

SNCC.F.018



REPÚBLICA DOMINICANA  
INDUSTRIA, COMERCIO  
Y MIPYMES

MINISTERIO DE INDUSTRIA, COMERCIO Y MIPYMES  
REGISTRO DE ADENDAS/ ENMIENDAS  
ENMIENDA NO. 01

<b>No. EXPEDIENTE</b>
MICM-CCC-LPN-2021-0005
<b>No. DOCUMENTO</b>
MICM-CCC-LPN-2021-0005

09 de diciembre de 2021

UNIDAD OPERATIVA DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

No.	Fecha emisión	Documento - Párrafo o inciso	Resumen motivo/cambio	Documento de Respaldo
1	04/11/21	<p><b>2.9 Descripción del Servicio</b></p> <p><b>A. Plataforma WEB que permita:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. El fácil acceso desde diferentes dispositivos (PC, celular, tablets, etc.)</li><li>2. Creación de usuarios y contraseñas.</li><li>3. Creación de perfiles que permita el registro de nombre y apellido, cargo, área/departamento, extensión telefónica y código de referencia del usuario solicitante.</li><li>4. Creación de usuario administrador para grupos ocupacionales definidos, con hasta 100 usuarios a su cargo (transportación, mayordomía, seguridad).</li><li>5. Apertura de línea de crédito o disponibilidad de compensación vinculada al usuario registrado para cada colaborador.</li><li>6. Flexibilidad para ampliar o limitar beneficios a los usuarios según la política interna establecida.</li><li>7. Manejo fácil del sistema que permita visualizar disponibilidad de compensación o crédito permitido para un buen manejo de los límites de consumo por usuarios inscritos.</li></ol>	<p><b>2.9 Descripción del Servicio</b></p> <p><b>A. Plataforma WEB de recepción de solicitud del oferente que permita:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li><del>1. El fácil acceso desde diferentes dispositivos (PC, celular, tablets, etc.) (eliminado)</del></li><li><del>2. Creación de usuarios y contraseñas.</del></li><li><del>3. Creación de perfiles que permita el registro de nombre y apellido, cargo, área/departamento, extensión telefónica y código de referencia del usuario solicitante.</del></li><li><del>4. Creación de usuario administrador para grupos ocupacionales definidos, con hasta 100 usuarios a su cargo (transportación, mayordomía, seguridad).</del></li><li><del>5. Apertura de línea de crédito o disponibilidad de compensación vinculada al usuario registrado para cada colaborador. (eliminado)</del></li><li><del>6. Flexibilidad para ampliar o limitar beneficios a los usuarios según la política interna establecida. (eliminado)</del></li><li><del>7. Manejo fácil del sistema que permita visualizar disponibilidad de compensación o crédito permitido para un buen manejo de los límites de consumo por usuarios inscritos. (eliminado)</del></li></ol>	<p><b>Plegio de Condición Específicas</b></p> <p><b>Proceso MICM-CCC-LPN-2021-0005</b></p>



*[Firma manuscrita]*

*[Firma manuscrita]*

*[Firma manuscrita]*

*[Firma manuscrita]*

No.	Fecha emisión	Documento - Párrafo o inciso	Resumen motivo/cambio	Documento de Respaldo
	<p>8. Sistema que permita cambiar la opción de pago una vez agotado el crédito disponible. Las opciones de pago a través de tarjeta de crédito débito.</p> <p>9. Presentación de los diferentes proveedores afiliados a la plataforma.</p> <p>10. Presentación de los diferentes menús diarios por proveedor que contengan imágenes de platos, bebidas, precios, ofertas especiales y costos de envío si corresponde.</p> <p>11. Sistema automatizado de pedido de almuerzos y cenas por usuario registrado y que permita hacer cualquier cambio dentro de los menús disponibles antes de cerrar la orden.</p> <p>12. Visualizar el tiempo de entrega de los servicios de almuerzos y cenas.</p> <p>13. Seguimiento on line de la ruta de pedidos.</p> <p>14. Opción de establecimientos afiliados con disponibilidad de menú con hasta una semana antes, que facilite la realización de pedidos en grandes cantidades.</p> <p>15. Opciones de establecimientos afiliados con disponibilidad de servicios de hasta trescientas (300) raciones por día de almuerzos y cincuenta (50) cenas. No menos de tres (3) establecimientos.</p> <p>16. Disponibilidad de la plataforma para brindar servicios de almuerzos en horario laboral de 09:00 am a 01:00 pm; servicios de cenas en horario de 05:30 pm a 07:00 pm; ambos servicios de lunes a viernes y en horario extendido que incluya los fines de semana y feriados.</p> <p>17. Sistema automatizado de facturación de almuerzos y cenas por usuario registrado.</p> <p>18. Sistema que permita elaborar reporte de consumo por usuarios inscritos.</p> <p>19. Sistema que permita elaborar reporte de tipos de platos consumidos por usuario registrado.</p> <p>20. Consumo en establecimientos afiliados con los datos del usuario registrado y cargo al monto acreditado y disponible.</p>	<p>8. Sistema que permita cambiar la opción de pago una vez agotado el crédito disponible. Las opciones de pago a través de tarjeta de crédito débito. <b>(eliminado)</b></p> <p>9. Presentación de los diferentes proveedores afiliados a la plataforma. <b>(eliminado)</b></p> <p>4. Presentación de los diferentes menús diarios por proveedor que contengan imágenes de platos, bebidas, precios, ofertas especiales y costos de envío si corresponde.</p> <p>11. Sistema automatizado de pedido de almuerzos y cenas por usuario registrado y que permita hacer cualquier cambio dentro de los menús disponibles antes de cerrar la orden. <b>(eliminado)</b></p> <p>5. Administrar usuarios según la política interna establecida. <b>(modificado/ nuevo)</b></p> <p>Presentación de los diferentes menús diarios del proveedor que contengan imágenes de platos, descripción y costos de envío si corresponde con hasta una semana antes que facilite la realización de pedidos en grandes cantidades. <b>(modificado/ nuevo)</b></p> <p>6. Visualizar el tiempo de entrega de los servicios de comida.</p> <p>7. Seguimiento on line de la ruta de pedidos.</p> <p>14. Opción de establecimientos afiliados con disponibilidad de menú con hasta una semana antes, que facilite la realización de pedidos en grandes cantidades. <b>(eliminado)</b></p> <p>15. Opciones de establecimientos afiliados con disponibilidad de servicios de hasta trescientas (300) raciones por día de almuerzos y cincuenta (50) cenas. No menos de tres (3) establecimientos. <b>(eliminado)</b></p> <p>8. Disponibilidad de pedidos de hasta seiscientas (600) raciones por día, disponibles para ser despachadas a colaboradores del MICM. <b>(modificado/ nuevo)</b>.</p> <p>9. Disponibilidad de la plataforma para brindar servicios comida para el almuerzo en horario laboral de 09:00 am a 01:00 pm; servicios de</p>		







