



GOBIERNO DE LA  
REPÚBLICA DOMINICANA  
INDUSTRIA, COMERCIO  
Y MIPYMES

**CIRCULAR MODIFICATORIA No. 001**

**PROCESO DE COMPARACIÓN DE PRECIOS**

**CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y CENAS PARA EL PERSONAL DE MAYORDOMÍA, CONSERJES, CHOFERES Y MILITARES DEL MINISTERIO DE INDUSTRIA, COMERCIO Y MIPYMES.**

**PROCESO EXCLUSIVO PARA MIPYMES**

**MICM-CCC-CP-2021-0009**

**A TODOS LOS OFERENTES INTERESADOS**

El Comité de Compras y Contrataciones del **Ministerio de Industria, Comercio y Mipymes** modifica la documentación técnica a presentar y los criterios de evaluación en el proceso de Comparación de Precios marcado con el No. **MICM-CCC-CP-2021-0009**, para la correcta presentación y evaluación de los documentos, los cuales textualmente dicen lo siguiente:

**2.12 Documentación a Presentar**

**C. Documentación Técnica:**

1. Oferta técnica donde se detallen los bienes y servicios a suministrar conforme a las especificaciones técnicas suministradas.
2. Currículo del Personal Profesional Propuesto que trabajará en el ciclo de producción y despacho (**SNCC.D.045**).
3. Experiencia Profesional Personal Principal, el mismo deberá cumplir como encargado de cocina que posea más de tres (3) años de experiencia demostrable. Anexar títulos o acreditaciones. (**SNCC.D.048**).
4. Experiencia como contratista presentando al menos tres (3) instituciones (públicas o privadas) donde hayan prestado servicios de suministro de almuerzos y cenas, conforme a los términos de referencia antes expuesto. Formulario (**SNCC.F.049**) y sus **demostrativos**.
5. Permiso Sanitario al día, expedido por la Unidad de Control de Riesgos de Alimentos y Bebidas de la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) del Ministerio de Salud Pública, emitida a nombre del oferente participante.
6. Presentación de variedad de oferta de menú por un período mínimo de cuatro (4) semanas.



JBR  
AB  
#  
D  
GFP



GOBIERNO DE LA  
REPÚBLICA DOMINICANA  
INDUSTRIA, COMERCIO  
Y MIPYMES

7. Carta compromiso indicando que los insumos ofertados cumplan con características de calidad, frescura y buena presentación.
8. Carta constancia sellada y firmada donde especifique la autorización para entrar y supervisar las condiciones de las instalaciones del oferente participante las veces que sean necesarias.
9. Certificación de autorización del Ministerio de Salud Pública para manipulación y expendio de servicios de alimentos.
10. Certificado de Calidad emitido por el Instituto Nacional para la Calidad (INDOCAL).
11. Mínimo dos (2) certificaciones de clientes que hayan recibido servicios similares (Indicando calidad, presentación de los alimentos, puntualidad y tiempo del servicio prestado).

### 3.2 Criterios de Evaluación

Capacidad Técnica		
Criterios para Evaluar	Método de Comprobación	Cumple/ No Cumple
1. El oferente demuestra que cuenta con la capacidad técnica para los fines del presente proceso.	Cumple si presenta oferta técnica donde se detallen los bienes y servicios a suministrar conforme a las especificaciones técnicas suministradas.	
2. El oferente demuestra que cuenta con el personal apto para la ejecución de los servicios.	Cumple su presenta el Formulario (SNCC.D.045) Currículo del Personal Profesional Propuesto que trabajará en el ciclo de producción y despacho.	
3. El oferente demuestra que cuenta con personal capacitado y con experiencia en la prestación de los servicios objeto del presente proceso.	Cumple si presenta el Formulario (SNCC.D.048) Experiencia Profesional Personal Principal, el mismo deberá cumplir como encargado de cocina que posea más de tres (3) años de experiencia demostrable. Anexar títulos o acreditaciones que avalen su formación y experiencia.	
4. El oferente demuestra que posee experiencia en la prestación de servicios similares al objeto del presente proceso.	Cumple si presenta Formulario (SNCC.F.049) Experiencia como contratista, presentando al menos tres (3) instituciones (públicas o privadas) donde hayan prestado servicios de suministro de almuerzos y	

