

CRONOGRAMA PARA COMPARACION DE PRECIOS CP-2020-0010

ACTIVIDADES	PERÍODO DE EJECUCIÓN
1. Publicación llamado a participar en la Comparación de Precios	26/11/2020 DESDE 03:00 p. m.
2. Período para realizar consultas por parte de los interesados	02/12/2020 HASTA LA 10:00 a.m.
3. Plazo para emitir respuesta por parte del Comité de Compras y Contrataciones	HASTA EL 03/12/2020 A LA 05:30 p.m.
4. Recepción de Propuestas: "Sobre A" y "Sobre B" y apertura de "Sobre A" Propuestas Técnicas.	La Presentación de Ofertas Técnicas y Ofertas Económicas será hasta el viernes 07/12/2020 a las 03:00 pm y la Apertura de las Ofertas Técnicas Sobre A Se realizará el lunes 08/12/2020 02:30 p.m.
5. Verificación, Validación y Evaluación contenido de las Propuestas Técnicas "Sobre A" y Homologación de Muestras, si procede.	08/12/2020 04:00 p.m.
6. Informe Preliminar de evaluación de ofertas técnicas	09/12/2020 a las 12:00 p.m.
7. Notificación de errores u omisiones de naturaleza subsanables.	10/12/2020 12:00 p.m.
8. Visitas a las Instalaciones	Del 10/12/2020 al 11/12/2020
9. Degustación	Del 14/12/2020 al 15/12/2020
10. Periodo de subsanación de ofertas	Hasta el 16/12/2020 10:00 p.m.
11. Período de Ponderación de Subsanaciones	17/12/2020 hasta las 03:00 p.m.
12. Notificación Resultados del Proceso de Subsanación y Oferentes Habilitados para la presentación de Propuestas Económicas "Sobre B"	18/12/2020 hasta las 4:00 p.m.
13. Apertura de oferta Económica Sobre "B"	La Apertura de las Ofertas Económicas Sobre B será el miércoles 21/12/2020 9:30 a.m.

14. Evaluación Ofertas Económicas "Sobre B"	Hasta 22/12/2020 a las 04:00 p.m.
15. Adjudicación	28/12/2020 03:00 p.m.
16. Notificación y Publicación de Adjudicación	29/12/2020 03:00 p.m.
17. Plazo para la constitución de la Garantía Bancaria de Fiel Cumplimiento de Contrato	05/01/2021 15:00 p.m.
18. Suscripción del Contrato	11/01/2020 12:00 p.m.
19. Publicación de los Contratos en el portal institución y en el portal administrado por el Órgano Rector.	11/01/2021 16:00 p.m.

Ministerio de Agricultura

"Año de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria"
 Departamento de Compras y Contrataciones

Especificaciones Técnicas para la Adquisición de bienes y servicios

1 **Objetivo General**

Contratación de Servicios de Suministro de Almuerzos Ejecutivo tipo Ejecutivo por un (1) año, para ser consumidos por el Despacho del Ministerio de Agricultura.

2. **Especificaciones Técnicas:**

No	Cantidad	Nombre del item	Descripción pormenorizada del Item
1	1	Servicios de Almuerzos Ejecutivos	<p>Definiciones: Contratación de Servicios de suministro de 6,300 Almuerzos Tipo Ejecutivo que deben contar con las variedades y especificaciones detalladas a continuación:</p> <p>1.-En cada orden de servicios diaria, el suplidor deberá ofrecer un menú con las siguientes opciones</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 2 variedades de Arroz ➤ 2 variedades de ensalada ➤ 2 variedades de carne (o 1 carne 1 pescado) ➤ 1 pastelón o lasaña ➤ 1 sopa o sancocho ➤ 2 variedades de granos (frijoles) ➤ 1 jugo natural o gaseosa ➤ postre <p>2.-En cada orden de servicio diaria el suplidor debe proveer el menú con:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Camareros para el servir el almuerzo ➤ Cheffing dish ➤ Platos ➤ Manteles ➤ Cucharas, Cuchillos y tenedores ➤ Copas o vasos. ➤ Pinzas para servir ➤ Nevera con hielo (con jarra y pala de servir) ➤ Transporte dentro y fuera de la ciudad ➤ Carrito para transportar los alimentos dentro del Ministerio ➤ Cambros para mantener la temperatura