*JML*

*[Signature]*

*[Signature]*

*[Signature]*

No.	Fecha emisión	Documento - Párrafo o inciso	Resumen motivo/cambio	Documento de Respaldo
		<p><b>B. Especificaciones que deben Cumplir los Proveedores Afiliados a la Plataforma:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presentación de los servicios almuerzos y cenas pre empacados. Los almuerzos y cenas deberán tener una presentación higiénica, estar empacados y sellados individualmente para evitar derrames.</li> <li>2. Cada empaque debe contar con etiqueta identificando el nombre, cargo, área/departamento, extensión telefónica o código de referencia del usuario solicitante.</li> <li>3. Realizar las entregas de los servicios de almuerzos y cenas en las instalaciones de la institución, para los casos que correspondan.</li> </ol>	<p>comida para la cena en horario de 05:30 pm a 07:00 pm; ambos servicios de lunes a viernes y en horario extendido que incluya los fines de semana y feriados.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>10. El proveedor debe garantizar las entregas de los servicios en un plazo no mayor de tres (3) horas a partir de la confirmación de recepción del pedido. <b>(modificado/ nuevo)</b></li> <li>11. Sistema automatizado de facturación de almuerzos y cenas por usuario registrado.</li> <li>12. Sistema que permita elaborar reporte de consumo por usuarios inscritos.</li> <li>13. Sistema que permita elaborar reporte de tipos de platos consumidos por usuario registrado.</li> <li>20. <del>Consumo en establecimientos afiliados con los datos del usuario registrado y cargo al monto acreditado y disponible. (eliminado)</del></li> </ol> <p><b>B. Especificaciones que deben Cumplir los Proveedores de la Plataforma:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presentación de los servicios de comida pre empacados. Los servicios deberán tener una presentación higiénica, estar empacados y sellados individualmente para evitar derrames.</li> <li>2. Cada empaque debe contar con etiqueta identificando el nombre, cargo, área/departamento, extensión telefónica o código de referencia del usuario solicitante.</li> <li>3. Realizar las entregas de los servicios en las instalaciones del Ministerio de Industria, Comercio y MIPymes (MILCIM), ubicado en la Avenida 27 de Febrero No. 306, Santo Domingo, para los casos que correspondan.</li> <li>4. <del>Los almuerzos y cenas deben contar con estándares de calidad, variedad y buena presentación. (eliminado)</del></li> </ol>	   



No.	Fecha emisión	Documento - Párrafo o inciso	Resumen motivo/cambio	Documento de Respaldo
		<p>4. Los almuerzos y cenas deben contar con estándares de calidad, variedad y buena presentación.</p> <p>5. Los almuerzos, cenas o combinaciones de estos deberán ser variados y balanceados en las proporciones alimenticias.</p> <p>6. Las instalaciones donde se elaboren los almuerzos y cenas deben cumplir con todas las normas y disposiciones de salubridad vigentes.</p> <p>7. Los proveedores afiliados a la plataforma para realizar el suministro de los almuerzos y cenas deben contar con los equipos necesarios y en buen estado para la preparación de estos.</p> <p>8. Los insumos y agua utilizados en la elaboración de los almuerzos, cenas y bebidas deben cumplir con los estándares de salubridad.</p> <p>9. Los proveedores afiliados deberán contar con disponibilidad para brindar servicios de almuerzos en horario laboral de 09:00 am a 01:00 pm; servicios de cenas en horario de 05:30 pm a 07:00 pm; ambos servicios de lunes a viernes y en horario extendido que incluya los fines de semana y feriados.</p>	<p>5. <del>Los almuerzos, cenas o combinaciones de estos deberán ser variados y balanceados en las proporciones alimenticias. (eliminado)</del></p> <p>6. Las instalaciones donde se elaboren los alimentos deben cumplir con todas las normas y disposiciones de salubridad vigentes.</p> <p>7. <del>Los proveedores afiliados a la plataforma para realizar el suministro de los almuerzos y cenas deben contar con los equipos necesarios y en buen estado para la preparación de estos. (eliminado)</del></p> <p>8. <del>Los insumos y agua utilizados en la elaboración de los almuerzos, cenas y bebidas deben cumplir con los estándares de salubridad. (eliminado)</del></p> <p>9. <del>Los proveedores afiliados deberán contar con disponibilidad para brindar servicios de almuerzos en horario laboral de 09:00 am a 01:00 pm; servicios de cenas en horario de 05:30 pm a 07:00 pm; ambos servicios de lunes a viernes y en horario extendido que incluya los fines de semana y feriados. (eliminado)</del></p> <p>Los proveedores afiliados deben garantizar que los servicios de comida sean recibidos en el tiempo acordado con el usuario que solicita, garantizando tiempos de entrega que no excedan) hora luego de realizado el pedido. (modificador/ nuevo)</p>	
		<p><b>D. Especificaciones Técnicas que debe Cumplir el Administrador de la Plataforma.</b></p> <p>1. Capacitación y/o entrenamiento especializado a los usuarios registrados en la plataforma web. Contar con una guía, instructivo o tutorial para uso de la plataforma.</p> <p>2. Control máster que brinde acceso al manejo de la plataforma por el personal designado y autorizado a su uso por el MICM.</p>	<p><b>D. Especificaciones Técnicas que debe Cumplir el oferente.</b></p> <p>1. Capacitación y/o entrenamiento especializado a los empleados del Ministerio. Contar con una guía, instructivo o tutorial para uso de la plataforma.</p> <p>2. Control máster que brinde acceso al manejo de la plataforma por el personal designado y autorizado a su uso por el MICM.</p> <p>3. Realizar supervisiones periódicas (trimestral) de los servicios de los proveedores afiliados y el cumplimiento en sus instalaciones.</p>	



*par*

*#15*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

No.	Fecha emisión	Documento - Párrafo o inciso	Resumen motivo/cambio	Documento de Respaldo
		<p>3. Realizar supervisiones periódicas (trimestral) de los servicios de los proveedores afiliados y el cumplimiento en sus instalaciones.</p> <p>4. La empresa tendrá bajo su responsabilidad la supervisión de los servicios que brinden los proveedores afiliados a la plataforma.</p> <p>5. Facilidad de cambio de cualesquiera de los suplidores y posible actualización e incluso a solicitud del MICM nuevos suplidores a la oferta de la plataforma.</p> <p>6. La empresa debe contar con instalaciones, equipos y personal adecuado para el manejo de la plataforma en caso de eventualidad.</p>	<p>4. La empresa tendrá bajo su responsabilidad la supervisión de los servicios que brinden a través de la plataforma.</p> <p>5. Facilidad de cambio de cualesquiera de los suplidores y posible actualización e incluso a solicitud del MICM nuevos suplidores a la oferta de la plataforma.</p> <p>6. La empresa debe contar con instalaciones, equipos y personal adecuado para el manejo de la plataforma en caso de eventualidad.</p> <p>7. Presentación en vivo de la funcionalidad de la plataforma, donde se evidencie que la misma permite realizar todo lo requerido en el literal A de la sección 2.9 del presente pliego de condiciones. (<b>modificado/nuevo</b>)</p> <p><b>E. Oferta Gastronómica (modificado/ nuevo)</b></p> <p>El oferente debe garantizar la disponibilidad y variedad de menú requeridos a la carta y a demanda en los horarios establecidos para cada uno de los usuarios finales indirectos (colaboradores del Ministerio), de acuerdo con la siguientes opciones:</p> <p><b>1. Menú Comida Criolla</b></p> <p>Opción 1: Platos del día: Carnes/proteína, granos, guarniciones (arroz, vi-veres, etc.) y ensaladas.</p> <p>Opción 2: Caldos (Sancocho, sopa, mondongo, etc.)</p> <p>Opción 3: Pica pollo (con diferentes guarniciones).</p> <p>Opción 4: Pechurina con diferentes guarniciones).</p> <p>Opción 5: Mofongo</p> <p><b>2. Menú Comida Italiana</b></p>	



