



TRIBUNAL SUPERIOR ELECTORAL  
REPÚBLICA DOMINICANA

COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

ACTA DEL COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES



Acta CCC núm. 015-2022

Expediente núm. TSE-CCC-CP-02-007-2022

En la ciudad de Santo Domingo, Distrito Nacional, capital de la República Dominicana, a los veintiún (21) días del mes de marzo del año dos mil veintidós (2022), siendo las tres y treinta y tres de la tarde (03:33 p.m.), se reunió el Comité de Compras y Contrataciones del Tribunal Superior Electoral (TSE), integrado por el Licdo. José Gabriel Padilla Rodríguez, Director de Inspección, en representación del Magistrado Ygnacio Pascual Camacho Hidalgo, Juez Presidente; el Dr. Henri Cuello Ramírez, Director Jurídico; el Licdo. Noé Vásquez Camilo, Director Administrativo- Financiero, la Licda. Celsa Contreras Almonte, Directora de la Oficina de Acceso a la Información y la Ing. Alenny Rivas Santos, Directora de Planificación y Desarrollo; asistidos de la Licda. Amelia Lara Linares, secretaria; en la sexta planta del Tribunal Superior Electoral, ubicado en la Avenida Enrique Jiménez Moya, esquina calle Juan de Dios Ventura Simó, Centro de los Héroes de Constanza, Maimón y Estero Hondo, Santo Domingo de Guzmán, Distrito Nacional, a los fines de evaluar los siguientes puntos:

ACTA DE HABILITACIÓN DE OFERENTES PARA APERTURA DE PROPUESTAS ECONÓMICA (SOBRE B), DE ADQUISICIÓN DE ALMUERZO PARA LOS EMPLEADOS DEL TSE.

Comprobada la asistencia de los miembros que componen el Comité de Compras y Contrataciones de este Tribunal Superior Electoral (presentes y representados), el representante del **Magistrado Presidente, Licdo. José Gabriel Padilla Rodríguez**, declaró abierta la sesión y dio paso de inmediato al conocimiento de los puntos de agenda a tratar.

El único punto de la agenda de esta reunión es el conocimiento de la ponderación de las subsanaciones, así como de la Evaluación de las Propuestas Técnicas (Sobres A) y Habilitación de Oferentes para la apertura de propuestas Económicas (Sobres B) del procedimiento núm. TSE-CCC-CP-02-007-2022 Adquisición de Almuerzo para los Empleados del TSE. En función de lo anterior el representante del **Magistrado Presidente, Licdo. José Gabriel Padilla Rodríguez**, hizo constar que:



**TRIBUNAL SUPERIOR ELECTORAL**  
**REPÚBLICA DOMINICANA**

**COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES**

1. En fecha dieciséis (16) de febrero de 2022 el Comité de Compras y Contrataciones emitió el acta de Presentación de Expediente, Validación de Certificación de Fondos, Revisión y Validación de Invitación y asignación de peritos;
2. En fecha veintitrés (23) de febrero de 2022 el Departamento de Compras y Contrataciones de este TSE procedió a publicar el llamado a participar en la comparación de precios para el procedimiento de referencia en los plazos dispuestos por el cronograma aplicable;
3. Tal como indica el Acta del Comité de Compras y Contrataciones núm. 010-2022 de fecha tres (03) de marzo de 2022, fueron recibidas y abiertas las ofertas técnicas (Sobres A) de las razones sociales: a) P.A. Catering, SRL y b) D.J. Manuad Catering, S.R.L.;
4. El Pliego de Condiciones del Procedimiento de Referencia dispone que la evaluación de la Oferta Técnica se haría bajo el criterio de puntaje, por lo que aquellos oferentes que hayan cumplido con la Oferta Técnica y pasado el mínimo de puntaje establecido en cada evaluación pasara a la Oferta Económica. De manera general esta etapa de evaluación técnica tiene un valor de 70 puntos. 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 con la puntuación más alta y se procederá a sumar con la puntuación de la oferta económica Sobre B; la cual tiene un valor de 30 puntos, a menor precio ofertado más alta será la puntuación.
5. Según informe pericial de evaluación de Ofertas Técnicas, de fecha 14 de marzo de 2022, el cual transcribe textualmente:

