

Ministerio de Hacienda

Informe Evaluación Documentación Técnica

Procedimiento de Urgencia de referencia No. **MH-MAE-PUR-2018-001** del Ministerio de Hacienda para la contratación de servicios en la elaboración, expendio y facturación de comida empresarial

Descripción

En la evaluación realizada el día 17 de mayo del año 2018 a las empresas que participan en el **procedimiento de urgencia MH-MAE-PUR-2018-001** contratación de servicios para la elaboración, expendio y facturación de comida empresarial al Ministerio de Hacienda hacemos constar que fueron revisadas las documentaciones requeridas con las ofertas técnicas de los proveedores: **Le buffet, Probuffet, Deco-Bufferet y The Classic Gourmet.**

La empresa **Waterlux Enterprises** en la primera evaluación obtuvo un total de 19 puntos de los 30 mínimo requeridos, luego de no entregar los documentos en el periodo de subsanación, fue descartada del procedimiento por no cumplir con las condiciones del pliego para pasar a la segunda etapa.

Resultados luego de la subsanación

Las puntuaciones obtenidas por las empresas participantes fueron las siguientes:

- The Classic Gourmet obtuvo una puntuación de 36 puntos.
- Le Buffet obtuvo una puntuación de 34 puntos.
- Deco-Bufferet obtuvo una puntuación de 29 puntos
- Probuffet obtuvo una puntuación de 29 puntos

Las empresas Deco-Bufferet y Probuffet, ambas obtuvieron una puntuación de 29 puntos, no alcanzando el puntaje mínimo requerido (30 puntos), para pasar a la fase de visita técnica a las instalaciones del proveedor.

Cumpliendo con lo establecido en el pliego solo se visitaron las instalaciones de las empresas:

- Le Buffet
- The classic Gourmet

Empresa: Le Buffet

NO.	CON SU OFERTA TÉCNICA EL SUPLIDOR DEBE PRESENTAR LOS DOCUMENTOS QUE SE CITAN A CONTINUACIÓN	PUNTUACIÓN	PUNTUACIÓN OBTENIDO	OBSERVACIONES
1	<p>Para avalar su Experiencia el Proveedor debe entregar tres (3) Certificaciones de Instituciones Gubernamentales a las que haya prestado sus servicios. Contenido de las Certificaciones: A-Fecha y tiempo de duración de los servicios B-Si los servicios han sido satisfactorios C-cantidad de entrega diaria Nota: cada Certificación tendrá un valor de un 1 punto(Agregar formulario de Experiencia Contratista)(SNCCD.049)</p>	3	1	Las certificaciones enviada no cuentan con las cantidades de entrega diaria
2	<p>Metodología de trabajo: El Oferente deberá presentar una descripción de los procesos de preparación y distribución de los Alimentos.</p>	1	1	
3	<p>El Proveedor debe entregar copias de estados bancarios, certificaciones bancarias o cualquier otro instrumento que lo demuestren su solvencia, debe poseer Líneas de Crédito bancaria por 4 o más millones de pesos dominicanos.</p>	2	2	
4	<p>Presentar curriculum del personal propuesto contratado para la elaboración de los alimentos, el personal de cocina debe presentar certificaciones de correctas prácticas en higiene y manipulación de alimentos, de una institución reconocida y avalada en la Republica Dominicana. (Agregar formulario de Currículo Personal Profesional Propuesto) (SNCCD.045)</p>	2	2	

