PRESIDENCIA DE LA
REPÚBLICA DOMINICANA
MINISTERIO DE LA PRESIDENCIA

UNIDAD TÉCNICA
EJECUTORA DE TITULACIÓN
DE TERRENOS DEL ESTADO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

SERVICIOS DE CATERING PARA LAS ACTIVIDADES DE LA UNIDAD TÉCNICA EJECUTORA DE TITULACIÓN DE TERRENOS DEL ESTADO (UTECT)

SANTO DOMINGO, R.D.
30 DE MARZO, 2022

1. NOMBRE DEL PROCESO

Contratación de servicios de catering para los colaboradores de la Unidad Técnica Ejecutora de Titulación de Terrenos del Estado.

2. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

De acuerdo con el plan anual de compras y los planes operativos, de la Unidad Técnica Ejecutora de Titulación de Terrenos del Estado, requiere la contratación de los servicios de una empresa especializada en la elaboración y distribución de almuerzos y picaderas para los entrenamientos y actividades de la UTECT, de acuerdo con las especificaciones técnicas, criterios y condiciones descritas en el presente documento.

Para los fines del presente proceso, la modalidad de presentación de ofertas será servicio completo, por tanto, los oferentes deberán presentar propuestas para satisfacer totalmente los requisitos de la contratación.

3. ALCANCE DE LOS SERVICIOS A CONTRATAR

El presente proceso de contratación contempla el aprovisionamiento de almuerzos y picaderas, para los entrenamientos y actividades de la UTECT, distribuidos de la siguiente manera:

Servicio por cantidad de Colaboradores

Item	Descripción	Cantidad
1	Almuerzo ejecutivo (buffet o empacados)	300
2	Picaderas empacadas	1500

4. TIEMPO DE SUMINISTRO DEL SERVICIO

El tiempo de suministro del servicio será por tres (3) meses contados a partir de la emisión de la orden de servicios.

5. HITOS DEL PROCESO

Los siguientes hitos serán factores clave para medir el avance del programa de suministro del servicio y liberar los pagos:

Hito No. 1 - Inicio del programa de suministro del servicio: Tras la entrega de la orden

I. Hito No. 2 – Entrega del servicio: elaboración y entrega de servicios de refrigerio y almuerzo durante el tiempo establecido.

6. FORMA DE PAGO

Forma de pago aplicable del proceso:

- 100% a los 30 días de la emisión de cada factura y la recepción satisfactoria del servicio.
- El proveedor debe facturar de inmediato los servicios despachados. Las facturas deben ser remitidas firmadas y selladas al Ministerio de la Presidencia, RNC No. 401-51706-1, con NCF Gubernamental. Las facturas deben ser remitidas firmadas y selladas al UTECT, RNC No. 4-30-13298-5 con NCF Gubernamental.

LM.G.G S.P.Q. Kejc

7. LUGAR DE ENTREGA DE LOS SERVICIOS

Los servicios de catering de almuerzos y picaderas requeridas deberán ser entregados de acuerdo con el lugar establecido para cada actividad.

8. SERVICIOS REQUERIDOS Y SUS ESPECIFICACIONES

a. Sobre el Menú de Almuerzo

Los pedidos se realizarán, mediante "solicitudes parciales", es decir que serán fraccionados, de acuerdo con la necesidad, con *un mínimo de pedido de diez (10) personas.*

Cantidad Total Solicitada:

- Almuerzo ejecutivo (buffet o empacados) para 300 Personas
- Picaderas empacadas para 1,500 personas

Para la provisión del servicio, el proveedor deberá presentar el menú de almuerzos, el cual deberá contener opciones variadas.