(Se consigna informe pericial en las siguientes páginas)



**TRIBUNAL SUPERIOR ELECTORAL  
REPÚBLICA DOMINICANA**

**COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES**



**REPÚBLICA DOMINICANA  
TRIBUNAL SUPERIOR ELECTORAL  
DIVISION DE MAYORDOMÍA**

**INFORME DE EVALUACIÓN TÉCNICA**

14 de Marzo del Año 2022  
Santo Domingo, D.N.

**Al:** Comité de Compras y Contrataciones del TSE

**Via:** Licdo. Jose G. Padilla Rodríguez,  
Representante del Presidente del TSE, en el Comité de Compras y Contrataciones.

**Asunto:** Remisión de evaluación técnica de expediente del proceso No.TSE-CCC-CP-02-007-2022 Almuerzos para empleados TSE.

Después de un cordial saludo y cumpliendo con la asignación como perito, según correo de fecha 04 de Marzo del 2022, tenemos a bien detallar las siguientes informaciones:

**Habiendo visitado y evaluado la condición de higiene y calidad de servicios de las empresas:**

- D.J MAUAD CATERING, SRL.
- P.A. CATERING, SRL.

Expresamos lo siguiente:

➤ **P.A. CATERING, SRL**

En la visita que hemos realizado en hora de la mañana del martes 08/03/2022 a este oferente, pudimos notar que presentó debilidad en la higiene del área donde manipulan los alimentos, en el sentido de que encontramos desperdicios orgánicos e inorgánicos esparcidos por el piso (arroz, ensaladas, material de empaque de condimentos, etc.), asimismo nos percatamos que estaban fregando en agua no apta para fregar; en lo que concierne al envasado y empaque, nos llamó la atención de que colocan los alimentos empacados sobre las vitrinas de servir, muestra que no tienen un área de terminación de empaque. En cuanto a la degustación las condiciones de efecto visual, sabor, olor, aroma y gusto, el oferente cumple con la calidad exigida por esta alta corte, al igual en lo referente al transporte y distribución.

➤ **D.J MAUAD CATERING, SRL.**

En la visita que hemos realizado en hora de la mañana del martes 08/03/2022 a este oferente, pudimos notar que cumple con las condiciones de higienes y calidad requeridas por esta alta corte, el mismo cumple con el envasado mantiene los alimentos en una temperatura agradable, cumple en la distribución y transporte de los alimentos. este proveedor en cuanto a la degustación cumple con las condiciones de efecto visual, sabor, olor, aroma y gusto en la muestra presentada, en calidad requerida por esta alta corte.

