



REPÚBLICA DOMINICANA
PROGRAMA DE MEDICAMENTOS ESENCIALES / CENTRAL DE APOYO LOGÍSTICO (PROMESE/CAL)
COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

ACTA NO. 2021-0004, ENMIENDA I AL PLIEGO DE CONDICIONES ESPECÍFICAS CORRESPONDIENTES AL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, REF.: PROMESE/CAL-CCC-LPN-2020-0003, PARA EL SUMINISTRO DE ALMUERZO PARA LOS EMPLEADOS DE LA INSTITUCIÓN.

En el salón de conferencias del **PROGRAMA DE MEDICAMENTOS ESENCIALES / CENTRAL DE APOYO LOGÍSTICO (PROMESE/CAL)**, ubicado en Ciudad de la Salud, sito Ave. Konrad Adenauer, Prolongación Charles de Gaulle, Municipio de Santo Domingo Norte, Provincia de Santo Domingo, donde operan parte de las oficinas administrativas de **PROMESE/CAL**, siendo las diez horas de la mañana (10:00 a.m.), del día veintisiete (27) de enero del presente año dos mil veintiuno (2021), se reunieron los miembros del Comité de Compras y Contrataciones de dicha institución, debidamente constituido por los señores: **Ing. Rafael Adolfo Pérez de León**, Director General y Presidente del Comité; y sus miembros **Lic. Sergio Mauricio Sánchez Gelista**, Director de Planificación y Desarrollo; **Licda. María de los Ángeles Rodríguez Guerrero**, Responsable de la Oficina de Acceso a la Información; y **Dr. César Antonio Bidó Rosario**, Director Jurídico y Asesor Legal del comité; todos los presentes de conformidad con la convocatoria que les fuere hecha al efecto, comprobándose que existe el debido quórum para realizar dicha sesión.

Se encuentra ausente con excusas, la **Licda. Georgina Victoriano Moreno de Furniel**, Directora Administrativa Financiera, por encontrarse cumpliendo asuntos inherentes a sus funciones, fuera de la institución.

El **Ing. Rafael Adolfo Pérez de León**, Director General, en su condición de Presidente del Comité de Compras y Contrataciones, dejó abierta la sesión, comunicando a los presentes que esta reunión ha sido convocada para conocer y decidir sobre la siguiente:

AGENDA:

1. Conocer y aprobar, si procede, la enmienda al Pliego de Condiciones Específicas del **Procedimiento de Licitación Pública Nacional, Ref.: PROMESE/CAL-CCC-LPN-2020-0003**, para el Suministro de Almuerzo a los Empleados de la Institución.
2. Tratar cualquier otro asunto de interés.

Continuando con el uso de la palabra, el **Ing. Rafael Adolfo Pérez de León**, informó a los presentes que la institución debe que acogerse a las disposiciones establecidas en la Ley No. 340-06, sobre Compras y Contrataciones de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones con sus modificaciones contenidas en la Ley No. 449-06, su Reglamento de Aplicación No. 543-12 y las normas establecidas en materia de Compras y Contrataciones Públicas.

POR CUANTO: A que mediante Acta de Inicio No.2020-0128, emitida por el Comité de Compras y Contrataciones de **PROMESE/CAL**, de fecha catorce (14) de diciembre del año dos mil veinte (2020), se procedió a dar inicio al **Procedimiento de Licitación Pública Nacional, Ref.: PROMESE/CAL-CCC-LPN-2020-0003**, para el Suministro de Almuerzo a los Empleados de la Institución.

POR CUANTO: A que en fecha Miércoles (16) y Jueves (17) de diciembre del año dos mil veinte (2020), se realizó un llamado público y abierto, a través de dos (2) periódicos de amplia circulación nacional, así como también, mediante los portales administrados tanto por la institución, como por la Dirección General de Compras y Contrataciones Públicas en su calidad de Órgano Rector, a los interesados en participar en el **Procedimiento de Licitación Pública Nacional, Ref.: PROMESE/CAL-CCC-LPN-2020-0003**, para el Suministro de Almuerzo a los Empleados de la Institución.