*Handwritten signature in blue ink.*

*Handwritten initials in blue ink.*

*Handwritten signature in blue ink.*

*Handwritten signature in blue ink.*

No.	Fecha emisión	Documento - Párrafo o inciso	Resumen motivo/cambio	Documento de Respaldo
			<p>Opción 1: Pastas (al menos tres variedades de pastas).</p> <p>Opción 2: Pizzas (al menos un ingrediente)</p> <p>Opción 4: Ensalada caprese.</p> <p>Opción 5: Lasaña.</p> <p><b>3. Menú Comida Americana</b></p> <p>Opción 1: Hamburguesas</p> <p>Opción 2: Cortes de carnes</p> <p>Opción 3: Sándwiches.</p> <p>Opción 4: Wraps.</p> <p><b>4. Menú Comida Mexicana</b></p> <p>Opción 1: Tacos.</p> <p>Opción 2: Quesadillas.</p> <p>Opción 3: Nachos</p> <p>Opción 4: Burritos</p> <p>Opción 5: Ensalada César.</p> <p><b>Cantidad de raciones estimadas:</b></p> <p>Los precios fijados por las opciones de cada oferta gastronómica deberán incluir los costos de transporte y demás costos asociados.</p> <p>Se estima un consumo diario (lunes a viernes) de aproximadamente 600 raciones, mientras que el consumo estimado de los fines de semana y días feriados es de 50 raciones. El total de raciones durante el tiempo de la contratación se estima en 92,000.</p> <p>Del total de pedidos 46,000 son de comida criolla, 13,800 de comida italiana, 18,400 de comida americana y 13,800 de comida mexicana. Este</p>	



*[Handwritten signature]*

#15

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

No.	Fecha emisión	Documento - Párrafo o inciso	Resumen motivo/cambio	Documento de Respaldo
		<p><b>2.10 Duración del Servicio</b></p> <p>La contratación del uso de plataforma web para los servicios de almuerzos y cenas a favor de los colaboradores del Ministerio será por un periodo de un (1) año, contados a partir de la suscripción y registro del contrato.</p>	<p>La contratación del uso de plataforma web para los servicios comida a favor de los colaboradores del Ministerio será por un periodo de un (1) año, contados a partir de la suscripción y registro del contrato.</p>	
		<p><b>2.11 Programa de Suministro</b></p> <p>El adjudicatario deberá hacer las entregas de los servicios al área correspondiente del <b>MINISTERIO DE INDUSTRIA, COMERCIO Y MIPYMES (MICM)</b>, en la fachada sur de la Torre Integral (Edificio del MICM), situada en la calle Gaspar Polanco, No. 21, Sector Bella Vista, Santo Domingo, D.N, de lunes a viernes, para los almuerzos más tardar a las 11:00 am; y las cenas a más tardar a las 05:30 pm. En caso de que el Ministerio requiera los servicios de almuerzo fuera del horario establecido se le notificará al proveedor veinticuatro (24) horas antes.</p>	<p><b>2.11 Programa de Suministro</b></p> <p>El adjudicatario deberá hacer las entregas de los servicios al área correspondiente del <b>MINISTERIO DE INDUSTRIA, COMERCIO Y MIPYMES (MICM)</b>, en la fachada sur de la Torre Integral (Edificio del MICM), situada en la calle Gaspar Polanco, No. 21, Sector Bella Vista, Santo Domingo, D.N, de lunes a viernes, para las comidas relacionadas con el almuerzo a más tardar a las 11:00 am; y las comidas relacionadas con las cenas a más tardar a las 05:30 pm. En caso de que el Ministerio requiera los servicios de almuerzo fuera del horario establecido se le notificará al proveedor veinticuatro (24) horas antes.</p>	
			<p><b>2.15 Documentación a Presentar</b></p>	



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten initials]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

No.	Fecha emisión	Documento - Párrafo o inciso	Resumen motivo/cambio	Documento de Respaldo
		<p><b>2.15 Documentación a Presentar</b></p> <p><b>A. Documentación Legal:</b></p> <p>12. Presentar impreso, firmado y sellado el Código de Ética para Oferentes.</p> <p><b>C. Documentación Técnica:</b></p> <p>1. Oferta Técnica que garantice el cumplimiento de la plataforma presentada conforme a las especificaciones de la sección 2.9 Descripción del Servicio y sus literales A, B, C y D. <b>NO SUBSANABLE.</b></p> <p>2. Instructivo (manual/guía/tutorial) escrito de uso de la plataforma incluyendo funcionalidades, instrucciones de uso, políticas y condiciones de privacidad, formas de verificación de la facturación mensual, generación de reportes de consumo, etc.</p> <p>3. Listado total de proveedores afiliados a la plataforma de pedidos con servicio de traslado y entrega (delivery).</p> <p>4. Oferta gastronómica con los tipos de menú de los proveedores afiliados a la plataforma de pedidos, que incluya opciones de almuerzos, cenas y bebidas.</p> <p>5. Del total de proveedores afiliados seleccionar al menos diez (10) y de estos presentar:</p> <p>a. Generales de los proveedores afiliados: persona de contacto, teléfono, correo, ubicación de las instalaciones, tiempo afiliado a la plataforma de pedidos.</p> <p>b. Certificado de registro sanitario emitido por el Ministerio de Salud Pública.</p> <p>c. Certificación del Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL).</p>	<p><b>A. Documentación Legal:</b></p> <p>12. Presentar impreso, firmado y sellado el Código de Ética para Oferentes, como constancia de haber leído, entendido y estar de acuerdo con los criterios contenidos en dicho código.</p> <p><b>C. Documentación Técnica:</b></p> <p>1. Oferta Técnica que garantice el cumplimiento de la plataforma presentada conforme a las especificaciones de la sección 2.9 Descripción del Servicio y sus literales A, B, C y D. <b>NO SUBSANABLE.</b></p> <p>2. Instructivo (manual/guía/tutorial) escrito de uso de la plataforma incluyendo funcionalidades, instrucciones de uso, políticas y condiciones de privacidad, formas de verificación de la facturación mensual, generación de reportes de consumo, etc.</p> <p>3. Listado total de proveedores de la plataforma de pedidos con servicio de traslado y entrega (delivery).</p> <p>4. Oferta gastronómica con los tipos de menú de los proveedores de la plataforma de pedidos, que incluya las opciones de comida requeridas.</p> <p>5. Del total de proveedores, seleccionar al menos diez (10) y de estos presentar:</p> <p>a. Generales de los proveedores: persona de contacto, teléfono, correo, ubicación de las instalaciones, tiempo afiliado a la plataforma de pedidos.</p> <p>b. Certificado de registro sanitario emitido por el Ministerio de Salud Pública.</p> <p>c. Certificación del Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL).</p> <p>d. Análisis microbiológico de aguas y alimentos realizado por un laboratorio certificado para estos fines.</p>	



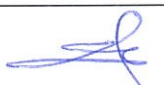
*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*



