



Programa de Mercados, Frigoríficos e Invernaderos

Términos de Referencia para la Contratación de Servicios de Seguridad y Vigilancia del Mercado Central de Mayoristas de Santo Domingo

1. CONTEXTO Y ANTECEDENTES

1.1 Contexto General

El Ministerio de Agricultura de la República Dominicana inició en el año 2000 un amplio programa para la adopción de tecnología en materia de invernaderos y frigoríficos, así como para la construcción y el equipamiento del Mercado Central de Mayoristas de Santo Domingo (MERCA SANTO DOMINGO) y la capacitación del personal administrativo, usuarios y operadores. Posteriormente, los alcances del Programa de Mercados, Frigoríficos e Invernaderos (PROMEFRIN) en el aspecto relacionado con los mercados fue modificado para incluir la construcción de tres (3) mercados minoristas: Villas Agrícolas, Villa Consuelo y Cristo Rey.

Esta primera etapa de este amplio programa que ha ejecutado Estado dominicano a través del Ministerio de Agricultura, ha estado orientada a la conformación de una red de mercados públicos y centros cárnicos gestionados bajo esquemas eficientes que garanticen un ambiente de higiene, salubridad, seguridad y urbanismo, contribuyendo a asegurar la calidad de los productos alimenticios que en ellos se acopien, manipulen y expendan, permitiendo a los propios productores agropecuarios obtener mayor rentabilidad y a los consumidores precios más razonables.

1.2 RENA, MERCADOM Y MERCA SANTO DOMINGO

El Poder Ejecutivo ha sometido al Congreso Nacional un proyecto de ley para la creación del ente público denominado Mercados Dominicanos de Abasto Agropecuario (MERCADOM), que será responsable de articular de forma efectiva la integración de la Red Nacional Alimentaria y de diseñar y ejecutar sus políticas de desarrollo, incluyendo la función de administrar y regular los mercados mayoristas integrados a la misma.

Adicionalmente, una de las unidades alimentarias construidas en esta primera etapa y que se encuentra lista para entrar en operación, es el Mercado Central de Mayoristas de Santo

Domingo (MERCA SANTO DOMINGO), por lo que se hace necesaria y perentoria la contratación de los servicios requeridos para su entrada en funcionamiento.

El Ministerio de Agricultura, a través del Programa de Mercados, Frigoríficos e Invernaderos (PROMEFRIN), ha venido gerenciando desde sus inicios este amplio programa de mercados públicos y es el órgano de la administración pública que ha planificado y establecido los procesos para la puesta en marcha de la Red Nacional Alimentaria (RENA), incluyendo la capacitación de operadores, administradores y usuarios del MERCA SANTO DOMINGO, por lo que corresponde a este ministerio la responsabilidad de acompañar la puesta en marcha y gestionar el MERCA SANTO DOMINGO, hasta tanto se materialice la creación del ente gestor de la RENA.

2. JUSTIFICACION DE LOS SERVICIOS

Por tratarse de un establecimiento de distribución de alimentos donde convergen múltiples empresas y agentes comerciales, así como bienes de valor económico variable, los aspectos de seguridad y vigilancia son fundamentales para la buena marcha de la unidad alimentaria.

Las medidas que deberá adoptar MERCA SANTO DOMINGO en este sentido se circunscriben exclusivamente a las zonas comunes de la Unidad Alimentaria, también deberá velar por que en los establecimientos de las empresas instaladas en ella cumplan también con las prescripciones en materia de seguridad. Adicionalmente, se prevé que la paulatina incorporación de operadores y usuarios (incluyendo cadenas de hoteles, cadenas de supermercados, fabricantes de alimentos elaborados, etc.) llevará, de manera necesaria y natural, a la incorporación de mejoras continuas en los servicios de seguridad y vigilancia.

Por consiguiente, se ha considerado que la puesta en funcionamiento de MERCA SANTO DOMINGO de la manera más eficiente posible, requiere de un Sistema y Servicio de Seguridad Integral con sentido eminentemente práctico para garantizar la seguridad de las instalaciones, sus equipos y el personal. Esto amerita de la intervención privada, mediante la subcontratación de los servicios de seguridad y vigilancia.