No.	Tipo plato principal	Componentes	Opciones
1	Ejecutivo con opciones bajas en caloría	Dos (2) porciones de una opción de proteína	Una (1) opción de carne blanca
			Una (1) opción de carne roja
			Una (1) opción de pescado o marisco
		Dos (2) porciones de una opción de carbohidrato	Dos (2) opciones de arroz
			Dos (2) opciones de pastelones o pasta
			Una (1) opción de guarnición o complemento
		Una (1) porción de una opción de ensalada	Una (1) opción de ensalada cruda
			Una (1) opción de ensalada hervida/salteada
		Dos (2) opciones de postre	Cinco (5) opciones de postre
		Una (1) opciones de comida rápida	Una (1) opción (por ejemplo: sándwich, hamburguesas, wraps, etc.)

b. Sobre el Menú de picaderas

Para la provisión del servicio, el proveedor deberá presentar el menú de picaderas, el cual deberá contener diferentes opciones. El menú deberá contener opciones de frutas, opciones frías, opciones calientes, jugos y opciones de postre.

Picadera empacada	Dos (2) opciones de picadera caliente
	Una (1) opción de picadera fría
	Una (1) opción que contenga frutas
	Una (1) opción de jugo natural
	Una (1) opción de postre

L.M.O.G J.P.Q. Kyc

c. Degustación del Menú

Para realizar una completa evaluación técnica, todos los oferentes que participen deben hacer una degustación el mismo día de la entrega de las ofertas, de tres (3) servicios conforme al siguiente detalle:

- Un plato principal con opciones de almuerzo ejecutivo
- Variedad de picaderas frías.
- Variedad de picaderas calientes.
- Variedad que contenga frutas.
- Variedad de postres.
- Variedad de jugos naturales.

Cada servicio deberá estar empacado tal y como es requerido. Los peritos responsables evaluarán la presentación, higiene, organización, frescura, calidad de los alimentos, sabor y condiciones de la entrega.

d. Sobre el Proveedor y sus Facilidades

a) Ubicación Geográfica: para garantizar el suministro a tiempo de las raciones y la conservación del estado fresco y adecuado al consumo, el centro de distribución o local donde se elaboren los alimentos debe estar localizado en el Distrito Nacional. Esto será validado por el equipo de peritos actuantes en una visita a la institución.

b) Planta Física y Equipamiento: para validar el cumplimiento de las normas y mejores prácticas sobre el acondicionamiento de planta física para el almacenaje, elaboración y manipulación de alimentos, el equipo de peritos actuantes realizarán una visita a las facilidades de los oferentes para validar: las condiciones de la planta física (piso, techo y paredes de concreto; tela mosquitera o screen en las ventanas; campanas extractores de grasa), documentos que validen limpieza periódica o reciente de trampas de grasa; almacenamiento de los alimentos y control de temperaturas, según aplique a cada tipo de alimento (fríos, congelados, secos, enlatados, crudos y cocinados), limpieza y desinfección de equipos, superficies y utensilios.

c) Sistema de Higiene y Control de Calidad: para certificar la aplicación de las normas y mejores prácticas sobre higiene y calidad, se tomarán pruebas de los alimentos, agua, utensilios, equipos, superficies y uñas de los empleados para ser remitidos al laboratorio, adicionalmente los equipos de peritos actuantes realizarán una visita a las facilidades de los oferentes, donde se tomarán fotografías durante el proceso de evaluación con la finalidad de que sean soporte para las evidencias de la visita y validarán lo siguiente:

- Indumentaria correcta del Personal: El personal que manipule y distribuya los alimentos deba vestir la indumentaria adecuada e higiénica para los fines, incluyendo, delantal o mandil, cubre pelo, tapa boca, guantes y calzado cerrado.
- Manipulación higiénica de los alimentos: desinfección de frutas y verduras; manejo de alimentos crudo; descongelación de alimentos; temperaturas y manejo de alimentos cocidos; salud e higiene personal; proceso de lavado de manos; prevención de contaminación cruzada.