5	Debe presentar copia de certificaciones del Chef Ejecutivo, el cual debe tener experiencia en elaboración y dirección de alimentos mayor a los 2 años (experiencia en general) y no menos de 2 años en experiencia de producción al por mayor de alimentos. (Agregar formulario de Experiencia Profesional Personal Principal) (SNCCD.048)	2	2	
6	Presentar la certificación BPH en cocinas, emitida por el Instituto Dominicano para la Calidad (IDOCAL)	1	1	
7	Presentar una (1) Certificación de un auditor externo en higiene e inocuidad de alimentos	2	2	
8	Presentar análisis médicos de los empleados con vigencia no mayor a los 4 meses.	2	2	
9	Presentar cartillas de vacunas de los empleados	1	1	
10	Presentar Certificación de un Laboratorio reconocido donde avale la calidad del agua utilizada para la elaboración de los alimentos	2	2	
11	Presentar contrato de alquiler vigente o título de propiedad del local donde opera las instalaciones de la cocina	2	2	
12	El Proveedor debe contar con amplio crédito de suplidores para la compra de productos no menor a los 5 millones de pesos entre todos sus suplidores, para que pueda amortiguar el financiamiento del crédito de los pagos del Ministerio. Debe presentar certificaciones o facturas que lo demuestren.	2	2	

13	El Proveedor deberá demostrar la capacidad de servicios de recursos humanos con cantidad de empleados que posee la empresa a través de los reportes de la nómina registrada en la TSS, Tesorería de la Seguridad social	3	3	
14	El Proveedor deberá contar con una Certificación vigente de inspección satisfactoria anual del departamento de Bomberos del Ayuntamiento del Distrito Nacional o de la Provincia Santo Domingo, donde haga constar que haya cumplido satisfactoriamente con el proceso de inspección de riesgos de incendios y accidentes en sus instalaciones.	2	2	
15	El Supervisor asignado para la administración de la cafetería de nuestro Ministerio debe estar certificado en correctas normas de higiene y manipulación de alimentos, y debe contar con una experiencia mínima de 2 años en este mismo tipo de supervisión alimenticia de cafeterías. Debe entregar copias de Certificaciones que lo demuestren.	2	2	
16	El Gerente o director que vaya a administrar los servicios de alimentación en cuestión debe contar con experiencia curricular en administración de contratos alimenticios de similar o igual magnitud en logística operacional y cantidad de alimentos a los solicitados por el Ministerio de Hacienda. Debe entregar copias de contratos y certificaciones que lo demuestre.	2	2	
17	Certificación otorgada por el Ministerio de Agricultura al proveedor que ofrece los servicios de fumigación en sus instalaciones.	2	2	

18	Copia del Permiso Sanitario vigente que otorga el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social y que la misma contenga la ubicación de las Instalaciones del Proveedor	3	3	
	TOTAL PUNTUACIÓN DOCUMENTACIÓN TÉCNICA	36	34	

NO.	INSTALACIONES DEL SUPLIDOR (puntuación máxima 40 puntos)	PUNTUACIÓN	PUNTUACIÓN OBTENIDO	OBSERVACIONES
1	El Proveedor debe contar en sus instalaciones con una puerta de uso exclusivo para entrada de mercancías y salida de productos terminados o cocinados	1	1	
2	El Proveedor debe contar en sus instalaciones con una puerta de uso exclusivo de entrada de visitantes y empleados	1	0	Solo tiene una puesta para la entrada de mercancía y entrada del personal
3	El Proveedor debe contar en sus instalaciones con una puerta de uso exclusivo para salida de desechos	1	1	
4	El Proveedor debe contar en sus instalaciones con una Flota vehicular no menor a 2 vehículos (tipo furgoneta o similar), para el traslado de los alimentos al Ministerio de Hacienda.	2	2	