*JGR*  
*[Circled mark]*  
*NVC*  
*[Signature]*  
*AS*

*[Handwritten marks]*  
*1155*  
*MA*

*NVC*



**TRIBUNAL SUPERIOR ELECTORAL  
REPÚBLICA DOMINICANA**

**COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES**

**EVALUACION TECNICA DEL ESPACIO FISICO**

- VALOR TOTAL 45 PUNTOS
- PUNTUACION MINIMA 40 PUNTOS

Criterio	Descripción	Nivel de Cumplimiento (0-5)	
		P.A. Catering	D.J. Mauad Catering
1. Sistema de Higiene	<p>-El proveedor debe garantizar un sistema de higiene en todas las etapas del proceso, contar con métodos y medidas en la elaboración de los alimentos que garantice que los mismos no se contaminen.</p> <p>-El personal que manipule y realice el expendio de los alimentos debe vestir ropa limpia, usar delantal o mandil, cubre pelo, tapa boca y calzado cerrado.</p> <p>-El local del proveedor debe contar con medio baño completo, ubicado fuera del área de preparación de alimentos y con materiales para la higienización del personal (higiénico, papel toalla y jabón). Contar con un lavamanos ubicado en el área de preparación, con materiales para la higienización del personal. En el local donde se preparen los alimentos no debe haber presencia de animales de ningún tipo y existir un sistema de control de plagas.</p>	1	5
2. Sistema de Eliminación de desechos y aguas residuales	<p>-El proveedor debe poseer un sistema eficiente en el manejo de los desechos sólidos que garanticen la limpieza e higiene de las áreas de producción, almacenamiento y despacho.</p> <p>-Se busca que el mismo disponga de un sistema de clasificación adecuado para la eliminación de residuos.</p>	3	5
3. Control de Plagas	<p>-Verificar que el proveedor tenga las fumigaciones al día, con las frecuencias adecuadas. Además, los productos deben ser aptos para el lugar.</p> <p>-El adjudicatario debe aplicar medidas o acciones para controlar y/o eliminar las plagas en su planta física (ratas, cucarachas, moscas, hongos, mohos y otros). Los productos químicos utilizados para esto deben</p>	5	5

*Handwritten notes:*  
 MJC  
 JGPA  
 OS

*Handwritten notes:*  
 B.W.  
 ABS  
 MA



TRIBUNAL SUPERIOR ELECTORAL  
REPÚBLICA DOMINICANA

COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES



	ser aptos para lugares donde se manipulan alimentos.		
4.Almacén	- Debe de tener un sistema de almacenaje adecuado que responda a la necesidad de temperaturas, capacidad, manejo de caducidad y frescura de los productos.	5	5
5.Equipos y Utensilios	<p>Debe contar con los equipos necesarios para la preparación de los alimentos, los cuales deben estar en buen estado de funcionamiento.</p> <p>Disponer de maquinarias y equipo tipo industrial para la elaboración de alimentos.</p> <p>Estufas, refrigeradores, utensilios de cocina de diferentes tipos y materiales.</p> <p>Calderos, ollas, tapas, cucharas, coladores, medidores, etc.</p> <p>Utilizar termómetros para medir la temperatura de las comidas.</p> <p>Las mesas o mesetas de trabajo deben ser de una superficie que no desprendan ningún tipo de partículas.</p>	5	5
6.Manipulación y Administración de alimentos	<p>El oferente debe aplicar en lo que respecta al tema de manipulación y administración de alimentos lo establecido en el Decreto No. 528-01 que aprueba el Reglamento General de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas en la República Dominicana.</p> <p>Los alimentos deben estar debidamente protegidos de cualquier contaminación.</p> <p>Los detergentes y cualquier otro producto tóxico, deben estar separados de los alimentos.</p> <p>Para el expendio de comidas, se deberán tener las preocupaciones siguientes: Las comidas una vez preparadas deberán ser consumidas durante el tiempo de servicio del comedor.</p> <p>Las comidas semielaboradas (pastas, ensaladas, etc.) deberán mantenerse</p>	3	5

*Handwritten notes:*  
MVC  
JGR  
MS

*Handwritten notes:*  
F...  
MVC  
LABS.  
LIA



**TRIBUNAL SUPERIOR ELECTORAL**  
**REPÚBLICA DOMINICANA**

**COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES**

	refrigeradas y consumirse dentro de las 24 horas de su preparación.		
7. Envasado y Empaque	En el envasado de los productos debe realizar su trabajo en condiciones que eviten la contaminación de los alimentos con vestimenta limpia debidamente protegida por delantales o mandiles, cubre pelo o gorros, uñas cortas y limpias, uso de guantes y tapa boca.	5	5
8. Distribución y Transporte	Se requiere que el proveedor transporte los alimentos en termos de conservación que garanticen el mantenimiento de temperatura de la comida.  Los vehículos utilizados para la distribución deben ser cerrados, estar en buen estado y en buen funcionamiento.	5	5
9. Sistema de Compras	El oferente debe contar con un sistema de compras eficiente; adquirir, insumos, equipos, sistemas y tecnología que cumplan en cantidad y calidad necesaria a un precio conveniente.  Manejar niveles de stock adecuados que garanticen la disponibilidad requerida y los niveles de frescura para los productos que apliquen.	5	5
	<b>TOTAL</b>	<b>37</b>	<b>45</b>