No.	Fecha emisión	Documento - Párrafo o inciso	Resumen motivo/cambio	Documento de Respaldo
		<p>d. Análisis microbiológico de aguas y alimentos realizado por un laboratorio certificado para estos fines.</p> <p>e. Constancia de que el administrador de la plataforma realiza seguimientos al cumplimiento de la calidad en la preparación de los alimentos en dichos establecimientos.</p> <p>f. <u>Certificaciones de los proveedores afiliados propuestos</u> donde indiquen estar de acuerdo en formar parte de la plataforma y autoriza al administrador para la promoción de estos.</p> <p>g. Cartas de satisfacción de los proveedores afiliados de formar parte de la plataforma de pedidos.</p> <p>6. Carta compromiso del oferente donde se compromete a realizar la supervisión periódica de los proveedores afiliados a su plataforma, garantizando que cumplan con las disposiciones nacionales relativas al control de riesgos en alimentos y bebidas estipuladas en el decreto No. 528-01.</p> <p>7. Cartas de Satisfacción de Clientes -al menos tres (3) de empresas públicas o privadas las cuales hayan utilizado de manera satisfactoria los servicios de la plataforma de pedidos en los dos últimos años 2019 y 2020.</p> <p><b>3.4 Criterios de Evaluación</b></p> <p><b>La Selección será realizada Basada en Calidad (SBC).</b> Se utilizará la modalidad basada exclusivamente en la idoneidad del proponente y en la calidad de la propuesta técnica, conforme a los requerimientos indicados en los presentes términos. En adición y para los fines de aceptación de la oferta, será evaluada la funcionalidad de la plataforma propuesta.</p>	<p>e. Constancia de que el oferente realiza seguimientos al cumplimiento de la calidad en la preparación de los alimentos en dichos establecimientos.</p> <p>f. <u>Certificaciones de los proveedores propuestos</u> donde indiquen estar de acuerdo en formar parte de la plataforma y autoriza al administrador para la promoción de estos.</p> <p>g. Cartas de satisfacción de los proveedores de formar parte de la plataforma de pedidos.</p> <p>6. Carta compromiso del oferente donde se compromete a realizar la supervisión periódica de los proveedores de la plataforma, garantizando que cumplan con las disposiciones nacionales relativas al control de riesgos en alimentos y bebidas estipuladas en el decreto No. 528-01.</p> <p>7. Cartas de Satisfacción de Clientes -al menos tres (3) de empresas públicas o privadas las cuales hayan utilizado de manera satisfactoria los servicios de la plataforma de pedidos en los dos últimos años 2019 y 2020.</p> <p><b>3.4 Criterios de Evaluación</b></p> <p><b>La Selección será realizada Basada en Calidad (SBC).</b> Se utilizará la modalidad basada exclusivamente en la idoneidad del proponente y en la calidad de la propuesta técnica, conforme a los requerimientos indicados en los presentes términos. En adición y para los fines de aceptación de la oferta, será evaluada la funcionalidad de la plataforma propuesta. (Eliminado)</p> <p>Las Propuestas deberán contener la documentación necesaria, suficiente y fehaciente para demostrar los siguientes aspectos que serán verificados bajo la modalidad "CUMPLE / NO CUMPLE":</p>	






No.	Fecha emisión	Documento - Párrafo o inciso	Resumen motivo/cambio	Documento de Respaldo
		<p>La documentación legal y financiera, será evaluada bajo el criterio de <b>CUMPLE / NO CUMPLE</b>, según si indica a continuación:</p> <p>a) <b>Elegibilidad:</b> Que el Proponente está legalmente autorizado para realizar sus actividades comerciales en el país y ha aportado toda la documentación requerida de manera correcta, por lo que es demostrable que ésta cumple cabalmente con los requerimientos exigidos para la contratación que se trata.</p> <p>b) <b>Situación Financiera:</b> El oferente deberá demostrar poseer capacidad financiera para cumplir con la prestación de los servicios con puntualidad de manera consecutiva e ininterrumpida, por lo que deberá proveer pruebas de tener estabilidad económica suficiente para asumir las obligaciones que ponga a cargo la adjudicación del presente proceso.</p>	<p>a) <b>Elegibilidad:</b> Que el Proponente está legalmente autorizado para realizar sus actividades comerciales en el país y ha aportado toda la documentación requerida de manera correcta, por lo que es demostrable que esta cumple cabalmente con los requerimientos exigidos para la contratación que se trata.</p> <p>b) <b>Situación Financiera:</b> El oferente deberá demostrar poseer capacidad financiera para cumplir con la prestación de los servicios con puntualidad de manera consecutiva e ininterrumpida, por lo que deberá proveer pruebas de tener estabilidad económica suficiente para asumir las obligaciones que ponga a cargo la adjudicación del presente proceso.</p> <p>c) <b>Oferta Gastronómica:</b> El oferente debe garantizar la disponibilidad y variedad de menú requeridos a la carta y a demanda en los horarios establecidos para cada uno de los usuarios finales indirectos (colaboradores del Ministerio). El oferente puede presentar más opciones en adición a las indicadas en los presentes términos de referencia. <b>(modificado/ nuevo)</b></p> <p>d) <b>Capacidad Técnica:</b> Que el proponente demuestre que está técnicamente capacitado para suplir las necesidades suministradas en estos términos de referencia. <b>(modificado/ nuevo)</b></p> <p>e) <b>Experiencia:</b> Que el Proponente posea la experiencia mínima requerida en estos términos de referencia en la realización de labores similares, con evidencia fidedigna que oferta estos servicios de manera regular y consecutiva, constituyendo su actividad comercial principal. De manera particular se evaluará que la experiencia posea referencia de satisfacción. <b>(modificado/ nuevo)</b></p> <p>f) <b>Funcionalidad:</b> Que la plataforma propuesta cumple con todo y cada uno de los requerimientos solicitados en el presente proceso de licitación. <b>(modificado/ nuevo)</b></p>	



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten initials]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

No.	Fecha emisión	Documento - Párrafo o inciso	Resumen motivo/cambio			Documento de Respaldo
			Oferta Gastronómica (modificado/ nuevo)			
			Criterios para evaluar	Método de comprobación	Cumple/ No Cumple	
			<p>1. <u>Oferta Gastronómica comida criolla:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Opción 1: Platos del día: Carnes/proteína, granos, quamiciones (arroz, víveres, etc.) Y ensaladas.</li> <li>• Opción 2: Caldos (Sancocho, sopa mondono, etc.)</li> <li>• Opción 3: Pica pollo (con diferentes variedades).</li> <li>• Opción 4: Pechurina con diferentes quamiciones).</li> <li>• Opción 5: Morongo.</li> </ul>	<p>Cumple si presenta el menú con imágenes y los detalles de las opciones requeridas de comida criolla sin indicar el precio.</p>		
			<p>2. <u>Oferta Gastronómica comida Italiana:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Opción 1: Pastas (al menos tres variedades de pastas).</li> <li>• Opción 2: Pizzas (al menos un ingrediente)</li> <li>• Opción 4: Ensalada caprese.</li> </ul>	<p>Cumple si presenta el menú con imágenes y los detalles de las opciones requeridas de comida italiana sin indicar el precio.</p>		



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten initials]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

