

07 JUN 2022

Señor:
Carlos Pimentel
Director General
Dirección General de Contrataciones Públicas (DGCP)
Despacho.-

Distinguido Señor Pimentel:

Reciba un afectuoso saludo, a la vez que le solicitamos la publicación del llamado a Manifestación de Interés en el Portal Transaccional para la: "CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE ALMUERZO PARA LOS COLABORADORES DEL INFOTEP, MEDIANTE PLATAFORMA WEB MULTIPROVEEDORES". La misma estará publicada los días 8,9 y 10 de junio de 2022.

Atentamente,


Rafael Santos Badía
Director General



Anexo: Arte

MR



Señor:
Carlos Pimentel
Director General
Dirección General de Contrataciones Públicas (DGCP)
Despacho. -

CONVOCATORIA

PRESENTACIÓN MANIFESTACIÓN DE INTERÉS

“CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE ALMUERZO
PARA LOS COLABORADORES DEL INFOTEP,
MEDIANTE PLATAFORMA WEB
MULTIPROVEEDORES”

CONVOCATORIA

PRESENTACIÓN MANIFESTACIÓN DE INTERÉS

**“CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE ALMUERZO
PARA LOS COLABORADORES DEL INFOTEP,
MEDIANTE PLATAFORMA WEB
MULTIPROVEEDORES”**



REPÚBLICA DOMINICANA
Instituto Nacional de Formación Técnico Profesional

ESPECIFICACIONES TECNICAS

CONTRATACION DE SERVICIOS DE ALMUERZO PARA
COLABORADORES DEL INFOTEP, MEDIANTE PLATAFORMA WEB
MULTIPROVEEDORES

Santo Domingo, Distrito Nacional
República Dominicana
JUNIO 2022

Nombre del procedimiento

Contratación de servicios de almuerzo para colaboradores del INFOTEP, mediante plataforma web multiprovedores.

Objeto de la contratación

Constituye el objeto específico de la presente convocatoria para la *“Contratación de servicios de almuerzo para colaboradores del INFOTEP, mediante plataforma web multiprovedores”*, de acuerdo con las especificaciones técnicas, criterios y condiciones descritas en el pliego de condiciones.

El objeto general del presente proceso es la contratación de plataforma Web para los servicios de almuerzo a favor de los empleados del INFOTEP, el periodo de contratación es de un (1) año contado a partir de la firma del contrato. Los almuerzos y/o alimentos serán recibido de lunes a viernes.

Presupuesto del proceso a contratar

El presupuesto del procedimiento será por un monto total de RD\$ 40,000,000 (cuarenta millones de pesos) correspondiente a un (1) año de servicio, el oferente debe presentar su oferta en base al presupuesto indicado con los impuestos incluidos.

Forma de pago

El precio de la contratación será el precio de la Oferta. Los pagos se realizarán en Pesos Dominicanos (RD\$).

1. INFOTEP procederá a realizar pagos mensuales con presentación de factura y reporte de lo facturado, los montos mensuales de todas las facturas no debe exceder al monto total presentado en la Oferta Económica.

Todos estos pagos se realizarán mediante presentación de Factura con Comprobante Gubernamental. Al entregar su propuesta, el oferente acepta y otorga un crédito de 30 días por cada factura emitida.

Conocimiento y Aceptación del Pliego de Condiciones

El sólo hecho de un Oferente/Proponente participar en dicho proceso implica pleno conocimiento, aceptación y sometimiento por él, por sus miembros, ejecutivos y su Representante Legal, a los procedimientos, condiciones, estipulaciones y normativas, sin excepción alguna, establecidos en el presente Pliego de Condiciones, el cual tienen carácter jurídicamente obligatorio y vinculante.

Experiencia General

Tener mínimo cinco (5) años brindando servicios de plataforma web a empresas públicas y privadas para cubrir sus necesidades de almuerzo para los colaboradores, tanto a nivel de planta física como delivery, la misma podrá ser mostrada mediante ordenes o contratos que muestren los años de servicio.

Servicio requerido y sus especificaciones

Las siguientes especificaciones son las que estarán presente como requerimiento técnico en el proceso que se realizará con la participación de todas las empresas que presenten estas manifestaciones de interés y cumplan con lo solicitado en las especificaciones técnicas mínimas para manifestar interés, del presente documento.