3. OBJETIVOS DE LA PRESTACION DE SERVICIOS

- a) Garantizar los servicios de seguridad y vigilancia del MERCA SANTO DOMINGO, aportando confiabilidad de la Red Nacional Alimentaria.
- b) Como consecuencia de lo anterior:
 1. Minimizar las potenciales pérdidas económicas.
 2. Reducir los riesgos potenciales.
 3. Reducir la probabilidad de que ocurran interrupciones en la operación y los servicios.
 4. Reducir las interrupciones en las operaciones.
 5. Asegurar la estabilidad de la Unidad Alimentaria.

6. Facilitar una recuperación ordenada en caso de emergencias o desastres.
7. Minimizar la prima de seguros.
8. Reducir la dependencia de los proveedores.
9. Proteger los activos de la Unidad Alimentaria.
10. Ampliar la seguridad del personal y de los clientes.
11. Minimizar la necesidad de toma de decisiones durante un incidente.
12. Minimizar las responsabilidades legales.
13. Optimización, "elasticidad" de los recursos para la seguridad.

4. SERVICIOS A PRESTAR

La empresa de seguridad y vigilancia a ser contratada operará el Sistema y Servicio de Seguridad Integral del MERCA SANTO DOMINGO, teniendo las siguientes responsabilidades básicas:

1. Liderar la Organización de Seguridad.
2. Mantener la Organización de Seguridad.
3. Renovar la Organización de Seguridad en función de criterios de eficiencia.
4. Centralizar las alarmas y señales electrónicas de detección.
5. Interpretar las señales electrónicas.
6. Comunicar a los equipos de intervención.
7. Ser el equipo de intervención.
8. Intervenir en función de los procedimientos y la formación adquirida.
9. Comunicar, registrar y mantener el banco de datos e información resultante.
10. Toda contratación de personal para la prestación del servicio de seguridad y vigilancia deberá ser comunicada inmediatamente a la gerencia del MERCA SANTO DOMINGO, con indicación del nombre y apellido, lugar y fecha de nacimiento, residencia y número de la cédula de identidad y electoral.
11. Controlar el acceso y tránsito de personas y vehículos dentro de las áreas asignadas los trescientos sesenta y cinco días del año durante las veinticuatro horas que estén realizando las funciones de vigilancia.
12. Controlar e inspeccionar el ingreso y salida de equipos, vehículos y elementos varios durante la jornada laboral y no laboral.
13. Tomar las previsiones, medidas necesarias e informar al encargado de mantenimiento y/o administrativo, según sea el caso, para evitar riesgos de robos, incendios e inundaciones.
14. Brindar control y apoyo en situaciones de emergencia.
15. Revisión de vehículos y personas que ingresan y salen de la unidad alimentaria con el fin de evitar el ingreso de armas, sustancias narcóticas, entre otras.
16. Control y revisión permanente del perímetro de la unidad alimentaria.

17. Mantener al día durante toda la vigencia del contrato una póliza de responsabilidad civil, con las especificaciones que más adelante se señalan.
18. La Compañía de Seguridad privada seleccionada debe proporcionarle al personal prestador de estos servicios todas las necesidades básicas (alimentos, uniformes, etc.) y técnicas (armas, macanas, radios, etc.) necesarias para la realización de los mismos.

5. DURACION

La duración estipulada para el cumplimiento de los objetivos y resultados señalados por la presente consultoría es de 24 meses, para ser ejecutados a partir del mes de julio del 2013.

6. METODOLOGIA DE TRABAJO Y RESPONSABILIDADES

6.1. ALCANCES DEL SISTEMA DE SEGURIDAD INTEGRAL

La gerencia del MERCA SANTO DOMINGO, mediante la contratación del servicio de seguridad y vigilancia privada, cubre las necesidades de la unidad alimentaria y de los operadores y usuarios de la misma. En tal virtud, está prevista la implementación de un Sistema y Servicio de Seguridad Integral del MERCA SANTO DOMINGO. Dicho sistema estará integrado por dos componentes, a saber:

- a. Servicios de Seguridad y Vigilancia: Es una actividad desarrollada con armas por personas físicas y/o jurídicas autorizadas, responsables de la salvaguarda, y el control físico de los bienes que le sean confiados, mediante el uso de medios humanos y técnicos dirigidas a preservar la integridad física del personal y sus bienes de todo perjuicio. Este servicio es el que se estará contratando en esta licitación.
- b. Equipos de Seguridad Electrónica y Central de Monitoreo: Conlleva la venta, instalación, reparación y mantenimiento de equipos de seguridad electrónica, sistemas de detección de intrusos, sistema de circuito cerrado y televisión, sistemas electrónicos de detención de incendio y automatismos, todos ellos con sus componentes correspondientes. La Central de Monitoreo se dedica al monitoreo remoto de las señales electrónicas de los equipos de seguridad instalados. Los equipos de seguridad electrónica y la central de monitoreo que se instale quedarán bajo la propiedad de la entidad contratante. La compra de estos equipos y su instalación, incluyendo al Central de Monitoreo, será realizada en función de un procedimiento de contratación independiente de esta licitación.