5	Las instalaciones del Proveedor deben contar con parqueos propios organizados para su flota vehicular, dentro de las limitaciones de la propiedad para montar en los vehículos los alimentos procesados en sus cambros de temperatura correspondientes o neveras insuladas y no en la vía pública o en la calle, para cumplir con las debidas normas de higiene y evitar contaminaciones cruzadas.	1	1	
6	Las instalaciones del Proveedor deben contar con un sistema de agua purificada para cocinar y lavar los vegetales	2	2	
7	Las instalaciones del Proveedor deben contar con cortinas de aire en todas las puertas de salida y entrada, así como escrines en todas las ventanas	2	1	No cuentan con cortinas de aire.
8	Las instalaciones del Proveedor deben tener por lo menos 2 tanques de gas (industrial), con la capacidad adecuada para la producción de cantidades de comidas solicitadas., tener 1 tanque de gas de uso diario, y otro, para emergencias siempre con gas en su contenido de reserva para que ante cualquier imprevisto no se detenga el proceso de elaboración y de entrega de los alimentos.	2	2	
9	Las instalaciones del Proveedor deben tener cuarto frio para el congelado de carnes o freezer adecuado para esos fines	2	2	El congelador de carne se observe sobrecargado de mercancía y sucio.
10	Las instalaciones del Proveedor deben tener conservador para vegetales	1	1	
11	Las instalaciones del Proveedor deben tener cuarto frio o freezer para productos de panadería.	1	1	
12	En Las instalaciones del Proveedor la cocina debe estar debidamente separada y señalizada por áreas para evitar contaminación cruzada.	3	3	

13	Las instalaciones del Proveedor deben contar con área de basura o de manejo de desechos higienizada, cerrada, aislada, separada y externa al área de producción.	3	3	
14	En sus instalaciones el Proveedor debe contar con una planta eléctrica con la suficiente capacidad para evitar que los productos refrigerados se dañen, en caso de falta de energía eléctrica.	2	2	
15	En las instalaciones del Proveedor los almacenes deben estar debidamente separados por tipo de productos, provisiones, granos, víveres y vegetales, carnes, panadería, materiales químicos y de limpieza	1	1	
16	En las instalaciones del Proveedor los baños de la empleomanía deben estar debidamente separados del área de producción.	3	3	
17	En las instalaciones del Proveedor los vegetales deben ser lavados e higienizados a través de un dosificador con yodo o cloro en las dosis correspondientes, presentar facturas de compra de los productos que utilizan para estos fines y el dosificador.	2	2	
18	Las mesas de la cocina del suplidor deben ser en acero inoxidable para la manipulación de alimentos.	1	1	
19	En el área de la cocina del proveedor, los pisos deben ser de un material no poroso que no permita suciedad permanente, ni cúmulo de grasas, dígase, granito u otro material especializado para pisos de cocina.	1	1	
20	En sus instalaciones el Proveedor deberá contar con un área administrativa organizada y debidamente separada del área de producción.	2	2	

21	En las Instalaciones del Proveedor la cocina, debe disponer de un programa de limpieza que garantice la higiene del establecimiento y de los utensilios (presentar programa que indique que se debe limpiar, como limpiar, con qué frecuencia, producto, responsable de la limpieza y de las verificaciones).	2	2	
22	En las instalaciones del Proveedor las diferentes áreas de la cocina deben contar con lavamanos para ser usados previo a la manipulación de los alimentos.	2	2	
23	El Proveedor debe presentar al momento de la inspección de los peritos a sus instalaciones, capacidad de los chef in dish, neveras insulated y cambros suficientes para el transporte de los alimentos a este Ministerio, para mantener las debidas temperaturas.	2	2	
TOTAL DE PUNTUACIÓN EVALUACIÓN DE LAS INSTALACIONES		40	38	

NO.	DOCUMENTOS REVISADOS EN LAS INSTALACIONES DEL SUPLIDOR (puntuación máxima 40 puntos)	PUNTUACIÓN	PUNTUACIÓN OBTENIDO	OBSERVACIONES
1	El Proveedor deberá presentar al momento de la visita de los peritos a sus instalaciones, formulario de manejo de alimentos	1	1	
2	El Proveedor deberá presentar al momento de la visita de los peritos a sus instalaciones, registro de fumigación	2	2	
3	El Proveedor deberá presentar al momento de la visita de los peritos a sus instalaciones, registro de control de recepción de productos	1	1	
TOTAL DE PUNTUACIÓN DOCUMENTACIÓN PRESENTADA AL MOMENTO DE LA VISITA		4	4	
TOTAL PUNTUACIÓN OBTENIDA			76	