NVC  
  
 JGR  
 ORS

MA  
 JAS  
  
 JIA



**TRIBUNAL SUPERIOR ELECTORAL  
REPÚBLICA DOMINICANA**

**COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES**



**Evaluación de la degustación**

- Valor total 25 puntos
- Puntuación mínima 20 Puntos

Criterio	Descripción	Nivel de Cumplimiento (0-5)	
		P.A. Catering	D.J Maudad catering
1. Efecto Visual:	Consiste en la forma como estén distribuidos los alimentos preferiblemente en empaques biodegradables y el color de los alimentos.	5	5
2. Sabor	Esta propiedad de los alimentos combina tres factores: olor, aroma y gusto; por lo tanto, su medición y apreciación son más complejas que las de cada propiedad por separado.	5	5
3. Olor	Es la percepción por medio de la nariz de sustancias volátiles liberadas en los alimentos.	5	5
4. Aroma	Consiste en la percepción de las sustancias olorosas y aromáticas de un alimento después de haberse puesto en la boca. El aroma es principal componente del sabor de los alimentos.	5	5
5. Gusto	Es el sabor básico de un alimento, puede ser ácido, dulce, salado, amargo o bien puede haber una combinación de dos o más de estos. Esta propiedad es detectada por las glándulas gustativas.	5	5
<b>PUNTUACION TOTAL</b>		<b>25</b>	<b>25</b>

*NVC*  
*JGA*  
*MS*

*MS*  
*JAS*  
*MA*

De acuerdo al PLIEGO DE CONDICIONES ESPECIFICAS COMPARACIÓN DE PRECIOS TSE-CCC-CP-02-007-2022, numeral 15, párrafo 2, sobre los criterios de evaluación, cual textualmente dice "Asimismo, y luego de verificar los niveles de cumplimiento en cada criterio los cuales se medirán en una escala de puntuación de 0 a 5, donde "0" equivale a la menor puntuación y "5" la mayor puntuación. De manera general esta etapa de evaluación técnica tiene un valor de 70 puntos; cada evaluación



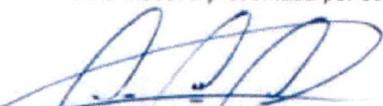
TRIBUNAL SUPERIOR ELECTORAL  
REPÚBLICA DOMINICANA

COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES



tiene una puntuación mínima para pasar a la siguiente etapa de apertura y lectura de las Ofertas Económicas Sobres B."; y al literal b del mismo texto, cual establece que la Evaluación Técnica del Espacio Físico tiene un valor total de 45 puntos y una puntuación mínima de 40 puntos; asimismo una evaluación de la degustación de un total de 25 puntos y un mínimo de 20 puntos, tenemos a bien presentar las siguientes conclusiones:

- a) P.A. CARTERING, SRL: Obtuvo 62 puntos en total, de los cuales 37 corresponden a la Evaluación Técnica del Espacio Físico, por lo que podemos inferir que este oferente no cumplió con los requisitos mínimos de este criterio. En cuanto a la degustación este oferente cumple con la puntuación de 25 puntos, por reunir las condiciones de efecto visual, sabor, olor, aroma y gusto en la muestra presentada por este oferente.
- b) D.J MAUD CATERING, SRL: Obtuvo 70 puntos en total, de los cuales 45 corresponden a la Evaluación Técnica del Espacio Físico, por lo que, podemos inferir que este oferente cumplió con los requisitos de este criterio. En cuanto a la degustación este oferente cumple con la puntuación de 25 puntos, por reunir las condiciones de efecto visual, sabor, olor, aroma y gusto en la muestra presentada por este oferente.