POR CUANTO: A que mediante correo de fecha veintitrés (23) del mes de diciembre del año dos mil veinte (2020), el área de Monitoreo Preventivo de la Dirección General de Contrataciones Públicas, realizó varias observaciones al Pliego de Condiciones Específicas del **Procedimiento de Licitación Pública Nacional, Ref.: PROMESE/CAL-CCC-**

LPN-2020-0003, para el Suministro de Almuerzo a los Empleados de la Institución, las cuales después de ser revisadas y consensuadas por el Comité de Compras y Contrataciones de la institución, el mismo aprueba enmendar el referido Pliego de Condiciones Específicas, tomando en consideración que nos encontramos dentro del plazo otorgado en el Cronograma de Actividades para emitir circulares y enmiendas por parte de dicho Comité de Compras y Contrataciones de PROMESE/CAL.

EN RELACION A LO ANTERIORMENTE EXPUESTO Y EN ATENCION AL DERECHO:

CONSIDERANDO: Que el Artículo 16, numeral 1, de la referida Ley No. 340-06, sobre Compras y Contrataciones Públicas de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones, promulgada en fecha dieciocho (18) de agosto del año dos mil seis (2006), establece que: *"Licitación Pública: Es el procedimiento administrativo mediante el cual las entidades del Estado realizan un llamado público y abierto, convocando a los interesados para que formulen propuestas, de entre las cuales seleccionará la más conveniente conforme a los pliegos de condiciones correspondientes (...)"*.

CONSIDERANDO: Que el Párrafo III, Artículo 18, de la referida Ley No. 340-06, establece que: *"Podrán realizarse adendas a los pliegos de condiciones, que no alteren sustancialmente los términos originales, solo 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 81, del Reglamento de Aplicación de la Ley No. 340-06, emitido mediante Decreto No.543-12, de fecha seis (06) de septiembre del año dos mil doce (2012), establece que: *"Podrán realizarse adendas o enmiendas a los Pliegos de Condiciones Específicas/Especificaciones Técnicas o Términos de Referencia, que no cambien el objeto del proceso ni constituyan una variación sustancial en la concepción original de éstos" (...)*.

CONSIDERANDO: Que el Artículo 1.24, del Pliego de Condiciones Específicas, del **Procedimiento de Licitación Pública Nacional, Ref.: PROMESE/CAL-CCC-LPN-2020-0003**, para el Suministro de Almuerzo a los Empleados de la Institución, establece que: *"De considerarlo necesario, por iniciativa propia o como consecuencia de una Consulta, el Comité de Compras y Contrataciones podrá modificar, mediante Enmiendas, el Pliego de Condiciones Específicas, formularios, otras Enmiendas o anexos. (...)"*

CONSIDERANDO: Que es obligación de PROMESE/CAL, garantizar que las compras sean realizadas ceñidas a las normativas vigentes y a los principios de transparencia, igualdad de condiciones y libre competencia para todos los oferentes y demás principios que rigen la Administración Pública.

VISTA: La Ley No.340-06, sobre Compras y Contrataciones Públicas de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones, de fecha 18 de agosto del 2006, y su posterior modificatoria contenida en la Ley No. 449-06 de fecha 06 de diciembre del 2006.

VISTO: El Reglamento de Aplicación de la Ley No. 340-06, emitido mediante el Decreto No. 543-12, de fecha seis (06) de septiembre del dos mil doce (2012).

VISTO: El Acta de Inicio No.2020-0128, emitida por el Comité de Compras y Contrataciones de PROMESE/CAL, de fecha catorce (14) de diciembre del año dos mil veinte (2020), mediante el cual se selecciona el Procedimiento de Selección a ser llevado a cabo, la aprobación del Pliego de Condiciones y la designación de peritos.

VISTO: El Pliego de Condiciones Específicas del **Procedimiento de Licitación Pública Nacional, Ref.: PROMESE/CAL-CCC-LPN-2020-0003**, para el Suministro de Almuerzo a los Empleados de la Institución.