L.M.O.G S.P.Q. Kcjc

- Manejo de residuos: métodos para el control de basura y plagas
- Se valorará la presentación de **Certificación vigente de buenas prácticas de higiene en cocina.**

d) Vehículos de Distribución de los Alimentos: los vehículos utilizados para la distribución de los alimentos deben ser cerrados, limpios en las áreas que se utilizan para el transporte de la comida, rotulados con el nombre de la razón social (oferente), estar en buen estado y en buen funcionamiento. El personal de transporte y los vehículos deben estar al día con los documentos de ley (seguro y licencia). El personal de transporte y los vehículos deben estar identificados. Esto será validado por el equipo de peritos actuantes en una visita institución.

e. Sobre las Logística de Empaque, Distribución y Entrega

1. La entidad contratante dispondrá de una plantilla en Excel para que el proveedor haga la carga electrónica del menú.
2. Las entregas deberán ser realizadas en las localidades establecidas en el presente documento, al menos 2 hora antes de la hora pautada para la actividad.
3. Los servicios de picaderas deberán ser empacados de manera individual, en envases desechables, BPA libre, respetuoso del medio ambiente, categoría alimenticia, de alta calidad, que mantengan el sabor, frescura y temperatura adecuada de los alimentos, asegurando que el envase utilizado no modifica la composición, sabor y olor de los alimentos o liberen componentes que resulten perjudiciales para la salud.
4. La entidad contratante deberá proporcionar el servicio de montaje de los almuerzos incluyendo los utensilios de lugar (chafing dish, piezas de servir, hieleras, quemadores, cucharones, porta cucharones).
5. Se requiere que los almuerzos ejecutivos sean montados tipo buffet o empacados individualmente dependiendo de lo que requiera la actividad.
6. Se requiere que los almuerzos ejecutivos sean entregados en neveras especiales que guarden el caliente para así garantizar que la misma se mantenga en una temperatura óptima al momento de servir.
7. Si el montaje del almuerzo es tipo buffet la entidad debe suministrar la cristalería y cubertería para la actividad.
8. Se requiere que el proveedor transporte los alimentos en termos de conservación que garanticen el mantenimiento de temperatura de las comidas.

L.M.O.G J.P.Q. Kcjc

9. DOCUMENTOS REQUERIDOS DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA

Los siguientes requerimientos son obligatorios, tanto para personas jurídicas como personas físicas:

a) Formulario de Información sobre el Oferente completado, firmado y sellado.
b) Carta emitida por el oferente, firmada por el representante de la razón social y sellada, indicando que otorgan crédito a UTECT (a 30 días, luego de emitida la factura) por el valor que aplique según el programa de suministro.
c) Carta emitida por el oferente, firmada por el representante de la razón social y sellada, indicando que autoriza a los representantes de UTECT a entrar a las instalaciones y realizar la supervisión.
d) Licencia o Permiso Sanitario vigente, expedido por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social.
e) Certificación del Registro Nacional del Contribuyente.
f) Certificación Vigente del Registro de Proveedores del Estado, expedida por la Dirección General de Contrataciones Públicas, que evidencie la inscripción en el rubro alimentos y bebidas aplicables a este procedimiento de selección.
g) Certificación emitida por la Dirección General de Impuestos Internos (DGII), donde se manifieste que el oferente se encuentra al día en el pago de sus impuestos (Será válido el último recibo de pago o una certificación vigente expedida por la DGII).
h) Certificación emitida por la Tesorería de la Seguridad Social (TSS), donde se manifieste que el oferente se encuentra al día en el pago de sus obligaciones de la seguridad social. (Será válido el último recibo de pago o una certificación vigente expedida por la TSS).
i) Certificación de Control de Plagas vigente, documentación de control de plagas realizados anteriormente y programación futura.
j) Currículo Personal Profesional a cargo de la cocina.
k) Carta de recomendación y listado de clientes actuales, indicando: nombre de la empresa, contacto y nombre de la persona responsable.
l) Experiencia en el mercado: presentar evidencia de mínimo tres (3) años de experiencia en el mercado de expendio de alimentos y bebidas preparados a nivel empresarial, mediante un listado indicando los contratos ejecutados, las entidades contratantes y el nombre de los contactos correspondientes, con sus teléfonos y correos electrónicos.
m) Imágenes de la fachada donde opera la cocina, imágenes de la cocina, imágenes de almacenamiento (productos fríos y secos), imágenes de los vehículos que transportan los alimentos.
n) Opciones de menú.
o) Debe presentar **copia de certificaciones de calidad** para sector alimentario, Salud Pública y control de Plaga actualizado.
p) Formulario de la Oferta Económica provisto por la Entidad Contratante, completado, firmado y sellado.