El despliegue táctico de los servicios de vigilancia y seguridad se debe realizar con los siguientes criterios:

1. Turnicidad de la actividad: la evaluación de riesgos no es la misma en jornadas laborales o jornadas no laborales; en turno de noche o de día.
2. Los puntos críticos deben tener referencia de operador humano de seguridad específico.
3. El acceso principal debe contar con un mini equipo de vigilancia y movimiento en la zona que también se ocupe del exterior inmediato.
4. El centro de control contará con al menos dos operadores por turno especializados en esa función: un operador y el jefe de turno/equipo.
5. Se debe generar una Gestión desde el MERCA SANTO DOMINGO de la Seguridad Corporativa.

Adicionalmente a los servicios contratados, la Gerencia del MERCA SANTO DOMINGO dispondrá de un refuerzo para acompañar y supervisar el comportamiento de los operadores de seguridad privada, el cual podrá ser auditado por personal administrativo de la entidad contratante y/o por agentes de las Fuerzas de Seguridad del Estado. Asimismo, la entidad contratante podrá en cualquier momento recabar el apoyo de las mismas fuerzas en caso de necesidad.

6.2. RESPONSABILIDADES BÁSICAS DE LA EMPRESA DE SEGURIDAD PRIVADA

6.2.3. DEL SERVICIO Y EL PERSONAL

a. Composición del Servicio de Vigilancia

El equipo de seguridad privada del MERCA SANTO DOMINGO, en función de la conveniencia táctica de protección de la instalación, tendrá una organización humana de seguridad, diseñada para poder trabajar en los tres estados fundamentales:

1. Prevención. Vigilancia proactiva.
2. Detección e intervención.
3. Ayuda en recuperación en caso de crisis y emergencias.

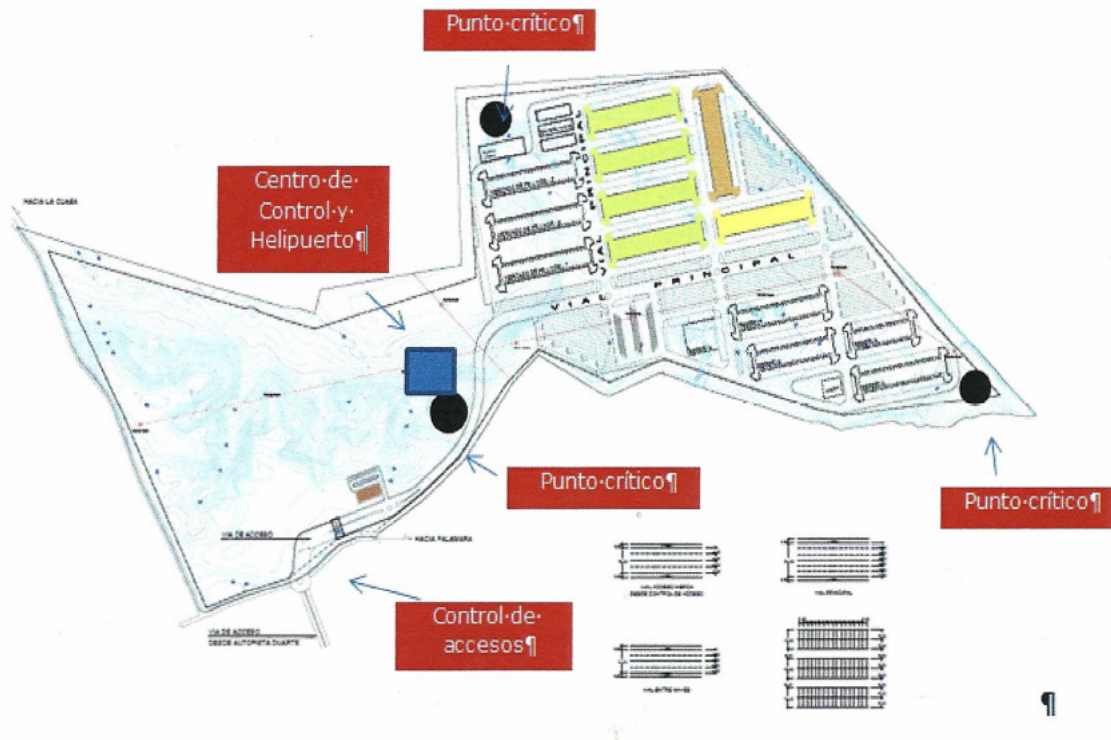
El dispositivo se dividirá en tres niveles:

