

CRITERIO		PUNTUACIÓN
Evaluación de Propuesta Técnica		70
TOTAL		
No	EVALUACIÓN PROPUESTA TÉCNICA	PUNTOS
1	<b>Preparación del Personal Técnico</b>	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	<b>Higiene del Personal</b>	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. <b>No tocar los alimentos preparados con las manos, para ello se debe utilizar pinzas y guantes.</b>	
3	<b>Servicios para la higiene del personal</b>	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).	
	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).	
4	<b>Experiencia del Licitante</b>	5
	Antecedentes que acrediten su experiencia en la administración y/o operación de servicios de Alimentos y Bebidas: <b>a) Presentar Dos (2) referencias comerciales</b> de clientes, (empresas o instituciones), mediante las cuales se evidencie que el licitante cuenta con por lo menos <b>cuatro (4) años de experiencia</b> brindando servicios similares de manera satisfactoria; y <b>b) Presentar descripción</b> de su experiencia avalados por documentos tales como: contratos u otros documentos demostrativos.	
5	<b>Experiencia del Chef Ejecutivo</b>	2
	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.	
6	<b>Menú propuesto</b>	2

	Presentar propuesta de Menú para el Primer Trimestre, acorde con la gastronomía dominicana y de conformidad al <b>numeral 2.8.2</b> del Pliego de Condiciones Específicas.	
<b>7</b>	<b>Degustación del menú</b>	<b>5</b>
	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.	
<b>8</b>	<b>Medio de Transporte y Distribución de Alimentos</b>	<b>5</b>
	Los vehículos utilizados para la distribución de las raciones de los alimentos deben estar en buen estado, limpios y en buen funcionamiento. El interior del vehículo no puede estar corroído y 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.	
	Cuentan con <b>carros calientes</b> , 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.	
<b>9</b>	<b>Planta Física</b>	<b>15</b>
	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 entreda 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.	
	Presentó pruebas reciente de limpieza de trampa de grasa.	
<b>10</b>	<b>Eliminación de Desechos Líquidos y Sólidos</b>	<b>6</b>

	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.	
<b>11</b>	<b>Control de Plagas</b>	<b>5</b>
	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.	
<b>12</b>	<b>Almacén</b>	<b>5</b>
	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.	
<b>13</b>	<b>Equipos y Utensilios</b>	<b>6</b>
	El local cuenta con los equipos necesarios para la <b>Congelación, Refrigeración y otros afines</b> 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, fácil de limpiar y desinfectar. No deben alterar el olor y sabor del alimento que contengan; se recomienda que sean de acero inoxidable. <b>Los materiales porosos no son aconsejables, ya que pueden constituir un foco de contaminación (todo tipo de maderas).</b>	
	Las mesas o mesetas de trabajo deben ser de una superficie que no desprendan ningún tipo de partículas.	
<b>14</b>	<b>Envasado y Empaque</b>	<b>2</b>
	El local en donde se elaboran los alimentos debe contar con un área para el proceso de envasado y empaque, sin riesgos de contaminación.	
	El interior del local debe contar con espacios adecuados para colocar el producto final.	
	<b>TOTAL</b>	