10. EVALUACIÓN OFERTAS TÉCNICAS

Las Ofertas deberán contener obligatoriamente toda la documentación necesaria, suficiente y fehaciente para demostrar los siguientes aspectos que serán verificados según los parámetros definidos en los "Parámetros para el Puntaje" presentados en las tablas.

Para la evaluación de las ofertas y la selección del adjudicatario se considerará la calidad de la Oferta Técnica y el costo de la Oferta Económica.

L.M.O.G J.P.Q. KCJC

La puntuación máxima asignada a la Oferta Técnica es de setenta (70) puntos y para la Económica de treinta (30) puntos. El puntaje mínimo aceptable para la Oferta Técnica es de cuarenta y ocho (48) puntos. Los Proponentes que obtuviesen un puntaje inferior al señalado como mínimo, serán automáticamente descalificados. La puntuación asignada para cada uno de los renglones a evaluar es la siguiente:

CRITERIOS EVALUACIÓN TÉCNICA	Criterios para Puntaje	Puntaje
SERVICIOS REQUERIDOS Y SUS ESPECIFICACIONES	**TOTAL**	**70**
a. Sobre el Menú Almuerzo y el refrigerio		8
Propuesta de menú presenta todas las opciones requeridas en las especificaciones técnicas para Plato Tradicional	1. Cumple 0. No cumple	1
Propuesta de menú presenta todas las opciones requeridas en el almuerzo		1
Propuesta de menú presenta todas las opciones requeridas en el refrigerio		1
En términos generales su nivel de satisfacción con la variedad ofertada	5. Superó las expectativas	5
	4. Cubrió las expectativas	
	3. Tiene oportunidades de mejora	
	0. No cubrió las expectativas	

CRITERIOS EVALUACIÓN TÉCNICA	Criterios para Puntaje	Puntaje
b. Degustación de Platos		36
Presentó los servicios conforme a lo solicitado en las especificaciones técnicas	1. Cumple 0. No cumple	1
El oferente entregó de forma puntual en el lugar y hora especificada		1
¿El servicio conforme a lo solicitado cumplió con las especificaciones técnicas?		1
La presencia o presentación e higiene de los servicios	5. Superó las expectativas 4. Cubrió las expectativas 1. Tiene oportunidades de mejora 0. No cubrió las expectativas	5
¿Los alimentos tenían presencia, olor y consistencia de frescura?		5
Opinión sobre el sabor del servicio Almuerzo		5
Opinión sobre el sabor del servicio Refrigerio		5
En términos generales su nivel de satisfacción con el producto.		13
c. Sobre el Proveedor y Sus facilidades		18
La Planta Física es una estructura de cemento en piso, techo y paredes	1. Cumple 0. No cumple	1