No.	Fecha emisión	Documento - Párrafo o inciso	Resumen motivo/cambio	Documento de Respaldo	
			<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Opción 5: Lasaña.</u></li> </ul>		
			<p>3. <u>Oferta Gastronómica estadounidense:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Opción 1: Hamburguesas</u></li> <li>• <u>Opción 2: Cortes de carnes</u></li> <li>• <u>Opción 3: Sándwiches.</u></li> <li>• <u>Opción 4: Wraps.</u></li> </ul>	<p>Cumple si presenta el menú con imágenes y los detalles de las opciones requeridas de comida estadounidense sin indicar el precio.</p>	
			<p>4. <u>Oferta Gastronómica mexicana:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Opción 1: Tacos.</u></li> <li>• <u>Opción 2: Quesadillas.</u></li> <li>• <u>Opción 3: Nachos</u></li> <li>• <u>Opción 4. Burritos</u></li> <li>• <u>Opción 5: Ensalada César.</u></li> </ul>	<p>Cumple si presenta el menú con imágenes y los detalles de las opciones requeridas de comida mexicana sin indicar el precio.</p>	
<b>RESULTADO FINAL DE EVALUACIÓN</b>					



*[Handwritten signature]*

#5

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

No.	Fecha emisión	Documento - Párrafo o inciso	Resumen motivo/cambio	Documento de Respaldo																		
			<p align="center"><b>Capacidad Técnica (modificado/ nuevo)</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="1031 1071 1128 1312">Criterios para evaluar</th> <th data-bbox="1031 1312 1128 1627">Método de comprobación</th> <th data-bbox="1031 1627 1128 1753">Cumple/ No Cumple</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="966 1071 1031 1312">1. Creación de usuarios y contraseñas.</td> <td data-bbox="966 1312 1031 1627">Cumple si presenta oferta Técnica que garantice el cumplimiento de la plataforma presentada conforme a las especificaciones de la sección 2.9 Descripción del Servicio en literal A.</td> <td></td> </tr> <tr> <td data-bbox="738 1071 966 1312">2. Creación de perfiles que permita el registro de nombre y apellido, cargo, área/departamento, extensión telefónica y código de referencia del usuario solicitante.</td> <td data-bbox="738 1312 966 1627">Cumple si presente Instructivo (manual/guía/tutorial) escrito de uso de la plataforma incluyendo funcionalidades, instrucciones de uso, políticas y condiciones de privacidad, formas de verificación de la facturación mensual, generación de reportes de consumo, etc.</td> <td></td> </tr> <tr> <td data-bbox="511 1071 738 1312">3. Creación de usuario administrador para grupos ocupacionales definidos, con hasta 100 usuarios a su cargo (transportación, mayordomía, seguridad).</td> <td data-bbox="511 1312 738 1627">Cumple si presenta oferta gastronómica con los tipos de menú de los proveedores de la plataforma.</td> <td></td> </tr> <tr> <td data-bbox="332 1071 511 1312">4. Administrar usuarios según la política interna establecida.</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td data-bbox="316 1071 332 1312">5. Presentación de los diferentes menús</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Criterios para evaluar	Método de comprobación	Cumple/ No Cumple	1. Creación de usuarios y contraseñas.	Cumple si presenta oferta Técnica que garantice el cumplimiento de la plataforma presentada conforme a las especificaciones de la sección 2.9 Descripción del Servicio en literal A.		2. Creación de perfiles que permita el registro de nombre y apellido, cargo, área/departamento, extensión telefónica y código de referencia del usuario solicitante.	Cumple si presente Instructivo (manual/guía/tutorial) escrito de uso de la plataforma incluyendo funcionalidades, instrucciones de uso, políticas y condiciones de privacidad, formas de verificación de la facturación mensual, generación de reportes de consumo, etc.		3. Creación de usuario administrador para grupos ocupacionales definidos, con hasta 100 usuarios a su cargo (transportación, mayordomía, seguridad).	Cumple si presenta oferta gastronómica con los tipos de menú de los proveedores de la plataforma.		4. Administrar usuarios según la política interna establecida.			5. Presentación de los diferentes menús			
Criterios para evaluar	Método de comprobación	Cumple/ No Cumple																				
1. Creación de usuarios y contraseñas.	Cumple si presenta oferta Técnica que garantice el cumplimiento de la plataforma presentada conforme a las especificaciones de la sección 2.9 Descripción del Servicio en literal A.																					
2. Creación de perfiles que permita el registro de nombre y apellido, cargo, área/departamento, extensión telefónica y código de referencia del usuario solicitante.	Cumple si presente Instructivo (manual/guía/tutorial) escrito de uso de la plataforma incluyendo funcionalidades, instrucciones de uso, políticas y condiciones de privacidad, formas de verificación de la facturación mensual, generación de reportes de consumo, etc.																					
3. Creación de usuario administrador para grupos ocupacionales definidos, con hasta 100 usuarios a su cargo (transportación, mayordomía, seguridad).	Cumple si presenta oferta gastronómica con los tipos de menú de los proveedores de la plataforma.																					
4. Administrar usuarios según la política interna establecida.																						
5. Presentación de los diferentes menús																						



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten initials]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

No.	Fecha emisión	Documento - Párrafo o inciso	Resumen motivo/cambio	Documento de Respaldo	
			<p>diarios del proveedor que contengan imágenes de platos, descripción y costos de envío si corresponde con hasta una semana antes que facilite la realización de pedidos en grandes cantidades.</p> <p>6. Visualizar el tiempo de entrega de los servicios de comida.</p> <p>7. Seguimiento on line de la ruta de pedidos.</p> <p>8. Disponibilidad de pedidos de hasta seiscientas (600) raciones por día, disponibles para ser despachadas a colaboradores del MICM.</p> <p>9. Disponibilidad de la plataforma para brindar servicios comida para el almuerzo en horario laboral de 09:00 am a 01:00 pm. servicios de comida</p>	<p>de pedidos, que incluya las opciones de comida requeridas sin indicar el precio.</p> <p>Presentación en vivo de la funcionalidad de la plataforma, donde se evidencia que la misma permite realizar todo lo requerido en el literal A de la sección 2.9 del presente pliego de condiciones.</p>	



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten initials]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

No.	Fecha emisión	Documento - Párrafo o inciso	Resumen motivo/cambio	Documento de Respaldo
			<p>para la cena en horario de 05:30 pm a 07:00 pm; ambos servicios de lunes a viernes y en horario extendido que incluya los fines de semana y feriados.</p> <p>10. El proveedor debe garantizar las entregas de los servicios en un plazo no mayor de tres (3) horas a partir de la confirmación de recepción del pedido.</p> <p>11. Sistema automatizado de facturación de almuerzos y cenas por usuario registrado.</p> <p>12. Sistema que permita elaborar reporte de consumo por usuarios inscriptos.</p> <p>13. Sistema que permita elaborar reporte de tipos de platos consumidos por usuario registrado.</p> <p><b>RESULTADO FINAL DE EVALUACIÓN</b></p>	