<p>1. MANDO.</p>	<p>2. JEFE DE EQUIPO: RESPONSABLE DE LA ORGANIZACIÓN DE VIGILANCIA Y AUXILIARES, INTERLOCUTOR CON LA GERENCIA DEL MERCADO DE STO. DOMINGO, Y COORDINADOR PRIMARIO EN SITUACIONES DE EMERGENCIA Y CRISIS.</p> <p>3. JEFE DE TURNO: COINCIDIRÁ CON EL PUESTO DE JEFE DE EQUIPO EN TURNO DE MAÑANA. REPRESENTANTE DE ÉSTE, EN LOS TRABAJOS EN TURNO DE TARDE/NOCHE.</p> <p>4. SON RESPONSABLES DE LA COMUNICACIÓN DE INCIDENCIAS Y NOVEDADES EN FORMA DOCUMENTADA.</p>
<p>5. OPERADOR DE SEGURIDAD.</p>	<p>6. MIEMBROS DE LA DOTACIÓN ENCARGADOS DE LAS FUNCIONES PROPIAS DE SEGURIDAD Y VIGILANCIA SEGÚN SU PUESTO. RESPONSABLES DE LA INTERVENCIÓN EN CASO DE NECESIDAD.</p> <p>7. RESPONSABLES DE COMUNICACIÓN EN PARTE DE SERVICIO INDIVIDUAL TRAS LA FINALIZACIÓN DE ÉSTE. EN SU CASO SE PODRÁ REALIZAR UN PARTE POR ZONA.</p>
<p>8. AUXILIAR DE NAVE.</p>	<p>9. ASISTENTES A LAS NECESIDADES EN LAS NAVES DE MERCADO DE LOS USUARIOS DE ÉSTAS. ORGANIZADORES DE TRÁFICO DE ACCESO A LAS MISMAS Y REGULADORES DE APARCAMIENTO EN EL ENTORNO Y ZONAS EXCLUSIVAS.</p> <p>10. EN CASO DE INCIDENCIA RECLAMARÁN EL APOYO DEL SERVICIO DE VIGILANCIA.</p>

b. Despliegue operativo del Servicio de Vigilancia

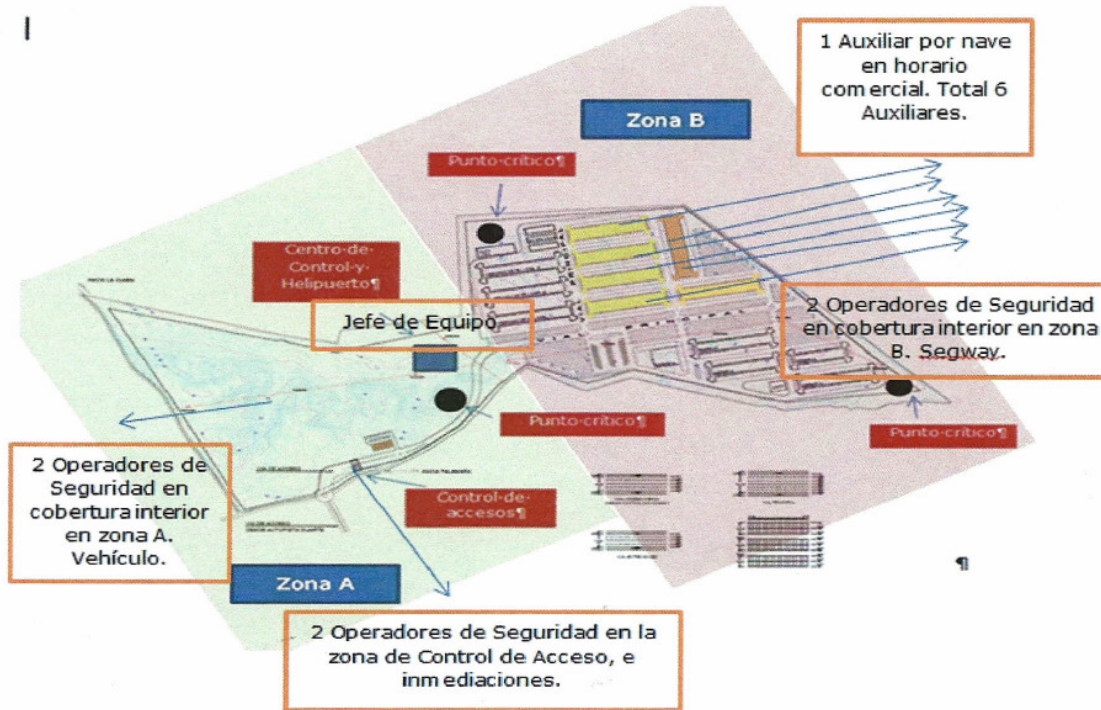
La configuración de la zona a cubrir establece de partida dos zonas diferenciadas: una que se enmarca en el control de acceso y edificio administrativo donde se propone establecer también el centro de control de seguridad y el helipuerto; y otra donde está la zona de naves y se desarrollará el ejercicio comercial diario.