L.M.O.6 J.P.Q. Kejc

Las ventanas presentan tela mosquitera metálica o screen en buenas condiciones		1
Cuenta con lugar de almacenamiento de los alimentos adecuado		1
Cuenta con lugar de almacenamiento de utensilios adecuado		1
Presentó pruebas de limpieza de trampa de grasa reciente		1
Pudo constatarse que el personal que manipula los alimentos utiliza indumentaria adecuada según las especificaciones técnicas: **Cubre Pelo**		1
Pudo constatarse que el personal que manipula los alimentos utiliza indumentaria adecuada según las especificaciones técnicas: **Cubre boca**		1
Pudo constatarse que el personal que manipula los alimentos utiliza indumentaria adecuada según las especificaciones técnicas: **Guantes**		1
Pudo constatarse que el personal que manipula los alimentos utiliza indumentaria adecuada según las especificaciones técnicas: **Zapatos cerrados**		1
El vehículo utilizado para la distribución de alimento cuenta con las especificaciones contempladas en las especificaciones técnicas: **Vehículo Cerrado**		1
Pudo constatarse que las mercancías tienen: fecha de caducidad vigente (si aplica); color, apariencia y olor de los alimentos aceptables (sin: mohos, restos de insectos, descomposición, mal olor, oxidación, etc.)		1
Pudo constatarse que la manipulación higiénica de los alimentos y control de temperaturas son adecuadas: desinfección de frutas y verduras; manejo de alimentos crudo; descongelación de alimentos; temperaturas de los alimentos cocidos; almacenamiento y manejo de alimentos cocidos; prevención de contaminación cruzada.		1
Pudo constatarse que practican buenas prácticas de higiene y limpieza con: control de basura y plagas; vestimenta, salud e higiene personal apropiados; proceso de lavado de manos realizados; limpieza y desinfección de equipos, superficies y utensilios apropiados		1
Valoración general del 1 al 5		5
D. Sobre el vehículo utilizado		**8**
El vehículo utilizado para la distribución de alimento cuenta con las especificaciones contempladas en las especificaciones técnicas: **Vehículo Rotulado**	1. Cumple 0. No cumple	1

L.M.O.G J.P.Q. K.d.C

El vehículo utilizado para la distribución de alimento cuenta con las especificaciones contempladas en las especificaciones técnicas: **Documentos al día (Licencia conductor y seguro)**		1
El vehículo utilizado para la distribución de alimento cuenta con las especificaciones contempladas en las especificaciones técnicas: **Vehículo Buen estado y funcionando**		1
En términos generales el nivel de satisfacción con las instalaciones y equipos.	5. Superó las expectativas 4. Cubrió las expectativas 1. Tiene oportunidades de mejora 0. No cubrió las expectativas	5

Resumen de la Evaluación técnica

Resumen de la Evaluación técnica	
Servicio requerido y sus especificaciones. A saber: 1) Sobre el Menú Almuerzo (8 puntos) 2) Degustación de Platos (36 puntos) 3) Sobre el Proveedor y Sus facilidades (18 puntos) 4) Sobre el vehículo utilizado (8 puntos)	70 PUNTOS
TOTAL GENERAL DE LA EVALUACIÓN TÉCNICA	70 PUNTOS

11. EVALUACIÓN DE DOCUMENTOS DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA

Los documentos presentados, serán evaluados bajo el método CUMPLE/NO CUMPLE, para resultar habilitado técnicamente debe cumplir con todos los requisitos en este proceso.

12. EVALUACIÓN OFERTA ECONÓMICA

El Comité de Compras y Contrataciones evaluará y comparará únicamente las Ofertas que se ajustan sustancialmente al Pliego de Condiciones Específicas y que hayan sido evaluadas técnicamente como CONFORME, bajo el criterio del mayor puntaje.

13. CRITERIO DE EVALUACIÓN DE LA OFERTA ECONÓMICA

Se tomarán en cuenta los criterios siguientes para la evaluación de la Oferta Económica:

El precio de la Oferta Económica equivalente a 30 puntos

Una vez finalizada la evaluación de las Ofertas Técnicas se procederá a evaluar exclusivamente las respectivas Ofertas Económicas "Sobre B" de los Oferentes que hayan superado un mínimo de 58 puntos en la evaluación de las Propuestas Técnicas.