VISTAS: Las convocatorias al referido **Procedimiento de Licitación Pública Nacional, Ref.: PROMESE/CAL-CCC-LPN-2020-0003**, para el Suministro de Almuerzo a los Empleados de la Institución.

VISTO: El correo electrónico enviado por el área de Monitoreo Preventivo de la Dirección General de Contrataciones Públicas, (DGCP), de fecha veintitrés (23) del mes de diciembre del año dos mil veinte (2020).

VISTAS: Las preguntas realizadas por los oferentes interesados en participar.

El Comité de Compras y Contrataciones, conforme a las atribuciones que le confiere la Ley No.340-06, sobre Compras y Contrataciones Públicas de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones, de fecha 18 de agosto del 2006 y su posterior modificatoria contenida en la Ley No. 449-06 de fecha 06 de diciembre del 2006, así como también, su Reglamento de Aplicación, emitido mediante el Decreto No. 543-12, de fecha seis (06) de septiembre del dos mil doce (2012), **por unanimidad de votos**, decide adoptar las siguientes resoluciones:

Resolución Número Uno (1):

ENMENDAR como al efecto **ENMIENDA**, el **Numeral 3.4.1 Criterios de Evaluación de la documentación de Acreditación y Solvencia**, establecido en el Pliego de Condiciones Específicas del referido **Procedimiento de Licitación Pública Nacional, Ref.: PROMESE/CAL-CCC-LPN-2020-0003**.

Para que en lo adelante se lea de la siguiente manera:

3.4.1 Criterios de Evaluación de la documentación de Acreditación y Solvencia.

Las Propuestas deberán contener la documentación necesaria, suficiente y fehaciente, conforme a los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas o Fichas Técnicas del Pliego de Condiciones Específicas de la presente licitación, para demostrar que la misma cumple con la primera fase del proceso. Una vez recibido el sobre contentivo de los documentos legales y técnicos, se procederá a la valoración de la misma, de acuerdo a lo requerido y a la ponderación de la documentación solicitada al efecto.

La evaluación de la acreditación y solvencia será bajo la modalidad **"CUMPLE/NO CUMPLE"**. Para que un oferente pueda ser considerado **"CUMPLE"**, deberá cumplir con todos y cada uno de los requisitos que acrediten su elegibilidad y situación financiera, de la presente especificación técnica, es decir que, el no cumplimiento en una de las especificaciones, implica la descalificación y declaración de **NO CUMPLE**.

EVALUACIÓN ACREDITACIÓN Y SOLVENCIA
Elegibilidad: El Proponente está legalmente autorizado para realizar sus actividades comerciales en el país.
Situación Financiera: Que el Oferente cuenta con la estabilidad financiera suficiente para ejecutar satisfactoriamente el eventual Contrato de Suministro.
Los oferentes serán evaluados con la documentación requerida, de acuerdo a lo siguiente: Sobre el último balance, se aplicará para su análisis los indicadores citados a continuación:
a) Índice de solvencia = $\text{ACTIVO TOTAL} / \text{PASIVO TOTAL}$ Límite establecido: Mayor 1.20
b) Índice de liquidez corriente = $\text{ACTIVO CORRIENTE} / \text{PASIVO CORRIENTE}$ Límite establecido: Mayor 0.9
c) Índice de endeudamiento = $\text{PASIVO TOTAL} / \text{PATRIMONIO NETO}$ Límite establecido: Menor 1.50
Los resultados de la evaluación financiera realizada a los oferentes participantes, serán ponderados conjuntamente con la documentación legal y técnica requerida.

[Handwritten signatures and initials in blue ink on the right margin]

Resolución Número Dos (2):

ENMENDAR como al efecto ENMIENDA, el Numeral 3.4.2 Oferta Técnica, establecido en el Pliego de Condiciones Específicas del referido Procedimiento de Licitación Pública Nacional, Ref.: PROMESE/CAL-CCC-LPN-2020-0003.