  
 Juan Antonio Bueno Sanchez  
 Enc. Departamento Seguridad

  
 Esperanza Ventura de Del Villar  
 Enc. División Almacén y Suministro

  
 Mensia Susana Alcántara Báez  
 Supervisora de Mayordomía

*MVG*  
*JSPR*  
*ORS*



TRIBUNAL SUPERIOR ELECTORAL  
REPÚBLICA DOMINICANA

COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES



6. El artículo 94 del Reglamento de Aplicación de la Ley No. 340-06 sobre Compras y contrataciones y sus Modificaciones, instituido a través del decreto No. 543-12, establece que *“El Comité de Compras y Contrataciones aprobará, si procede, el informe definitivo de evaluación de ofertas técnicas “Sobre A”, y emitirá el acta correspondiente, ordenará a la Unidad Operativa de Compras y Contrataciones la notificación de los resultados definitivos del proceso de evaluación y validación de ofertas técnicas “Sobre A” y con ello los oferentes habilitados para la apertura y lectura de sus ofertas económicas “Sobre B”.*

Los miembros del indicado Comité de Compras y Contrataciones, actuando a unanimidad de votos, adoptaron las siguientes resoluciones:

**Primera resolución:**

*Se aprueba el informe pericial definitivo de evaluación de Ofertas Técnicas emitido por los peritos del procedimiento núm. TSE-CCC-CP-02-007-2022. Adquisición de Almuerzo para los Empleados del TSE.*

**Segunda resolución:**

*Habilitar para la fase de evaluación económica (Sobres B), al oferente D.J. Mauad Catering, SRL., para que sea abierta la correspondiente oferta económica, toda vez que la oferta técnica presentada cumple con los requisitos dispuestos en el Pliego de Condiciones del referido procedimiento.*



TRIBUNAL SUPERIOR ELECTORAL  
REPÚBLICA DOMINICANA

COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES



**Tercera resolución:**

*Queda descalificado, para pasar a la segunda etapa, el oferente P.A. Catering, SRL., por las razones expuestas en el informe pericial antes citado, y que reza de la siguientes manera: "Obtuvo 62 puntos en total, de los cuales 37 corresponden a la Evaluación Técnica del Espacio Físico, por lo que podemos inferir que este oferente no cumplió con los requisitos mínimos de este criterio. En cuanto a la degustación este oferente cumple con la puntuación de 25 puntos, por reunir las condiciones de efecto visual, sabor, olor, aroma y gusto en la muestra presentada por este oferente."*

*Dispone que el Departamento de Compras y Contrataciones del TSE devolver al Oferente no habilitado su respectivo sobre B, sin abrir, contentivo de su Oferta Económica, sin abrir.*

**Cuarta resolución:**

*Se instruye al Departamento de Compras y Contrataciones de este Tribunal Superior Electoral, a que le remita a la Oficina de Acceso a la Información del mismo, la presente acta, para que proceda a subirla al portal web de esta institución, conforme lo establece la Ley Núm. 340-06, sobre Compras y Contrataciones de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones, y su modificatoria, más el Reglamento de Aplicación instituida a través del Decreto Núm. 543-12; así como la Ley Núm. 200-04, General de Libre Acceso a la Información Pública, de fecha 28 de julio del año 2004.*

NVC  
26/12  
A

Ors

MS



**TRIBUNAL SUPERIOR ELECTORAL  
REPÚBLICA DOMINICANA**

**COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES**

Finalmente, siendo las **tres y cuarenta y cinco de la tarde (03:45 p.m.)**, sin más que tratar, el **Licdo. José Gabriel Padilla Rodríguez**, en representación del **Magistrado Presidente** de este **Tribunal Superior Electoral**, declaró cerrada la sesión, en fe de lo cual se levanta la presente acta, en la fecha y lugar indicados, la que firman los miembros que conforman el indicado Comité de Compras y Contrataciones.

**Dr. Henrri Cuello Ramírez**  
Director Jurídico

**Licdo. Noé Vásquez Camilo**  
Director Administrativo - Financiero

**Licda. Celsa Contreras Almonte**  
Directora de la Oficina de  
Acceso a la Información

**Ing. Alenny Rivas Santos**  
Directora de Planificación y Desarrollo

**Licdo. José Gabriel Padilla Rodríguez**  
**En representación del Juez Presidente del TSE,**  
**Magistrado Ygnacio P. Camacho Hidalgo**