En la lectura de la instalación sobre configuración de plano, se detecta la importancia de la cobertura real y material del perímetro (aproximadamente 5.650 m.), y un vial principal que recorre desde la rotonda previa al control de acceso hasta la finalización de la parte opuesta. A su vez, la protección de puntos críticos, y en especial el depósito de agua, van a establecer los hitos de vigilancia regular y asistencia inmediata en caso de emergencia.



Para una mejor adaptación al rigor presupuestario, se establece a continuación de un perfil de seguridad de nivel medio, de medios humanos de seguridad, en función del número de efectivos dispuestos para cada uno de ellos por turno o jornada de trabajo.

- a. Jefe de Equipo y Turno.
- b. Dos operadores de Seguridad para el interior de la zona A, con vehículo.
- c. Dos operadores de Seguridad en Control de Accesos.
- d. Dos operadores de seguridad en Zona B, con Segway.
- e. Un auxiliar por nave (seis), en horario de mercado.



c. Requerimientos del personal

i. Requisitos del personal:

- El personal asignado al servicio debe estar debidamente entrenado y motivado para realizar sus funciones.
- La empresa debe presentar evidencia de la depuración efectuada al personal asignado al servicio.
- En todo momento los operadores de seguridad y los auxiliares deben utilizar el uniforme de la empresa y éste debe estar en buen estado.
- Las personas asignadas deben portar en todo momento armas de fuego largas y/o cortas en caso de ser necesario.
- El personal asignado debe tener más de un (1) año laborando en la empresa y encontrarse entre las edades de los 20 a los 50 años de edad.
- El personal asignado deberá contar con equipos de rápida comunicación (radios, localizadores, vehículo, Segway, entre otros), asignados por su empresa y que faciliten su ubicación en caso de necesitarse o de ocurrir una emergencia.
- Las personas asignadas no deben trabajar más de doce (12) horas continuas.
- La empresa debe garantizar el reemplazo de personal cuando por algún motivo no pueda uno de los previamente asignados asistir, sea por condiciones de salud, por que ha sido separado de la empresa o por cualquier otro motivo de índole personal.
- El personal asignado deberá tener un certificado de no antecedentes penales expedido por la Procuraduría Fiscal de la jurisdicción de su competencia.

- Las personas asignadas deben haber recibido formación y entrenamiento en las áreas que se indican a continuación.

ii. Formación requerida:

➤ Jefe de Equipo y Jefes de Turno:

Elaboración, manejo y mantenimiento del Manual de Procedimientos Operativos, que debe incluir:

1. Organización del servicio
2. Funciones por puestos
3. Prevención de Riesgos Laborales
4. Índices de calidad utilizados en el servicio

➤ Todo el personal seleccionado:

1. Formación en los Procedimientos de Base:

- Control de accesos.
- Entrada y salida de materiales.
- Control de trabajos en espacios confinados.
- Trabajos de corte y soldadura.
- Control de cierre y llaves.
- Acciones preventivas.
- Acciones de mejora.
- Acciones correctoras.
- Control del sistema interno.
- Control de áreas restringidas.
- Protección perimetral.

2. Formación Contra Incendios.

Objetivos: Que el operador se conciente de la necesidad de la prevención y la planificación de emergencias. Que conozca los conceptos básicos sobre el fuego, su propagación y su control. Que sea capaz de usar los medios de extinción de incendios a su alcance con seguridad y eficacia.