Para que en lo adelante se lea de la siguiente manera:

3.4.2 Oferta Técnica:

La evaluación de propuesta técnica se realizará bajo el criterio de **PONDERACION DE PUNTOS**.

El **EVALUADOR/PERITO**, realizará un ejercicio de ponderación de puntos y levantará un informe, en el cual el valor nominal inferior a **SESENTA (60)** corresponde a **NO CUMPLE**; y aquellos que obtengan una puntuación igual o mayor a **SESENTA (60)** serán considerados **CUMPLE**, pudiendo estos pasar a la etapa de apertura de las ofertas económicas. En el caso de no cumplimiento se indicará de forma individualizada las razones.

A los fines de realizar la evaluación técnica la institución realizará las visitas aleatorias a los establecimientos, conforme la programación del cronograma de actividades determinadas en el presente pliego de condiciones, a los fines de comprobar que reúnen con los estándares de higiene pautados en el presente pliego de condiciones.

A continuación, se presentan los parámetros a ser utilizados para la calificación de las evaluaciones de los licitantes:

CRITERIO	PUNTUACIÓN
Evaluación de Propuesta Técnica	70
TOTAL	70

No.	EVALUACION ACREDITACIÓN Y SOLVENCIA	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 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	Criterios para la asignación de 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.	<ul style="list-style-type: none">• 2. Excelente, supera las expectativas• 1. Bueno, cubre las expectativas.• 0. Inaceptable, No cumple.	2

[Handwritten signatures and initials in blue ink on the right margin of the page.]

2	Higiene del Personal		5
	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.	<ul style="list-style-type: none"> • 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		5
	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).	<ul style="list-style-type: none"> • 3. Excelente, supera las expectativas • 2. Aceptable, con oportunidades de mejora. • 1. Deficiente. • 0. Inaceptable, No cumple. 	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).	<ul style="list-style-type: none"> • 2. Excelente, supera las expectativas • 1. Bueno, cubre las expectativas. • 0. Inaceptable, No cumple. 	2
4	Experiencia del Chef Ejecutivo		2
	Presentar currículum y constancia que avala el perfil del puesto y la experiencia en el área cocina del Chef Ejecutivo o Jefe de Cocina propuesto.	<ul style="list-style-type: none"> • 2. Excelente, supera las expectativas • 1. Bueno, cubre las expectativas. • 0. Inaceptable, No cumple. 	2
5	Menú propuesto		2
	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.	<ul style="list-style-type: none"> • 2. Excelente, supera las expectativas • 1. Bueno, cubre las expectativas. • 0. Inaceptable, No cumple. 	2
6	Degustación del menú		8
	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.	<ul style="list-style-type: none"> • 8. Excelente, supera las expectativas. • 6. Muy Bueno. • 5. Bueno, cubre las expectativas. • 3. Aceptable, con oportunidades de mejora. • 2. Moderadamente aceptable. • 1. Deficiente. • 0. Inaceptable, No cumple. 	8
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 óxido. Los mismos deben estar destinados exclusivamente para el transporte de alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> • 2. Excelente, supera las expectativas • 1. Bueno, cubre las expectativas. • 0. Inaceptable, No cumple. 	2
	Contar con la cantidad de vehículos que le permita cumplir con las entregas en los horarios establecidos.	<ul style="list-style-type: none"> • 2. Excelente, supera las expectativas • 1. Bueno, cubre las expectativas. • 0. Inaceptable, No cumple. 	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.	<ul style="list-style-type: none"> • 2. Excelente, supera las expectativas • 1. Bueno, cubre las expectativas. • 0. Inaceptable, No cumple. 	2