*[Handwritten signature]*

*[Handwritten mark]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

No.	Fecha emisión	Documento - Párrafo o inciso	Resumen motivo/cambio	Documento de Respaldo									
		<p>La evaluación de la funcionalidad de la plataforma se realizará a través de un esquema de puntuación según se describe a continuación:</p> <p>c) <b>Capacidad Técnica:</b> Que el proponente demuestre que está técnicamente capacitado para suplir las necesidades suministradas en estos términos de referencia.</p> <p>d) <b>Experiencia:</b> Que el Proponente posea la experiencia mínima requerida en estos términos de referencia en la realización de labores similares, con evidencia fidedigna que oferta estos servicios de manera regular y consecutiva, constituyendo su actividad comercial principal. De manera particular se evaluará que la experiencia posea referencia de satisfacción.</p>	<p>La evaluación de la funcionalidad de la plataforma se realizará a través de un esquema de puntuación según se describe a continuación:</p> <table border="1" data-bbox="828 1081 1193 1711"> <thead> <tr> <th colspan="3">Experiencia (modificado/ nuevo)</th> </tr> <tr> <th>Criterios para evaluar</th> <th>Método de comprobación</th> <th>Cumple/ No Cumple</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>El Oferente de muestra que oferta estos servicios de manera regular y consecutiva, constituyendo su actividad comercial principal.</td> <td>Cumple si presenta al menos tres (3) cartas de Satisfacción de Clientes, empresas públicas o privadas las cuales hayan brindado de manera satisfactoria los servicios de comida a través del uso de una plataforma de pedidos en los dos últimos años 2019 y 2020.</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>e) <b>Capacidad Técnica:</b> Que el proponente demuestre que está técnicamente capacitado para suplir las necesidades suministradas en estos términos de referencia. (Eliminado)</p> <p>d) <b>Experiencia:</b> Que el Proponente posea la experiencia mínima requerida en estos términos de referencia en la realización de labores similares, con evidencia fidedigna que oferta estos servicios de manera regular y consecutiva, constituyendo su actividad comercial principal. De manera particular se evaluará que la experiencia posea referencia de satisfacción. (Eliminado)</p>	Experiencia (modificado/ nuevo)			Criterios para evaluar	Método de comprobación	Cumple/ No Cumple	El Oferente de muestra que oferta estos servicios de manera regular y consecutiva, constituyendo su actividad comercial principal.	Cumple si presenta al menos tres (3) cartas de Satisfacción de Clientes, empresas públicas o privadas las cuales hayan brindado de manera satisfactoria los servicios de comida a través del uso de una plataforma de pedidos en los dos últimos años 2019 y 2020.		   
Experiencia (modificado/ nuevo)													
Criterios para evaluar	Método de comprobación	Cumple/ No Cumple											
El Oferente de muestra que oferta estos servicios de manera regular y consecutiva, constituyendo su actividad comercial principal.	Cumple si presenta al menos tres (3) cartas de Satisfacción de Clientes, empresas públicas o privadas las cuales hayan brindado de manera satisfactoria los servicios de comida a través del uso de una plataforma de pedidos en los dos últimos años 2019 y 2020.												





No.	Fecha emisión	Documento - Párrafo o inciso	Resumen motivo/cambio	Documento de Respaldo
<p>e) <b>Funcionalidad:</b> Que la plataforma propuesta cumple con todo y cada uno de los requerimientos solicitados en el presente proceso de licitación.</p>				
<b>Capacidad Técnica</b>				
<b>Concepto</b>	<b>Cumplimiento</b>	<b>Evidencias</b>	<b>Puntaje</b>	
Plataforma para el pedido de almuerzos y cenas	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El fácil acceso desde diferentes dispositivos (PC, celular, tablets, etc.).</li> <li>2. Creación de usuarios y contraseñas.</li> <li>3. Creación de perfiles que permita el registro de nombre y apellido, cargo, área/departamento, extensión telefónica y código de referencia del usuario solicitante.</li> <li>4. Creación de usuario administrador para grupos ocupacionales definidos, con hasta 100</li> </ol>	Oferta Técnica que garantice el cumplimiento de la plataforma presentada conforme a las especificaciones de la sección 2.9 Descripción del Servicio y sus literales A, B, C y D.	40	
<p>e) <b>Funcionalidad:</b> Que la plataforma propuesta cumple con todo y cada uno de los requerimientos solicitados en el presente proceso de licitación. (Eliminado)</p>				
<b>Capacidad Técnica (Eliminado)</b>				
<b>Concepto</b>	<b>Cumplimiento</b>	<b>Evidencias</b>	<b>Puntaje</b>	
Plataforma para el pedido de almuerzos y cenas	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El fácil acceso desde diferentes dispositivos (PC, celular, tablets, etc.).</li> <li>2. Creación de usuarios y contraseñas.</li> <li>3. Creación de perfiles que permita el registro de nombre y apellido, cargo, área/departamento, extensión telefónica y código de referencia del usuario solicitante.</li> <li>4. Creación de usuario administrador para grupos ocupacionales definidos, con hasta</li> </ol>	Oferta Técnica que garantice el cumplimiento de la plataforma presentada conforme a las especificaciones de la sección 2.9 Descripción del Servicio y sus literales A, B, C y D.	40	



*[Handwritten signature]*

#5

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

No.	Fecha emisión	Documento - Párrafo o inciso	Resumen motivo/cambio	Documento de Respaldo
		<p>usuarios a su cargo (transportación, mayor ordenía, seguridad).</p> <p>5. Apertura de línea de crédito o disponibilidad de compensación vinculada al usuario registrado para cada colaborador.</p> <p>6. Flexibilidad para ampliar o limitar beneficios a los usuarios según la política interna establecida.</p> <p>7. Manejo fácil del sistema que permita visualizar disponibilidad de compensación o crédito permitido para un buen manejo de los límites de consumo por usuarios inscritos.</p> <p>8. Sistema que permita cambiar la opción de pago una vez agotado</p>	<p>100 usuarios a su cargo (transportación, mayor ordenía, seguridad).</p> <p>5. Apertura de línea de crédito o disponibilidad de compensación vinculada al usuario registrado para cada colaborador.</p> <p>6. Flexibilidad para ampliar o limitar beneficios a los usuarios según la política interna establecida.</p> <p>7. Manejo fácil del sistema que permita visualizar disponibilidad de compensación o crédito permitido para un buen manejo de los límites de consumo por usuarios inscritos.</p> <p>8. Sistema que permita cambiar</p>	

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

#15

*[Handwritten signature]*



No.	Fecha emisión	Documento - Párrafo o inciso	Resumen motivo/cambio	Documento de Respaldo
		<p>el crédito disponible. Las opciones de pago a través de tarjeta de crédito o débito.</p> <p>9. Presentación de los diferentes proveedores afiliados a la plataforma.</p> <p>10. Presentación de los diferentes menús diarios por proveedor que contengan imágenes de platos, bebidas, precios, ofertas especiales y costos de envío si corresponde.</p> <p>11. Sistema automatizado de pedido de almuerzos y cenas por usuario registrado y que permita hacer cualquier cambio dentro de los menús disponibles antes de entrar la orden.</p>	<p>la opción de pago una vez agotado el crédito disponible. Las opciones de pago a través de tarjeta de crédito o débito.</p> <p>9. Presentación de los diferentes proveedores afiliados a la plataforma.</p> <p>10. Presentación de los diferentes menús diarios por proveedor que contengan imágenes de platos, bebidas, precios, ofertas especiales y costos de envío si corresponde.</p> <p>11. Sistema automatizado de pedido de almuerzos y cenas por usuario registrado y que permita hacer cualquier cambio dentro de los menús disponibles antes de entrar la orden.</p>	