		<p>Datos de la Comparación de Precios:</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Objeto de la Comparación de Precios Constituye el objeto de la presente Convocatoria la Contratación de servicios de suministro de almuerzos tipo ejecutivo.➤ Procedimiento de Selección Procedimiento por Comparación de Precios➤ Etapas de la Comparación de Precios La Comparación de Precios será de Etapa Múltiple➤ Condiciones de Pago A crédito, es decir a presentación de factura y recibido conforme del servicio suministrado. Pagos trimestrales.➤ Duración del Servicio La duración del servicio será durante 1 año y/o hasta agotar el monto contratado. <p>Características y condiciones solicitadas:</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Deberán incluir en su oferta el costo por plato.➤ Las ordenes de servicios diarias serán requeridas por el Ministerio de Agricultura con un mínimo de 24 horas de antelación, vía correo electrónico, con la finalidad de mantener un adecuado control.➤ El rubro correspondiente a este proceso es "Servicios de Alimentación".➤ La empresa adjudicataria debe mantener la calidad y el servicio mientras dure el suministro contratado. <p>Validez: 30 días</p> <p>Participantes: Podrán participar en esta cotización todas las empresas individuales o jurídicas, que cumplan con los requisitos siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none">➤ No estar afectado por el régimen de prohibiciones establecidas en el Artículo 14 de la Ley 340-06 sobre Compras y Contrataciones Públicas.➤ Estar al día en el pago de sus obligaciones tributarias y de seguridad social.
--	--	--

		<p>Documentos Que Presentar</p>	<p>➤ Oferta Técnica Sobre A</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Formulario de Presentación de Oferta (SNCC.F.034) 2. Formulario de Información sobre el Oferente (SNCC.F.042) 3. Registro de Proveedores del Estado (RPE) con documentos legales-administrativos actualizados, emitido por la Dirección General de Contrataciones Públicas. 4. Constancia de la experiencia en el despacho del rubro solicitado, mínimo cinco (05) años. 5. Permiso sanitario emitido por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, donde se manifieste la catalogación sanitaria asignada, vigente durante el tiempo de ejecución del contrato. 6. Presentar listado de los equipos y utensilios, los cuales deben demostrar con documentos que son de su propiedad. 7. Registro Mercantil vigente, con sello de la Cámara de Comercio. (Este requerimiento no aplica cuando el oferente es Persona Física). 8. Constancia de Inscripción en el Registro Nacional de Contribuyentes (RNC). 9. Que los fines sociales sean compatibles con el objeto contractual. <p>A. Documentación Financiera:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Estados Financieros de los últimos dos (02) años de ejercicios contables consecutivos. 2. Estatutos Sociales. 3. Certificación emitida por la Dirección General de Impuestos Internos (DGII) en la cual se manifieste que el Oferente está al día con sus obligaciones fiscales. 4.- Certificación de la Tesorería de la Seguridad Social (TSS) al día <p>B. Documentación Técnica:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Oferta Técnica del servicio ofertado, incluyendo menú, logística de transporte (conforme a las especificaciones técnicas suministradas). 2. Plan de suministro, donde se especifique el número de personas y organización en que se distribuirán los alimentos.
--	--	--	---

Para los consorcios:

En adición a los requisitos anteriormente expuestos, los consorcios deberán presentar:

1. Original del Acto Notarial por el cual se formaliza el consorcio, incluyendo su objeto, las obligaciones de las partes, su duración la capacidad de ejercicio de cada miembro del consorcio, así como sus generales.
2. Poder especial de designación del representante o gerente único del Consorcio autorizado por todas las empresas participantes en el consorcio.

2.15 Presentación de la Documentación Contendida en el "Sobre B"

A) Formulario de Presentación de Oferta Económica (SNCC.F.33), presentado en **Un (1)** original debidamente marcado como **"ORIGINAL"** en la primera página de la Oferta, junto con **Una (1)** fotocopia simple de la misma, debidamente marcadas, en su primera página, como **"COPIA"**. El original y las copias deberán estar firmados en todas las páginas por el Representante Legal, debidamente foliadas y deberán llevar el sello social de la compañía. **NO SUBSANABLE**

B) Garantía de la Seriedad de la Oferta.