JBC  
~~ABT~~  
#  
JMP



GOBIERNO DE LA  
REPÚBLICA DOMINICANA  
INDUSTRIA, COMERCIO  
Y MIPYMES

Capacidad Técnica		
Criterios para Evaluar	Método de Comprobación	Cumple/ No Cumple
	cenas, conforme a los términos de referencia antes expuesto y sus anexos demostrativos <b>(contratos/órdenes de compra y/o facturas)</b> .	
5. El oferente demuestra estar facultado para la prestación de los servicios objeto del presente proceso.	Cumple si presenta el Permiso Sanitario al día, expedido por la Unidad de Control de Riesgos de Alimentos y Bebidas de la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) del Ministerio de Salud Pública, emitida a nombre del oferente participante.	
6. El oferente demuestra variedad en el menú de los productos ofertados.	Cumple si presenta variedad en la oferta de su menú por un período mínimo de cuatro (4) semanas.	
7. El oferente demuestra estar comprometido con la calidad, fresca y buena presentación de los productos.	Cumple si presenta Carta compromiso indicando que los insumos ofertados cumplan con características de calidad, fresca y buena presentación.	
8. El oferente demuestra estar de acuerdo con la inspección y supervisión de sus instalaciones.	Cumple si presenta Carta constancia sellada y firmada donde especifique la autorización para entrar y supervisar las condiciones de las instalaciones del oferente participante las veces que sean necesarias.	
9. El oferente demuestra estar facultado para la manipulación y expendio de servicios de alimentos.	Cumple si presente Certificación de autorización del Ministerio de Salud Pública para manipulación y expendio de servicios de alimentos.	
10. El oferente demuestra contar con estándares de calidad certificados por el órgano rector de la calidad en República Dominicana.	Cumple si presenta el Certificado de Calidad emitido por el Instituto Nacional para la Calidad (INDOCAL).	
<b>RESULTADO FINAL DE EVALUACIÓN</b>		

**Debiendo leerse en lo adelante como sigue:**

Los cambios se encuentran subrayados:

**2.12 Documentación a Presentar**

**D. Documentación Técnica:**

1. Oferta técnica donde se detallen los bienes y servicios a suministrar conforme a las especificaciones técnicas suministradas.
2. Currículo del Personal Profesional Propuesto que trabajará en el ciclo de producción y despacho (**SNCC.D.045**).
3. Experiencia Profesional Personal Principal, el mismo deberá cumplir como encargado de cocina que posea más de tres (3) años de experiencia demostrable. Anexar títulos o acreditaciones. (**SNCC.D.048**).
4. Experiencia como contratista presentando al menos tres (3) instituciones (públicas o privadas) donde hayan prestado servicios de suministro de almuerzos y cenas, conforme a los términos de referencia antes expuesto. Formulario (**SNCC.F.049**) y sus **demostrativos**.
5. Permiso Sanitario al día, expedido por la Unidad de Control de Riesgos de Alimentos y Bebidas de la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) del Ministerio de Salud Pública, emitida a nombre del oferente participante.
6. Presentación de variedad de oferta de menú por un período mínimo de cuatro (4) semanas.
7. Carta compromiso indicando que los insumos ofertados cumplan con características de calidad, frescura y buena presentación.
8. Carta constancia sellada y firmada donde especifique la autorización para entrar y supervisar las condiciones de las instalaciones del oferente participante las veces que sean necesarias.
9. Certificado de Calidad emitido por el Instituto Nacional para la Calidad (INDOCAL).
10. Mínimo dos (2) certificaciones de clientes que hayan recibido servicios similares (Indicando calidad, presentación de los alimentos, puntualidad y tiempo del servicio prestado).