Programa teórico:

- Química y Física del Fuego, conceptos básicos.
- Comportamiento del fuego en interiores (fuegos estructurales).
- Métodos de extinción y agentes extintores.
- Extintores Portátiles.
- Bocas de Incendio Equipadas (B.LE.s).

Programa práctico:

- Uso de Extintores.
- Simulacros de emergencias parciales.

3. Formación en Primeros Auxilios (según estándar NTP 458).

- Eslabones en la cadena de socorro.
- Testigos.
- P.A.S.
- Pérdida de conocimiento.
- Paradas cardiorespiratoria.
- Obstrucción de vías respiratorias.
- Hemorragias y shock.
- Quemaduras.
- Contusiones, fracturas, luxaciones y esguinces.
- Heridas.
- Urgencias abdominales, torácicas, neurológicas y ginecológicas.
- Intoxicaciones en general.

4. Formación en Operaciones de Seguridad.

- Técnicas de arresto.
- Conducción de detenidos.
- Protección personal.
- Despliegue y repliegue.
- Cobertura en binomio y equipos bajo ataque armado.
- Respuesta al ataque armado.
- Adquisición de objetivos mediante la vigilancia y observación.
- Malla y comunicaciones de emergencia.
- Judo verbal y lenguaje no verbal.

6.4. HORARIOS DE FUNCIONAMIENTO DE LOS MERCADOS

Los siguientes horarios de funcionamiento se han tomado como referencias a la hora de la elaboración de los turnos del servicio de seguridad y vigilancia del MERCA SANTO DOMINGO. Se consideran, pues, los siguientes horarios:

OFICINAS ADMINISTRATIVAS:

- LUNES A SÁBADOS, DE 8 A 15 HORAS

NAVES DE FRUTAS Y HORTALIZAS:

- HORARIO DE DESCARGA:
DESDE LAS 9:00 A LAS 12:00 Y DESDE LAS 17:00 A LA 1:00 DEL DÍA SIGUIENTE
- HORARIO DE VENTA (OFICIAL):
DESDE LAS 4:00 A LAS 9:00

NAVE DE POLIVALENCIA y TUBÉRCULOS:

(Mismo horario de las naves de frutas)

- HORARIO DE DESCARGA:
DESDE LAS 9:00 A LAS 12:00 Y DESDE LAS 17:00 A LA 1:00 DEL DÍA SIGUIENTE
- HORARIO DE VENTA (OFICIAL):
DESDE LAS 4:00 A LAS 9:00

SITUADO DE PRODUCTORES:

A efectos prácticos y por coincidir probablemente la actividad, se considerarán los mismos horarios orientativos que para frutas:

- HORARIO DE DESCARGA:
DESDE LAS 9:00 A LAS 12:00 Y DESDE LAS 17:00 A LA 1:00 DEL DÍA SIGUIENTE
- HORARIO DE VENTA (OFICIAL):
DESDE LAS 4:00 A LAS 9:00

6.5. DE LA PÓLIZA DE SEGURO

La empresa de seguridad seleccionada deberá contratar una póliza de seguro, emitida por una compañía de seguros nacional o internacional, de reconocida solvencia económica, que cubra su responsabilidad civil en sus diferentes modalidades ante las posibles pérdidas o daños que puedan ocasionarse al contratante, los usuarios, los clientes o a terceros durante la prestación de sus servicios. La cobertura de dicha póliza deberá ser por una suma equivalente al 50% del monto de la oferta económica presentada.

La empresa seleccionada debe suministrar a la gerencia del MERCA SANTO DOMINGO, previo al inicio de sus actividades contractuales, copia de la póliza de seguro y ficha de resumen con indicación del nombre de la compañía de seguros, tipo de riesgo cubierto, número de póliza, cobertura, constancia de pago de la cantidad que le corresponda por concepto de prima anual, fecha de emisión y de vencimiento de la póliza.

7. CONTACTOS:

- a) Agrón. Eusebio Guzmán, Director Ejecutivo del Programa de Mercados, Frigoríficos e Invernaderos (PROMEFRIN) del Ministerio de Agricultura;
- b) Lic. Arcadio Tavárez, Director de Mercadeo del Programa de Mercados, Frigoríficos e Invernaderos (PROMEFRIN) del Ministerio de Agricultura.