MAE

DK

8	Planta Física		15
	El local debe estar cerrado y techado (no al aire libre).	<ul style="list-style-type: none"> 1. Cumple 0. No Cumple 	1
	El área externa del local debe estar en buen estado, limpia y con drenaje adecuado.	<ul style="list-style-type: none"> 1. Cumple 0. No Cumple 	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.	<ul style="list-style-type: none"> 1. Cumple 0. No Cumple 	1
	Los techos deben estar bien conservados, sin filtraciones, goteras, rupturas, serrines y lama. No deben acumular suciedad, ni condensación de vapor.	<ul style="list-style-type: none"> 1. Cumple 0. No Cumple 	1
	Las paredes deben estar pintadas, sin grietas, rupturas, serrines o lama.	<ul style="list-style-type: none"> 1. Cumple 0. No Cumple 	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...	<ul style="list-style-type: none"> 2. Excelente, supera las expectativas 1. Bueno, cubre las expectativas. 0. Inaceptable, No Cumple. 	2
	Las instalaciones eléctricas deben estar en buen estado y protegidas.	<ul style="list-style-type: none"> 1. Cumple 0. No Cumple 	1
	La iluminación natural o artificial debe permitir realizar las actividades correspondientes.	<ul style="list-style-type: none"> 1. Cumple 0. No Cumple 	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.	<ul style="list-style-type: none"> 2. Excelente, supera las expectativas 1. Bueno, cubre las expectativas. 0. Inaceptable, No cumple. 	2
	Los medios de almacenamiento de agua potable (tinacos, cisternas, tanques y otros afines) deben estar limpios y en buen estado.	<ul style="list-style-type: none"> 2. Excelente, supera las expectativas 1. Bueno, cubre las expectativas. 0. Inaceptable, No cumple. 	2
	Presentó pruebas reciente de limpieza de trampa de grasa.	<ul style="list-style-type: none"> 2. Excelente, supera las expectativas 1. Bueno, cubre las expectativas. 0. Inaceptable, No cumple. 	2
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.	<ul style="list-style-type: none"> 2. Excelente, supera las expectativas 1. Bueno, cubre las expectativas. 0. Inaceptable, No cumple. 	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.	<ul style="list-style-type: none"> 2. Excelente, supera las expectativas 1. Bueno, cubre las expectativas. 0. Inaceptable, No cumple. 	2
	Los zafacones y contenedores de basura deberán estar en buen estado e higienizados, en fundas plásticas destinadas para estos fines.	<ul style="list-style-type: none"> 2. Excelente, supera las expectativas 1. Bueno, cubre las expectativas. 0. Inaceptable, No cumple. 	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 (ratas, cucarachas, moscas y otros). Debe presentar documentos de control al día.	<ul style="list-style-type: none"> 6. Excelente, supera las expectativas. 5. Bueno, cubre las expectativas. 3. Aceptable, con oportunidades de mejora. 2. Moderadamente aceptable. 1. Deficiente. 0. Inaceptable, No cumple. 	6





11	Almacén		5
	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.	<ul style="list-style-type: none"> • 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
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.	<ul style="list-style-type: none"> • 2. Excelente, supera las expectativas • 1. Bueno, cubre las expectativas. • 0. Inaceptable, No cumple. 	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).	<ul style="list-style-type: none"> • 2. Excelente, supera las expectativas • 1. Bueno, cubre las expectativas. • 0. Inaceptable, No cumple. 	2
	Las mesas o mesetas de trabajo deben ser de una superficie que no desprendan ningún tipo de partículas.	<ul style="list-style-type: none"> • 2. Excelente, supera las expectativas • 1. Bueno, cubre las expectativas. • 0. Inaceptable, No cumple. 	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.	<ul style="list-style-type: none"> • 1. Cumple • 0. No Cumple 	1
	El interior del local debe contar con espacios adecuados para colocar el producto final.	<ul style="list-style-type: none"> • 1. Cumple • 0. No Cumple 	1
	TOTAL	70 PUNTOS	

Resolución Número Tres (3):

ENMENDAR como al efecto ENMIENDA, el Numeral 7.1, Formularios Tipo, Anexos, indicado en el ordinal 4., "Ficha Técnica", establecido en el Pliego de Condiciones Específicas del referido Procedimiento de Licitación Pública Nacional, Ref.: PROMESE/CAL-CCC-LPN-2020-0003.