L.M.O.G J.P.Q. KeJc

14. EVALUACIÓN DE LA OFERTA ECONÓMICA MÁS CONVENIENTE

Consistirá en asignar un puntaje de 30 puntos establecidos a la Oferta Económica de menor monto. Al resto de las propuestas se le asignará puntaje según la siguiente fórmula:

PECO = [(OMB / VON1... Nn)*30] puntos

Donde:
PECO = Puntaje por Evaluación Económica del Oferente, donde el resultado debe ser ≤ 30 (puntos).
OMB = Oferta más baja (en RD$)
VON1... Nn = Valor ofertado (en RD$)
N1... Nn = Oferta desde la 1 a la Nn (en RD$)

Evaluación Combinada: Oferta Técnica y Oferta Económica

El Criterio de evaluación para las Ofertas Combinadas es el siguiente:

Oferta Técnica----------70 puntos
Oferta Económica---------- 30 puntos

Una vez calificadas las propuestas mediante la Evaluación Técnica y, tras la evaluación Económica de los Oferentes, se procederá a determinar el puntaje de estas.

Tanto la evaluación Técnica como la evaluación Económica se califican con un máximo de cien (100) puntos.

El puntaje total de la Propuesta será el promedio ponderado de ambas evaluaciones, obtenido de la aplicación de la siguiente fórmula:

PTO = PETO + PECO

Donde:
PTO = Puntaje Total del Oferente, donde el resultado debe ser ≤ 100 (puntos)
PETO = Puntaje por evaluación Técnica del Oferente, donde el resultado debe ser ≤ 70 (puntos)
PECO = Puntaje por Evaluación Económica del Oferente, donde el resultado debe ser ≤ 30 (puntos).

Posteriormente, luego de aplicar la fórmula precedente, se procederá a la Adjudicación del Oferente que haya presentado la Propuesta que obtenga el mayor puntaje, resultado de la suma ponderada obtenida en los puntos de la Oferta Técnica más los puntos de la Oferta Económica.

15. INSTRUCCIONES PARA PRESENTACIÓN DE OFERTAS

Para la elaboración de las propuestas técnicas/económicas del presente proceso, debe tomarse en consideración toda la información contenida en los pliegos de condiciones, las especificaciones técnicas y sus anexos.

L.M.O.G J.P.Q. Kcjc

La propuesta debe valerse por sí misma, es decir, contener todas las informaciones requeridas sobre las especificaciones técnicas, sin la necesidad de consultar fuentes externas para la validación y evaluación de su propuesta.

La propuesta económica debe ser presentada en pesos dominicanos (RD$), las ofertas presentadas en una moneda diferente serán descalificadas. Debe tener el ITBIS transparentado. La Entidad Contratante publicará en el Portal Web, el formulario de presentación de oferta económica.

Los oferentes son responsables de los errores presentados en las propuestas; el precio unitario cotizado prevalecerá para consideraciones en la adjudicación final. Todas las cantidades y cifras totales estarán impresas en números y letras.

16. CRITERIO DE ADJUDICACIÓN

Posteriormente, luego de aplicar la fórmula precedente, se procederá a la Adjudicación del Oferente que haya presentado la Propuesta que obtenga el mayor puntaje, resultado de la suma ponderada obtenida en los puntos de la Oferta Técnica "Sobre A" más los puntos de la Oferta Económica "Sobre B".

17. CONSIDERACIONES GENERALES Y OBLIGACIONES DEL PROVEEDOR

a) El incumplimiento de una de estas obligaciones por parte del proveedor puede llevar a la rescisión de la orden de servicios.

b) El oferente adjudicatario (proveedor) es responsable de hacer entrega de los bienes o servicios conforme a lo solicitado en estas especificaciones técnicas.

c) La cantidad solicitada para los servicios de almuerzos podrán variar de acuerdo con las novedades de la nómina institucional, estas novedades serán informadas al proveedor en un tiempo no mayor a 30 días, de modo que ninguna de las partes se vea afectada.

