | Situación Financiera: La empresa y/o persona física deberá demostrar que cuenta con la estabilidad financiera suficiente para ejecutar satisfactoriamente el eventual contrato. | | |
| | Preparación del Personal Técnico | CUMPLE | NO CUMPLE |
| | - 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. | | |

a.a.

| No. | - EVALUACIÓN, PROPUESTA TÉCNICA (verificación documental y física, en una visita de inspección pericial) | PUNTUACIÓN MÁXIMA | PUNTUACIÓN OTORGADA |
|---|---|-------------------|---------------------|
| | Certificaciones internacionales | 3 | |
| | 1 - Presentar las Certificaciones Internacionales (incluidas, más no limitadas, a la HACCP y cualquier Certificación de Calidad, Idoneidad y Manejo Alimentario de esta índole debidamente avalada por una entidad certificadora internacional) bajo titularidad del oferente. La misma debe ser presentada en copia junto con los requerimientos documentales contenidos en el numeral 2.8 en el "Sobre A" de presentación de Oferta. | 3 | |
| | Higiene del Personal | 5 | |
| | 2 - 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 | |
| | Facilidades para la Higiene del Personal | 5 | |
| | 3 - 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). - 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, entre otros). | 5 | |
| Experiencia del Chef Ejecutivo | 2 | | |
| 4 - Presentar Currículo y constancia que avala el perfil del puesto y la experiencia en el área cocina del Chef Ejecutivo o jefe de Cocina Propuesto. | 2 | | |
| Menú Propuesto | 7 | | |
| 5 - Presenta propuesta de menú para el primer trimestre, acorde a la gastronomía dominicana y de conformidad al Numeral 2.8.2 del Pliego de Condiciones Específicas. | 7 | | |
| Degustación de Menú | 6 | | |

9.9

| | | | | | | |
|--|--|--|---|----|--|--|
| | | | <p>En este apartado 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> | 6 | | |
| | | | <p>Medio de Transporte y Distribución de Alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 oxido. Los mismos deben estar destinados exclusivamente para el transporte de alimentos. - Contar con la cantidad de vehículos que le permita cumplir con las entregas en los horarios establecidos. - 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. | 9 | | |
| | | | <p>Planta Física</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. - 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. - Los techos deben estar bien conservados, sin filtraciones, goteras, rupturas, serrines y lama. No deben acumular suciedad, ni condensación de vapor. - Las paredes deben estar pintadas, sin grietas, rupturas, serrines o lama. - 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. - Las instalaciones eléctricas deben estar en buen estado y protegidas. | 12 | | |

a.a.

| | | | | | | |
|--|--|----|--|----------|--|--|
| | | | <ul style="list-style-type: none"> - La iluminación natural o artificial debe permitir realizar las actividades correspondientes. - 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. - Los medios de almacenamiento de agua potable (tinacos, cisternas, tanques y otros afines) deben estar limpios y en buen estado. Presento pruebas recientes de limpieza de trampa de grasa. | | | |
| | | | Eliminación de Desechos Líquidos y Sólidos | 6 | | |
| | | 9 | <ul style="list-style-type: none"> - 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. - Los zafacones y contenedores de basura deberán estar en buen estado e higienizados, en fundas plásticas destinadas para estos fines. | 6 | | |
| | | | Control de Plagas | 6 | | |
| | | 10 | <ul style="list-style-type: none"> - 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 | | |
| | | | Almacén | 6 | | |
| | | 11 | <ul style="list-style-type: none"> - 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. | 6 | | |
| | | 12 | Equipos y Utensilios | 6 | | |

C.A.D.

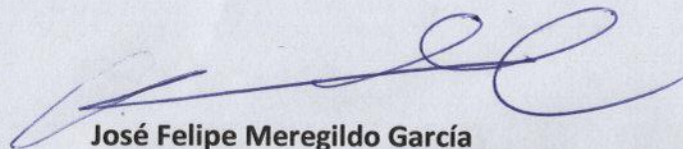
| | | | | | | |
|--|--|-----------|---|-----------|--|--|
| | | | <ul style="list-style-type: none"> - El local cuenta con los equipos necesarios para la congelación parcial, refrigeración y otros afines que permiten la debida conservación, preparación o procesamiento de los alimentos, encontrándose los mismos en buen estado físico y de funcionamiento. - 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). - Las mesas o mesetas de trabajo deben ser de una superficie que no desprendan ningún tipo de partículas. | 6 | | |
| | | | Envasado y Empaque | 5 | | |
| | | 13 | <ul style="list-style-type: none"> - 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. - El interior del local debe contar con espacios adecuados para colocar el producto final. | 5 | | |
| | | | TOTAL DE PUNTOS | 80 | | |

A.A.

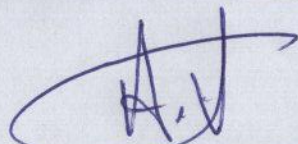
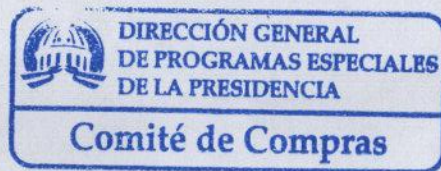
SEGUNDO (2º): Se ordena la remisión de la presente acta al Área Operativa de Compras de la Dirección Administrativa y Financiera, para que proceda a:

- a) Su notificación a los oferentes;
- b) Su publicación en los portales de internet, tanto institucional, como de la Dirección General de Compras y Contrataciones Públicas (DGCP).

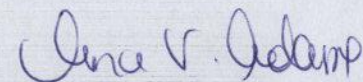
A continuación, el presidente del Comité de Compras y Contrataciones clausuró los trabajos de la reunión sin objeción y siendo las dos horas y treinta y cinco minutos de la tarde (11:35 P.M.) se levantó la presente acta que fue firmada por los miembros presentes en señal de aprobación.



José Felipe Meregildo García
Director Administrativo y Financiero
Miembro



Hissy Carolina Vásquez
Responsable de la Oficina de
Acceso a la Información (OAI)
Miembro



Ana Verónica Adames Lantigua
Directora de Planificación y Desarrollo
Miembro