Empresa: The Classic Gourmet

NO.	CON SU OFERTA TÉCNICA EL SUPLIDOR DEBE PRESENTAR LOS DOCUMENTOS QUE SE CITAN A CONTINUACIÓN	PUNTUACIÓN	PUNTUACIÓN OBTENIDO	OBSERVACIONES
1	<p>Para avalar su Experiencia el Proveedor debe entregar tres (3) Certificaciones de Instituciones Gubernamentales a las que haya prestado sus servicios. Contenido de las Certificaciones: A-Fecha y tiempo de duración de los servicios B-Si los servicios han sido satisfactorios C-cantidad de entrega diaria Nota: cada Certificación tendrá un valor de un 1 punto(Agregar formulario de Experiencia Contratista)(SNCCD.049)</p>	3	3	
2	<p>Metodología de trabajo: El Oferente deberá presentar una descripción de los procesos de preparación y distribución de los Alimentos.</p>	1	1	
3	<p>El Proveedor debe entregar copias de estados bancarios, certificaciones bancarias o cualquier otro instrumento que lo demuestren su solvencia, debe poseer Líneas de Crédito bancaria por 4 o más millones de pesos dominicanos.</p>	2	2	
4	<p>Presentar curriculum del personal propuesto contratado para la elaboración de los alimentos, el personal de cocina debe presentar certificaciones de correctas prácticas en higiene y manipulación de alimentos, de una institución reconocida y avalada en la Republica Dominicana. (Agregar formulario de Currículo Personal Profesional Propuesto) (SNCCD.045)</p>	2	2	

5	Debe presentar copia de certificaciones del Chef Ejecutivo, el cual debe tener experiencia en elaboración y dirección de alimentos mayor a los 2 años (experiencia en general) y no menos de 2 años en experiencia de producción al por mayor de alimentos. (Agregar formulario de Experiencia Profesional Personal Principal) (SNCCD.048)	2	2	
6	Presentar la certificación BPH en cocinas, emitida por el Instituto Dominicano para la Calidad (IDOCAL)	1	1	
7	Presentar una (1) Certificación de un auditor externo en higiene e inocuidad de alimentos	2	2	
8	Presentar análisis médicos de los empleados con vigencia no mayor a los 4 meses.	2	2	
9	Presentar cartillas de vacunas de los empleados	1	1	
10	Presentar Certificación de un Laboratorio reconocido donde avale la calidad del agua utilizada para la elaboración de los alimentos	2	2	
11	Presentar contrato de alquiler vigente o título de propiedad del local donde opera las instalaciones de la cocina	2	2	
12	El Proveedor debe contar con amplio crédito de suplidores para la compra de productos no menor a los 5 millones de pesos entre todos sus suplidores, para que pueda amortiguar el financiamiento del crédito de los pagos del Ministerio. Debe presentar certificaciones o facturas que lo demuestren.	2	2	

13	El Proveedor deberá demostrar la capacidad de servicios de recursos humanos con cantidad de empleados que posee la empresa a través de los reportes de la nómina registrada en la TSS, Tesorería de la Seguridad social	3	3	
14	El Proveedor deberá contar con una Certificación vigente de inspección satisfactoria anual del departamento de Bomberos del Ayuntamiento del Distrito Nacional o de la Provincia Santo Domingo, donde haga constar que haya cumplido satisfactoriamente con el proceso de inspección de riesgos de incendios y accidentes en sus instalaciones.	2	2	
15	El Supervisor asignado para la administración de la cafetería de nuestro Ministerio debe estar certificado en correctas normas de higiene y manipulación de alimentos, y debe contar con una experiencia mínima de 2 años en este mismo tipo de supervisión alimenticia de cafeterías. Debe entregar copias de Certificaciones que lo demuestren.	2	2	
16	El Gerente o director que vaya a administrar los servicios de alimentación en cuestión debe contar con experiencia curricular en administración de contratos alimenticios de similar o igual magnitud en logística operacional y cantidad de alimentos a los solicitados por el Ministerio de Hacienda. Debe entregar copias de contratos y certificaciones que lo demuestre.	2	2	
17	Certificación otorgada por el Ministerio de Agricultura al proveedor que ofrece los servicios de fumigación en sus instalaciones.	2	2	
18	Copia del Permiso Sanitario vigente que otorga el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social y que la misma contenga la ubicación de las Instalaciones del Proveedor	3	3	
	TOTAL PUNTUACIÓN DOCUMENTACIÓN TÉCNICA	36	36	