Correspondiente al UNO POR CIENTO (1%) del monto total de la oferta, la cual debe ser emitida mediante un **Póliza de Seriedad o Mantenimiento de Oferta**. La vigencia de la garantía deberá ser igual al plazo de validez de la oferta. **NO SUBSANABLE**

Las Ofertas económicas deberán ser presentadas únicas y exclusivamente en el formulario designado al efecto, (SNCC.F.033), siendo inválida toda oferta bajo otra presentación.

La Oferta Económica deberá presentarse en Pesos Dominicanos (RD\$). Los precios deberán expresarse en **dos decimales (XX.XX)** que tendrán que incluir todas las tasas (divisas), impuestos y gastos que correspondan, transparentados e implícitos según corresponda.

Entrega de documentación

El Oferente será responsable y pagará todos los impuestos, derechos de aduana, o gravámenes que hubiesen sido fijados por autoridades municipales, estatales o gubernamentales, dentro y fuera de la República Dominicana, relacionados con los bienes y servicios conexos a ser suministrados.

El Oferente/Proponente que cotice en cualquier moneda distinta al Peso Dominicano (RD\$), se auto descalifica para ser adjudicatario.

La Documentación requerida deberá entregarse en:

- Original y dos copias
- Carpetas de 3 hoyos.
- Sobres separados y sellados (Sobre A y otro Sobre B)

Recepción de Ofertas:

Las propuestas deberán ser entregadas en la fecha establecida en el Cronograma de Actividades, debidamente Selladas y Firmadas por el Oferente y en la portada mostrar los datos siguientes:

NOMBRE DEL OFERENTE

(Sello Social)

COMITE DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

Ministerio de Agricultura

Referencia: **AGRICULTURA-CCC-CP-2020-**

Dirección: **Calle Jardines de Kioto, Esq.
Tulipan, Los Jardines del Norte,
Distrito Nacional**

Teléfonos: **809-537-3888, Ext. 1076**

Correo Electrónico: olga.martinez@agricultura.gob.do

Forma de Pago:

A presentación de Factura.

Criterios de evaluación

LA EVALUACION SERA BAJO LA MODALIDAD:

- OFERTA TECNICA SERA EVALUADA CUMPLE O NO CUMPLE
- OFERTA ECONOMICA SERA EVALUADA CALIDAD PRECIO POR PUNTAJE.

NO.	CRITERIO A EVALUAR	PUNTAJE
1	OFERTA TECNICA	
	INSTALACIONES	20 PTS.
	EQUIPAMIENTO	10 PTS.
	PRESENTACION DE DEGUSTACION	30 PTS.
2	SOBRE B	
	OFERTA ECONOMICA	40 pts
	TOTAL.	100 PTS.

OFERTA TECNICA

Instalaciones (20 puntos). Se evaluarán las instalaciones físicas en las cuales se elaboran los alimentos, verificando la delimitación e interrelación de las distintas áreas de producción y servicios. Se considerará que ésta permita cumplir con las pautas generales de seguridad e higiene para la manipulación de alimentos, los peritos verificarán las instalaciones físicas y los vehículos que hayan presentado en su propuesta los oferentes. Para tales fines cada oferente deberá presentar los vehículos disponibles. Una vez adjudicado el contrato, se realizarán inspecciones periódicamente y sin previo aviso a las instalaciones físicas para verificar las condiciones en que se encuentran, así como el nivel de calidad e higiene. La prestación de un servicio de óptima calidad e higiene requiere que sea imprescindible contar con instalaciones y flota de distribución.