GOBIERNO DE LA  
REPÚBLICA DOMINICANA  
INDUSTRIA, COMERCIO  
Y MIPYMES

### 3.2 Criterios de Evaluación

Capacidad Técnica		
Criterios para Evaluar	Método de Comprobación	Cumple/ No Cumple
1. El oferente demuestra que cuenta con la capacidad técnica para los fines del presente proceso.	Cumple si presenta oferta técnica donde se detallan los bienes y servicios a suministrar conforme a las especificaciones técnicas suministradas.	
2. El oferente demuestra que cuenta con el personal apto para la ejecución de los servicios.	Cumple su presenta el Formulario (SNCC.D.045) Currículo del Personal Profesional Propuesto que trabajará en el ciclo de producción y despacho.	
3. El oferente demuestra que cuenta con personal capacitado y con experiencia en la prestación de los servicios objeto del presente proceso.	Cumple si presenta el Formulario (SNCC.D.048) Experiencia Profesional Personal Principal, el mismo deberá cumplir como encargado de cocina que posea más de tres (3) años de experiencia demostrable. Anexar títulos o acreditaciones que avalen su formación y experiencia.	
4. El oferente demuestra que posee experiencia en la prestación de servicios similares al objeto del presente proceso.	Cumple si presenta Formulario (SNCC.F.049) Experiencia como contratista, presentando al menos tres (3) instituciones (públicas o privadas) donde hayan prestado servicios de suministro de almuerzos y cenas, conforme a los términos de referencia antes expuesto y sus anexos demostrativos (contratos/órdenes de compra y/o facturas).	
5. El oferente demuestra estar facultado para la prestación de los servicios objeto del presente proceso.	Cumple si presenta el Permiso Sanitario al día, expedido por la Unidad de Control de Riesgos de Alimentos y Bebidas de la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) del Ministerio de Salud Pública, emitida a nombre del oferente participante.	

*Handwritten signatures and initials in blue ink:*  
- A large signature at the top right.  
- The initials "JBC" below it.  
- The initials "H" further down.  
- A signature at the bottom right.  
- The initials "GPF" at the very bottom right.





Gobierno de la  
República Dominicana  
Industria, Comercio  
y MIPYMES

Capacidad Técnica		
Criterios para Evaluar	Método de Comprobación	Cumple/ No Cumple
6. El oferente demuestra variedad en el menú de los productos ofertados.	Cumple si presenta variedad en la oferta de su menú por un período mínimo de cuatro (4) semanas.	
7. El oferente demuestra estar comprometido con la calidad, fresca y buena presentación de los productos.	Cumple si presenta Carta compromiso indicando que los insumos ofertados cumplan con características de calidad, fresca y buena presentación.	
8. El oferente demuestra estar de acuerdo con la inspección y supervisión de sus instalaciones.	Cumple si presenta Carta constancia sellada y firmada donde especifique la autorización para entrar y supervisar las condiciones de las instalaciones del oferente participante las veces que sean necesarias.	
9. El oferente demuestra contar con estándares de calidad certificados por el órgano rector de la calidad en República Dominicana.	Cumple si presenta el Certificado de Calidad emitido por el Instituto Nacional para la Calidad (INDOCAL).	
<b>RESULTADO FINAL DE EVALUACIÓN</b>		

Todas las demás especificaciones y condiciones establecidas en los Términos de Referencias se mantienen sin modificación.

*Jan*  
*#5*  
*JM*  
*AB*  
*YAF*





GOBIERNO DE LA  
REPÚBLICA DOMINICANA  
INDUSTRIA, COMERCIO  
Y MIPYMES

En la ciudad de Santo Domingo, Distrito Nacional, Capital de la República Dominicana, a los treinta y un (31) días del mes de marzo del año dos mil veintiuno (2021).

**Jonathan Louis Bournigal Read**  
Presidente

**Yasirys Germán**  
Directora Financiera  
Miembro



**Ulises Morlas Pérez**  
Director Jurídico  
Miembro

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

**Aneudy Berliza Leyba**  
Encargado de Oficina Libre Acceso  
a la Información  
Miembro