d) El proveedor está obligado a reponer los servicios deteriorados durante su transporte o en cualquier otro momento, por cualquier causa que no sea imputable a la entidad contratante.

e) Si se citase que los servicios no cumplen con los objetivos establecidos, se rechazarán los mismos y se dejarán a cuenta del proveedor, quedando la entidad contratante exenta de la obligación de pago.

f) El proveedor es el único responsable de cumplir con el cronograma de entrega, puntualidad, calidad y demás requisitos exigidos en las especificaciones técnicas establecidas.

g) El proveedor solo podrá despachar las cantidades solicitadas por la entidad contratante.

h) La Unidad Técnica Ejecutoria de Titulación de Terrenos del Estado (UTECT) se reserva el derecho de hacer visitas a la empresa adjudicada, sin previo aviso, con la finalidad de verificar el desempeño del contratista y el cumplimiento de los requisitos técnicos exigidos.

L.M.O.G J.P.Q. KeJc

i) Proveer el servicio de acuerdo con el alcance definido. Salvo disposición contraria establecida en la orden de servicios, el servicio deberá incluir todos aquellos elementos que no hubiesen sido expresamente indicados en la misma, pero que pueda inferirse razonablemente del mismo que son necesarios para satisfacer el programa de suministro del servicio. Por lo tanto, dichos elementos serán suministrados por el proveedor como si hubiesen sido expresamente mencionados en la orden.

j) Garantizar la seguridad de las personas, los bienes y protección del medio ambiente.

k) Proteger a la Unidad Técnica Ejecutoria de Titulación de Terrenos del Estado (UTECT), frente a cualquier reclamación de terceros por concepto de indemnización por daños de cualquier naturaleza o lesiones corporales producidas como consecuencia de la ejecución de la orden de servicios, y su respectivo personal.

l) Cumplir con todas las prestaciones, salvo caso fortuito o fuerza mayor, o por actos o incumplimiento de la autoridad administrativa, que hagan imposible la ejecución de la orden de servicios; El tratamiento de los casos de fuerza mayor y caso fortuito será definido en la orden de servicios de adjudicación.

m) Acatar las instrucciones que durante el desarrollo de la orden de servicios se impartan desde la Unidad Técnica Ejecutoria de Titulación de Terrenos del Estado (UTECT).

n) Obrar con lealtad y buena fe en el suministro del servicio objeto de la contratación, evitando dilaciones.

o) No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley con el fin de hacer u omitir algún hecho.

p) Mantener la confidencialidad sobre la información que le sea suministrada para el objeto del desarrollo de la orden de servicios. Los contenidos informativos dispuestos en este documento constituyen información propietaria de la Unidad Técnica Ejecutoria de Titulación de Terrenos del Estado (UTECT).

q) El proveedor que resulte adjudicatario del concurso o licitación para proveer los servicios de almuerzo y cena para los colaborares de la Unidad Técnica Ejecutora de Titulación de Terrenos del Estado, se compromete a mantener los niveles de calidad e higiene, para lo cual el INSTITUTO DOMINICANO PARA LA CALIDAD (INDOCAL) del Ministerio de Industria y Comercio, hará visitas periódicas y sin aviso previo para revisar los niveles de calidad e higiene que debe implementar el proveedor del servicio.

r) En caso de comprobarse de que no se cumple con los niveles de higiene y calidad de los alimentos será rescindido la orden de servicios concertado con el proveedor, esto así, como cláusula de escape, debido a que la salud de los empleados debe de preservarse a toda costa.

L.M.O.G J.P.Q. Kcjc

Esta versión fue completada el 30 de marzo de 2022 a las 12:45 p.m. y reemplaza cualquier otra versión anterior. La misma fue elaborada por el equipo de Peritos:

Laura Ortiz
Coordinadora de Protocolo
UTECT

Jezabel Peralta
Directora de Asuntos
Comunitarios
UTECT

Katherine Jaquez
Analista de Recursos
Humanos
UTECT

---Fin del Documento---