NO.	INSTALACIONES DEL SUPLIDOR (puntuación máxima 40 puntos)	PUNTUACIÓN	PUNTUACIÓN OBTENIDO	OBSERVACIONES
1	El Proveedor debe contar en sus instalaciones con una puerta de uso exclusivo para entrada de mercancías y salida de productos terminados o cocinados	1	1	
2	El Proveedor debe contar en sus instalaciones con una puerta de uso exclusivo de entrada de visitantes y empleados	1	1	
3	El Proveedor debe contar en sus instalaciones con una puerta de uso exclusivo para salida de desechos	1	1	
4	El Proveedor debe contar en sus instalaciones con una Flota vehicular no menor a 2 vehículos (tipo furgoneta o similar), para el traslado de los alimentos al Ministerio de Hacienda.	2	2	
5	Las instalaciones del Proveedor deben contar con parqueos propios organizados para su flota vehicular, dentro de las limitaciones de la propiedad para montar en los vehículos los alimentos procesados en sus cambros de temperatura correspondientes o neveras insuladas y no en la vía pública o en la calle, para cumplir con las debidas normas de higiene y evitar contaminaciones cruzadas.	1	1	
6	Las instalaciones del Proveedor deben contar con un sistema de agua purificada para cocinar y lavar los vegetales	2	2	
7	Las instalaciones del Proveedor deben contar con cortinas de aire en todas las puertas de salida y entrada, así como escrines en todas las ventanas	2	2	

8	Las instalaciones del Proveedor deben tener por lo menos 2 tanques de gas (industrial), con la capacidad adecuada para la producción de cantidades de comidas solicitadas., tener 1 tanque de gas de uso diario, y otro, para emergencias siempre con gas en su contenido de reserva para que ante cualquier imprevisto no se detenga el proceso de elaboración y de entrega de los alimentos.	2	2	
9	Las instalaciones del Proveedor deben tener cuarto frio para el congelado de carnes o freezer adecuado para esos fines	2	2	
10	Las instalaciones del Proveedor deben tener conservador para vegetales	1	1	
11	Las instalaciones del Proveedor deben tener cuarto frio o freezer para productos de panadería.	1	1	
12	En Las instalaciones del Proveedor la cocina debe estar debidamente separada y señalizada por áreas para evitar contaminación cruzada.	3	3	
13	Las instalaciones del Proveedor deben contar con área de basura o de manejo de desechos higienizada, cerrada, aislada, separada y externa al área de producción.	3	3	
14	En sus instalaciones el Proveedor debe contar con una planta eléctrica con la suficiente capacidad para evitar que los productos refrigerados se dañen, en caso de falta de energía eléctrica.	2	2	
15	En las instalaciones del Proveedor los almacenes deben estar debidamente separados por tipo de productos, provisiones, granos, víveres y vegetales, carnes, panadería, materiales químicos y de limpieza	1	1	
16	En las instalaciones del Proveedor los baños de la empleomanía deben estar debidamente separados del área de producción.	3	3	