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten mark]*

*[Handwritten signature]*



No.	Fecha emisión	Documento - Párrafo o inciso	Resumen motivo/cambio	Documento de Respaldo
		<p>12. Visualizar el tiempo de entrega de los servicios de almuerzos y cenas.</p> <p>13. Seguimiento on line de la ruta de pedidos.</p> <p>14. Opción de establecimientos afiliados con disponibilidad de menú con hasta una semana antes, que facilite la realización de pedidos en grandes cantidades.</p> <p>15. Opciones de establecimientos afiliados con disponibilidad de servicios de hasta trescientas (300) raciones por día de almuerzos y cenas (50) cenas. No menos de tres (3) establecimientos.</p> <p>16. Disponibilidad de la plataforma</p>	<p><del>menús disponibles antes de cerrar la orden.</del></p> <p><del>12. Visualizar el tiempo de entrega de los servicios de almuerzos y cenas.</del></p> <p><del>13. Seguimiento on line de la ruta de pedidos.</del></p> <p><del>14. Opción de establecimientos afiliados con disponibilidad de menú con hasta una semana antes, que facilite la realización de pedidos en grandes cantidades.</del></p> <p><del>15. Opciones de establecimientos afiliados con disponibilidad de servicios de hasta trescientas (300) raciones por día de almuerzos y cenas.</del></p>	

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

#15

*[Handwritten signature]*



No.	Fecha emisión	Documento - Párrafo o inciso			Resumen motivo/cambio			Documento de Respaldo
		para brindar servicios de almuerzos en horario laboral de 09:00 am a 01:00 pm; <del>servicios de cenas</del> en horario de 05:30 pm a 07:00 pm; <del>ambos servicios de</del> lunes a viernes y en horario extendido que incluya los fines de semana y feriados.	17. Sistema automatizado de facturación de almuerzos y cenas por usuario registrado.	18. Sistema que permite elaborar reporte de consumo por usuarios inscritos.	19. Sistema que permite elaborar reporte de tipos de platos consumidos por usuario registrado.			



*[Handwritten signature]*

#15

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

No.	Fecha emisión	Documento - Párrafo o inciso	Resumen motivo/cambio	Documento de Respaldo
		<p>20. Consumo en establecimientos afiliados con los datos del usuario registrado y cargo al monto acreditado y disponible.</p>	<p>usuarios insertos. 19. Sistema que permite elaborar reporte de tipos de platos consumidos por usuario registrado. 20. Consumo en establecimientos afiliados con los datos del usuario registrado y cargo al monto acreditado y disponible.</p>	
<b>Experiencia</b>				
<b>Concepto</b>	<b>Cumplimiento</b>	<b>Evidencias</b>	<b>Puntaje</b>	
Experiencia del oferente en servicios similares a los del presente proceso.	El Oferente de muestra que oferta estos servicios de manera regular y consecutiva, constituyendo	Presentar al menos tres (3) cartas de Satisfacción de Clientes, empresas públicas o privadas las cuales hayan utilizado de manera satisfactoria los servicios	20	
<b>Experiencia (Eliminado)</b>				
<b>Concepto</b>	<b>Cumplimiento</b>	<b>Evidencias</b>	<b>Puntaje</b>	
Experiencia del oferente en servicios similares a los del presente proceso.	El Oferente de muestra que oferta estos servicios de manera regular y consecutiva, constituyendo	Presentar al menos tres (3) cartas de Satisfacción de Clientes, empresas públicas o privadas las cuales hayan utilizado de manera satisfactoria los servicios	20	



*[Handwritten signature]*

#15

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

No.	Fecha emisión	Documento - Párrafo o inciso	Resumen motivo/cambio	Documento de Respaldo																																
		<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">Funcionalidad</th> </tr> <tr> <th>Concepto</th> <th>Cumplimiento</th> <th>Evidencias</th> <th>Puntaje</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Funcionalidad de la plataforma.</td> <td>Presentación en vivo de la funcionalidad de la plataforma, donde se evidencia que la misma permite realizar todo lo requerido en el literal A de la sección 2.9 del presente pliego de condiciones.</td> <td>Reunión con el equipo de peritos para la presentación de la plataforma y demostración de las funcionalidades requeridas.</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td colspan="3"><b>Total</b></td> <td><b>10</b></td> </tr> </tbody> </table>	Funcionalidad				Concepto	Cumplimiento	Evidencias	Puntaje	Funcionalidad de la plataforma.	Presentación en vivo de la funcionalidad de la plataforma, donde se evidencia que la misma permite realizar todo lo requerido en el literal A de la sección 2.9 del presente pliego de condiciones.	Reunión con el equipo de peritos para la presentación de la plataforma y demostración de las funcionalidades requeridas.	10	<b>Total</b>			<b>10</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">Funcionalidad (Eliminado)</th> </tr> <tr> <th>Concepto</th> <th>Cumplimiento</th> <th>Evidencias</th> <th>Puntaje</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Funcionalidad de la plataforma.</td> <td>Presentación en vivo de la funcionalidad de la plataforma, donde se evidencia que la misma permite realizar todo lo requerido en el literal A de la sección 2.9 del presente pliego de condiciones.</td> <td>Reunión con el equipo de peritos para la presentación de la plataforma y demostración de las funcionalidades requeridas.</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td colspan="3"><b>Total</b></td> <td><b>10</b></td> </tr> </tbody> </table>	Funcionalidad (Eliminado)				Concepto	Cumplimiento	Evidencias	Puntaje	Funcionalidad de la plataforma.	Presentación en vivo de la funcionalidad de la plataforma, donde se evidencia que la misma permite realizar todo lo requerido en el literal A de la sección 2.9 del presente pliego de condiciones.	Reunión con el equipo de peritos para la presentación de la plataforma y demostración de las funcionalidades requeridas.	10	<b>Total</b>			<b>10</b>	
Funcionalidad																																				
Concepto	Cumplimiento	Evidencias	Puntaje																																	
Funcionalidad de la plataforma.	Presentación en vivo de la funcionalidad de la plataforma, donde se evidencia que la misma permite realizar todo lo requerido en el literal A de la sección 2.9 del presente pliego de condiciones.	Reunión con el equipo de peritos para la presentación de la plataforma y demostración de las funcionalidades requeridas.	10																																	
<b>Total</b>			<b>10</b>																																	
Funcionalidad (Eliminado)																																				
Concepto	Cumplimiento	Evidencias	Puntaje																																	
Funcionalidad de la plataforma.	Presentación en vivo de la funcionalidad de la plataforma, donde se evidencia que la misma permite realizar todo lo requerido en el literal A de la sección 2.9 del presente pliego de condiciones.	Reunión con el equipo de peritos para la presentación de la plataforma y demostración de las funcionalidades requeridas.	10																																	
<b>Total</b>			<b>10</b>																																	
		<table border="1"> <tbody> <tr> <td>su actividad comercial principal.</td> <td>de la plataforma de pedidos en los dos últimos años 2019 y 2020</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="3"><b>Total</b></td> <td><b>20</b></td> </tr> </tbody> </table>	su actividad comercial principal.	de la plataforma de pedidos en los dos últimos años 2019 y 2020		<b>Total</b>			<b>20</b>	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>su actividad comercial principal.</td> <td>de la plataforma de pedidos en los dos últimos años 2019 y 2020</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="3"><b>Total</b></td> <td><b>20</b></td> </tr> </tbody> </table>	su actividad comercial principal.	de la plataforma de pedidos en los dos últimos años 2019 y 2020		<b>Total</b>			<b>20</b>																			
su actividad comercial principal.	de la plataforma de pedidos en los dos últimos años 2019 y 2020																																			
<b>Total</b>			<b>20</b>																																	
su actividad comercial principal.	de la plataforma de pedidos en los dos últimos años 2019 y 2020																																			
<b>Total</b>			<b>20</b>																																	

**Nota:** Si el proveedor cumple con la totalidad de los requisitos exigidos y obtiene una puntuación mínima de 90 puntos, será habilitado para la apertura del Sobre B.