Para que en lo adelante se lea de la siguiente manera:

Ficha Técnica

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
REF.: PROMESCAL-CCC-LPN-2020-0003

No.	EVALUACION ACREDITACIÓN Y SOLVENCIA	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 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	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	
2	Higiene del Personal	5	
	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	5	
	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	2	
	Presentar currículum y constancia que avala el perfil del puesto y la experiencia en el área cocina del Chef Ejecutivo o Jefe de Cocina propuesto.	2	
5	Menú propuesto	2	
	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	8	
	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.	8	
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 óxido. 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	

MAN
X
A
M

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	
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 (ratas, cucarachas, moscas y otros). Debe presentar documentos de control al día.	6	
11	Almacén	5	
	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.	5	
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	

deh
X
X
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).	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		70	

Resolución Número Cuatro (4):

ENMENDAR como al efecto **ENMIENDA**, el **Numeral 7.1, Formularios Tipo**, establecido en el Pliego de Condiciones Específicas del referido **Procedimiento de Licitación Pública Nacional, Ref.: PROMESE/CAL-CCC-LPN-2020-0003**.

Para que en lo adelante se lea de la siguiente manera:

7.1 Formularios Tipo

El Oferente/Proponente deberá presentar sus Ofertas de conformidad con los Formularios determinados en el presente Pliego de Condiciones Específicas, los cuales se anexan como parte integral del mismo.

Anexos

1. Formulario Ofertas Económicas **(SNCC.F.033)**
2. Presentación de Oferta **(SNCC.F.034)**
3. Formulario de Información sobre el Oferente debidamente llenado, firmado y sellado. **(SNCC.F.042)**
4. Ficha Técnica
5. Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato **(SNCC.D.038)**
6. Declaración Jurada del solicitante en la que manifieste que no se encuentra dentro de las prohibiciones establecidas en el Artículo 14 de la Ley No. 340-06, y donde manifieste si tiene o no juicio con el Estado Dominicano o sus entidades del Gobierno Central, de las Instituciones Descentralizadas y Autónomas no financieras, y de las Instituciones Públicas de la Seguridad Social, o si está sometida a un proceso de quiebra.
7. Formulario de Manifestación de Interés.
8. Propuesta de Menú a presentar.
9. **Cuadro Estimado para el Suministro de Alimentos a los Empleados de la Institución durante el período de Marzo 2021/Marzo 2022.**
10. Original carta de designación o sustitución de Agente Autorizado **(SNCC.D.051)**, si aplica;
11. Original carta de aceptación de designación como Agentes Autorizados **(SNCC.D.052)**, si aplica.
12. **Modelo de Contrato.**

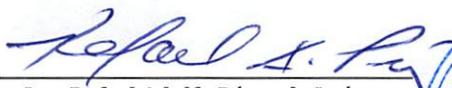
Resolución Número Nueve(9):

ORDENAR, como al efecto **ORDENA**, al Departamento de Compras y Contrataciones de **PROMESE/CAL**, notificar la Enmienda No. I, a quienes han mostrado interés en participar en el presente **Procedimiento de Licitación Pública Nacional**, Ref.: **PROMESE/CAL-CCC-LPN-2020-0003**, para el Suministro de Almuerzo para los Empleados de la Institución, así como su publicación en el portal institucional www.promesecal.gob.do y en el portal administrado por el Órgano Rector Dirección General de Contrataciones Públicas, www.comprasdominicana.gov.do.

Resolución Número Diez (10):

Se mantienen intactos e invariables los demás términos y condiciones establecidas en el Pliego de Condiciones Específicas y sus anexos.

Se levanta esta acta en el día supra indicado, la cual leen los presentes y en señal de conformidad la firman al pie.



Ing. Rafael Adolfo Pérez de León,
Director General,
Presidente del Comité.



Dr. César Antonio Bidó Rosario,
Director Jurídico,
Asesor Legal del Comité.



Lic. Sergio Mauricio Sánchez Gelista,
Director de Planificación y Desarrollo,
Miembro.



Licda. María de los Angeles Rodríguez Guerrero,
Responsable de la Oficina de Acceso a la Información,
Miembro.

CCC.CB.kr.