17	En las instalaciones del Proveedor los vegetales deben ser lavados e higienizados a través de un dosificador con yodo o cloro en las dosis correspondientes, presentar facturas de compra de los productos que utilizan para estos fines y el dosificador.	2	2	
18	Las mesas de la cocina del suplidor deben ser en acero inoxidable para la manipulación de alimentos.	1	1	
19	En el área de la cocina del proveedor, los pisos deben ser de un material no poroso que no permita suciedad permanente, ni cúmulo de grasas, dígase, granito u otro material especializado para pisos de cocina.	1	1	
20	En sus instalaciones el Proveedor deberá contar con un área administrativa organizada y debidamente separada del área de producción.	2	2	
21	En las Instalaciones del Proveedor la cocina, debe disponer de un programa de limpieza que garantice la higiene del establecimiento y de los utensilios (presentar programa que indique que se debe limpiar, como limpiar, con qué frecuencia, producto, responsable de la limpieza y de las verificaciones).	2	2	
22	En las instalaciones del Proveedor las diferentes áreas de la cocina deben contar con lavamanos para ser usados previo a la manipulación de los alimentos.	2	2	
23	El Proveedor debe presentar al momento de la inspección de los peritos a sus instalaciones, capacidad de los chef in dish, neveras insuladas y cambros suficientes para el transporte de los alimentos a este Ministerio, para mantener las debidas temperaturas.	2	2	
TOTAL DE PUNTUACIÓN EVALUACIÓN DE LAS INSTALACIONES		40	40	

NO.	DOCUMENTOS REVISADOS EN LAS INSTALACIONES DEL SUPLIDOR (puntuación máxima 40 puntos)	PUNTUACIÓN	PUNTUACIÓN OBTENIDO	OBSERVACIONES
1	El Proveedor deberá presentar al momento de la visita de los peritos a sus instalaciones, formulario de manejo de alimentos	1	1	
2	El Proveedor deberá presentar al momento de la visita de los peritos a sus instalaciones, registro de fumigación	2	2	
3	El Proveedor deberá presentar al momento de la visita de los peritos a sus instalaciones, registro de control de recepción de productos	1	1	
TOTAL DE PUNTUACIÓN DOCUMENTACIÓN PRESENTADA AL MOMENTO DE LA VISITA		4	4	
TOTAL PUNTUACIÓN OBTENIDA			80	

CUADRO RESUMEN EVALUACIÓN TÉCNICA

CRITERIOS	PUNTAJE MÁXIMO	PUNTAJE MINIMO
EVALUACIÓN DE LAS INSTALACIONES	40	32
DOCUMENTACIÓN PRESENTADA AL MOMENTO DE LA VISITA	4	3
DOCUMENTACIÓN TÉCNICA	36	30
TOTAL EVALUACIÓN TÉCNICA	80	65

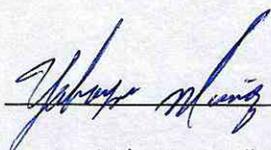
Resumen puntuación

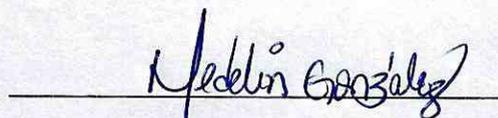
CUADRO RESUMEN

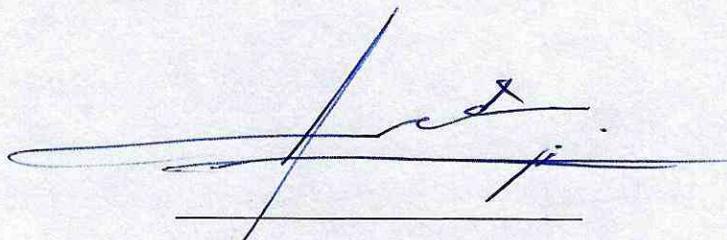
CRITERIOS	THE CLASSIC GOURMET	LE BUFFET
EVALUACIÓN DE LAS INSTALACIONES	40	38
DOCUMENTACIÓN PRESENTADA AL MOMENTO DE LA VISITA	4	4
DOCUMENTACIÓN TÉCNICA	36	34
TOTAL EVALUACIÓN TÉCNICA	80	76

Finalizado el proceso de evaluación ambas empresas como se evidencian en el cuadro de resumen pasan a la apertura de la ofertas económicas Sobre B; a celebrarse el jueves 24 de mayo a las 3:00pm.

Peritos evaluadores:


Yahayra Muñoz


Medelin Gonzalez


Heriberto Hernandez