

30/12/2020

ENMIENDA AL PLIEGO DE CONDCIONES DEL PROCESO DGAP-CCC-LPN-2020-0010 “Contratación del servicio de suministro de alimentos y administración del comedor para empleados de la DGA”.

El Comité de Compras y Contrataciones de la Dirección General de Aduanas, les informa mediante esta Enmienda las modificaciones al pliego de condiciones.

Punto 2.11 del pliego, aclaración sobre los resultados o productos esperados:

- Alimentos de buena calidad (que sean frescos, buen aroma, poca grasa, adecuada temperatura y buen sabor), con un menú balanceado y variado. (que incluya los nutrientes que el ser humano requiere para poder funcionar correctamente)
- Fumigación, limpieza profunda, desinfección y protección de todos los espacios utilizados para el correcto otorgamiento de estos servicios.

El adjudicatario será responsable de mantener el área del comedor libre de plagas y mantener higiene de todas las áreas: salón, cocina, área de servicio, fregado, equipos, muebles. Los productos a utilizar deben ser aptos para lugares donde se manipulan alimentos.

Limpieza diaria: la limpieza de, pisos, zócalos, superficies de preparación, paredes, mobiliario, ventanas y puertas.

Limpieza profunda: limpiar con los productos correspondientes y con máquina de tallado las superficies de acero inoxidable, retirando de ellas todo rastro de grasas y marcas de humedad.

Punto 3.4 Criterio de evaluación, se aclaran los siguientes términos correspondientes a la Capacidad técnica:

- ***Infraestructura:** Instalación física del oferente que permita el resguardo seguro de los alimentos crudos.
- ***Equipos:** Equipos de refrigeración para la conservación de los alimentos.
- ***Personal:** Según estructura organizativa dispuesta en el numeral 2.8 página 24
- ***Vehículos:** Automóvil cerrados tipo furgoneta, para el transporte de los alimentos.



RNC: 401039249
Av. Abraham Lincoln No.1101
Edif. Miguel Cocco, Ens. Serrallés
Santo Domingo, Rep. Dom.
Tel.: 809.547.7070
www.aduanas.gob.do

Punto 3.4 Criterio de evaluación, se modifica el enunciado de la tabla de evaluación de la oferta técnica para que en lo adelante disponga de la forma siguiente:

“En cada renglón o aspecto se otorgará el total de puntos a la propuesta que cumpla con todos los criterios exigidos en cada renglón, y se irá eliminando 1 punto a medida que se vaya bajando de posición frente a las demás ofertas. En caso de que dos o más oferentes propongan igual cantidad o igual calidad en un mismo renglón o aspecto, se le otorgará la misma puntuación en ese renglón o aspecto a cada uno.”

En lo concerniente al criterio de evaluación en la parte de **DEGUSTACIÓN, se dispone a que se refiere los siguientes aspectos:**

- **La correcta atención y el buen manejo del personal que servirá los alimentos y que otorgará el servicio y los detalles sobre cada plato;**

Que el personal disponga de amabilidad y buena relación humana con los usuarios del servicio, por igual que poseen habilidad para servir los alimentos en los platos y conocimiento de los alimentos ofertados.

- **La buena combinación de la comida;**

Que exista una composición idónea de los alimentos, asegurando una presentación balanceada de proteínas, granos, legumbres, ensaladas y jugos naturales, procurando con ello el aprovechamiento y absorción de los nutrientes por parte de los usuarios.

DIRECCIÓN GENERAL DE ADUANAS