**Nota:** Si el proveedor cumple con la totalidad de los requisitos exigidos será habilitado para la apertura del Sobre B.

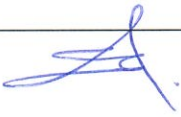


*par*

#15

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

No.	Fecha emisión	Documento - Párrafo o inciso	Resumen motivo/cambio	Documento de Respaldo															
		<p><b>3.6 Criterios de Calificación de la Capacidad Técnica</b></p> <p><b>3.10 Evaluación Oferta Económica</b></p> <p>El Comité de Compras y Contrataciones evaluará y comparará únicamente las Ofertas que se ajustan sustancialmente al presente Pliego de Condiciones Específicas y que hayan sido evaluadas técnicamente como <b>CONFORME</b>.</p>	<p><b>3.6 Criterios de Calificación de la Capacidad Técnica (Eliminado)</b></p> <p><b>3.10 Evaluación Oferta Económica (modificado/ nuevo)</b></p> <p>El Comité de Compras y Contrataciones evaluará y comparará únicamente las Ofertas que se ajustan sustancialmente al presente Pliego de Condiciones Específicas y que hayan sido evaluadas técnicamente como <b>CONFORME</b>.</p> <p>El oferente deberá presentar los precios unitarios de cada opción según las ofertas gastronómica requeridas en el pliego de condiciones y se procederá a la evaluación y comparación de las ofertas conforme se indica a continuación:</p> <table border="1" data-bbox="370 1081 760 1711"> <thead> <tr> <th colspan="3">Evaluación Económica (modificado/ nuevo)</th> </tr> <tr> <th>(A) Oferta Gastronómica</th> <th>(B) Cantidad de Raciones</th> <th>(C) Precio Unitario Final</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Menú comida criolla (presentar precio de cada opción requerida).</td> <td>46,000</td> <td>Fijado por el oferente</td> </tr> <tr> <td>Menú comida italiana (presentar precio de cada opción requerida).</td> <td>13,800</td> <td>Fijado por el oferente</td> </tr> <tr> <td>Menú comida americana (presentar precio de cada opción requerida).</td> <td>18,400</td> <td>Fijado por el oferente</td> </tr> </tbody> </table>	Evaluación Económica (modificado/ nuevo)			(A) Oferta Gastronómica	(B) Cantidad de Raciones	(C) Precio Unitario Final	Menú comida criolla (presentar precio de cada opción requerida).	46,000	Fijado por el oferente	Menú comida italiana (presentar precio de cada opción requerida).	13,800	Fijado por el oferente	Menú comida americana (presentar precio de cada opción requerida).	18,400	Fijado por el oferente	
Evaluación Económica (modificado/ nuevo)																			
(A) Oferta Gastronómica	(B) Cantidad de Raciones	(C) Precio Unitario Final																	
Menú comida criolla (presentar precio de cada opción requerida).	46,000	Fijado por el oferente																	
Menú comida italiana (presentar precio de cada opción requerida).	13,800	Fijado por el oferente																	
Menú comida americana (presentar precio de cada opción requerida).	18,400	Fijado por el oferente																	



*gar*

#5



No. emisión	Documento - Párrafo o inciso	Resumen motivo/cambio	Documento de Respaldo						
	<p><b>4.1 Criterios de Adjudicación</b></p> <p>El Comité de Compras y Contrataciones evaluará las Ofertas dando cumplimiento a los principios de transparencia, objetividad, economía, celeridad y demás, que regulan la actividad contractual, y comunicará por escrito al Oferente/Proponente que resulte favorecido. Al efecto, se tendrán en cuenta los factores técnicos más favorables.</p> <p>La Adjudicación será decidida a favor del Oferente/Proponente cuya propuesta cumpla con los requisitos exigidos y sea calificada como la más conveniente para los intereses institucionales, siendo esta la que obtenga mayor puntuación dentro de las que hayan cumplido con todas las exigencias establecidas en el pliego de condiciones: <b><u>El monto total para adjudicar en este proceso es el indicado en el documento SNCC.D.001 Solicitud de Compra o Contratación donde se establece que el monto disponible para adjudicación es de RD\$32,400,000.00.</u></b></p> <p>Si se presentase una sola Oferta, ella deberá ser considerada y se procederá a la Adjudicación, si habiendo cumplido con lo exigido en el Pliego de Condiciones Específicas, se le considera conveniente a los intereses de la Institución.</p>	<p><b>4.1 Criterios de Adjudicación (modificado/ nuevo)</b></p> <p>El Comité de Compras y Contrataciones evaluará las Ofertas dando cumplimiento a los principios de transparencia, objetividad, economía, celeridad y demás, que regulan la actividad contractual, y comunicará por escrito al Oferente/Proponente que resulte favorecido. Al efecto, se tendrán en cuenta los factores técnicos más favorables.</p> <table border="1" data-bbox="1101 1079 1230 1709"> <thead> <tr> <th data-bbox="1133 1079 1230 1346">Menú comida mexicana (presentar precio de cada opción requerida).</th> <th data-bbox="1133 1346 1230 1528">13,800</th> <th data-bbox="1133 1528 1230 1709">Fijado por el oferente</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1101 1079 1133 1346"></td> <td data-bbox="1101 1346 1133 1528">92,000</td> <td data-bbox="1101 1528 1133 1709"></td> </tr> </tbody> </table> <p>La Adjudicación será decidida a favor del Oferente/Proponente cuya propuesta cumpla con los requisitos exigidos y presente el <b>menor precio</b>, siendo este el resultado de la sumatoria de todos los precios unitarios para cada opción gastronómica.</p> <p><del>El monto total para adjudicar en este proceso es el indicado en el documento SNCC.D.001 Solicitud de Compra o Contratación donde se establece que el monto disponible para adjudicación es de RD\$32,400,000.00. (Eliminado)</del></p> <p>Si se presentase una sola Oferta, ella deberá ser considerada y se procederá a la Adjudicación, si habiendo cumplido con lo exigido en el Pliego de Condiciones Específicas, se le considera conveniente a los intereses de la Institución.</p>	Menú comida mexicana (presentar precio de cada opción requerida).	13,800	Fijado por el oferente		92,000		
Menú comida mexicana (presentar precio de cada opción requerida).	13,800	Fijado por el oferente							
	92,000								




*[Handwritten signature]*

*#5*

*[Handwritten signature]*


*[Handwritten signature]*

**MIEMBROS DEL COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES**

  
**Jonathan Bourrigal Read**  
Presidente



**Yasiny German Frías**  
Directora Financiera

  
**Ulises Morlas Pérez**  
Director Jurídico

  
**Aneludy Bertriza Leyba**  
Encargado de Oficina Libre Acceso a la Información

  
**Miguel Palmers González**  
Director de Planificación y Desarrollo