INSTALACIONES		
Sub-Criterios	Cumple	No Cumple
1. El piso del local en donde se elaboran los alimentos debe ser material fácilmente lavable y debe tener vías de drenaje para evitar acumulación de agua residuales luego de la limpieza.	2	0
2. El local en donde se elaboran los alimentos debe tener un cuarto de basura climatizado, para evitar la descomposición de los desperdicios o desechos sólidos. La basura debe ser retirada diariamente para evitar su acumulación.	2	0
3. La infraestructura física del Local debe ser en concreto, los techos bien conservados sin filtraciones y las puertas, ventanas, pisos y paredes deben estar en condiciones optimas	2	0
4. Las instalaciones eléctricas deben estar en buen estado y protegidas.	1	0
5. La iluminación natural o artificial debe permitir realizar las actividades correspondientes.	1	0
6. Los productos químicos utilizados para eliminar	2	0

las plagas deben estar aptos para ser utilizados en lugares donde se manipulan, preparan o elaboran alimentos.		
7. En el local de preparación, fabricación o manipulación de alimentos, no deben tener animales domésticos ni de crianza.	2	0
8. Abastecimiento de agua el local en donde se elaboran los alimentos debe contar con suministro de agua potable para la limpieza y servicios de higiene del personal. No debe usar agua de pozo. Los medios de almacenamiento (tinacos, cisternas, tanques) deben estar limpios y en buen estado.	2	0
9. Almacén, el local en donde se elaboran los alimentos debe contar con un área para almacenar todos los insumos alimenticios (procesados o no procesados) con la cual se prepararán los alimentos, con la debida protección contra de plagas, animales,	2	0
10. Almacén Refrigerado. El local deberá contar con cuarto fríos para la conservación y/o congelación de los alimentos e insumos que lo requieran.	2	0
11. Flotilla de distribución vehicular. El proveedor deberá contar con dos o más vehículos debidamente acondicionados para el transporte de alimentos.	2	0

Equipamiento (10 puntos)

Equipamiento		
Sub-Criterios	Cumple	No Cumple
1. Debe estar equipada correctamente (Equipos Industriales de cocina en óptimas condiciones). Mesas de porcamente, mesa fría para pantry, cambros, carros estacionarios, estufas industriales en acero inoxidable con capacidad para la elaboración de la cantidad de alimentos requeridos y además equipamientos necesarios que permitan dar el servicio	4	0

demandado.		
2. Generador Eléctrico de Emergencia, en operación. Se tomará en cuenta la capacidad de generación, condiciones físicas y mecánicas, con el fin de verificar que la cadena de frío de los alimentos no esté comprometida con la interrupción del servicio de energía eléctrica que pudieran ocurrir.	3	0
3. El oferente debe contar con el almacenamiento adecuado para materia prima y las áreas de preparación debidamente separadas, con el propósito de evitar la contaminación cruzada de los alimentos.	3	0

Presentación Degustación: (30 puntos).

Será evaluada la propuesta de servicio tomando en cuenta la calidad nutricional, la variedad del menú entregado en la propuesta, el sabor y la presentación. En lo que se refiere al menú, serán considerados como obligatorios contar con balance nutricional y se acreditará la puntuación correspondiente, si la confección de este contiene lo requerido. Todos los platos serán preparados y representados de modo que resulten atractivos para su ingesta, este punto se evaluará durante la degustación día especificado el cronograma de la comparación de precios.

- El aceite utilizado en las preparaciones deberá ser de oliva, girasol, maíz, nuez, germen de trigo de soya.
- La sal deberá ser yodada.
- Las verduras, hortalizas y legumbres serán de primera calidad, preferentemente frescas y de temporada, cocinadas o ensaladas.
- Las carnes y los huevos serán de primera calidad. Las carnes deben ser frescas, libre de aditivos y sin grasa visible.
- La forma de preparación de los alimentos ha de ser variada y baja en grasa: asados, hervidos, a la plancha, guisados.

Propuesta de servicios			
Sub-criterios	Puntuación		
	Muy buena	Buena	Deficiente
Calidad nutricional	5	2	0
Variedad	5	2	0
Sabor	10	5	0
Presentación	10	5	0

Oferta económica (40 puntos):

Se evaluará la propuesta más económica de acuerdo con lo siguiente:

Precio		40
Oferta más baja	20pts	
Oferta más alta	10pts	
Capacidad Financiera.....	10 pts	

Condiciones Específicas del Contrato

Los costos de notariación del contrato corren por cuenta del adjudicatario


 Sarah Taveras
 Enc. Depto. de Servicios Generales