Requisitos del Proveedor del Servicio
Capacitación y/o entrenamiento especializado a los usuarios del INFOTEP de la Plataforma WEB.
Control master que brinde acceso al manejo de la plataforma por el personal designado y autorizado a su uso por el INFOTEP.
Flexibilidad para ampliar o limitar beneficios a los usuarios según la política interna establecida.
Supervisión de los servicios de las empresas que preparan los almuerzos.
Disponibilidad de la plataforma para brindar el servicio de almuerzo en horario laboral (lunes a viernes) y en horario extendido que incluya los fines de semana y feriados.
Los proveedores de almuerzos que sean parte de la plataforma deben estar localizados dentro de los límites del gran Santo Domingo, Santiago, Puerto Plata, San Francisco de Macorís, Bonao, La Romana, Higüey, Bávaro, Azua, Barahona y San Juan de la Maguana, con cercanía a la institución de no más de 30 minutos de distancia (tipo delivery).
Facturar los servicios de almuerzos de manera tal que permita el pago de forma dual (por medio de factura por el crédito otorgado a cada empleado y por medio de factura por el límite de la compensación reconocido a favor de cada empleado).

Facilidad de cambio de cualesquiera de los suplidores y posible actualización e inclusión a solicitud del INFOTEP nuevos suplidores a la oferta de la plataforma.

La empresa debe contar con instalaciones, equipos y personal adecuado para el manejo de la plataforma en caso de eventualidad.

La empresa tendrá bajo su responsabilidad la supervisión de los servicios que brinden las empresas afiliadas a la plataforma.

Requisitos para la plataforma
Acceso a través de cualquier dispositivo electrónico con internet.
Disponibilidad 24 horas para consultas.
Disponibilidad para solicitar pedidos durante las horas que se determinen.
Realizar facturación única a través de la plataforma, con los soportes de consumo.
Permitir la creación de perfiles (usuarios y contraseña).
Apertura de línea de crédito o disponibilidad de compensación.
Manejo de los límites de consumo por empleado.
La plataforma deberá tener el límite de crédito por colaborador y reflejar el subsidio que otorga la institución.
Generar reportes de consumo donde se transparente la parte a subsidiar por la institución y el descuento a realizar por nómina.
La plataforma debe de visualizar el menú de los restaurantes seleccionados que contengan imágenes de platos, precios y ofertas especiales, donde los usuarios puedan seleccionar el almuerzo de preferencia.
Sistema automatizado de pedido de almuerzo por empleado y que permita hacer cualquier cambio dentro de los menús disponibles antes de cerrar la orden.
Sistema automatizado de facturación de almuerzo por empleado.
Sistema que permita facturación mensual de todos los servicios de almuerzos ofrecidos a los empleados para facilitar los descuentos vía nómina.
Sistema que permita elaborar reporte de consumo por empleado.
Sistema que permita elaborar reporte de tipos de platos consumidos por localidad, proveedor y fecha.
Presentar un mínimo de 3 opciones de restaurantes, al menos uno debe ofrecer el servicio de plato del día.
Contar con usuario empresarial para pedidos de almuerzo para entrenamientos, reuniones o visitantes.
Suministrar instructivo de uso de la plataforma

Requisitos para los restaurantes afiliados (A ser evaluado luego de la adjudicación de la plataforma)
Certificados por el Ministerio de Salud Pública.
Capacidad de entrega en diferentes horarios.
Entrega de los almuerzos en empaques desechables y contar con cuberterías desechables y servilletas.
Los almuerzos deberán estar identificados por colaborador, área/departamento y nombre del restaurante.

<p>Suplir comida tipo empresarial que presente un mínimo de diez variedades en su menú por día.</p>
<p>Tener capacidad para suplir aproximadamente de 900 comidas diarias (Sólo aplica para los restaurantes a ofrecer el servicio tipo Buffet)</p>
<p>Deben venir empacadas en envases: Resistente al vapor, humedad y grasa. Biodegradables y reciclables. Fáciles de apilar.</p>
<p>Los almuerzos y bebidas deberán tener una presentación higiénica, ser empacados y sellados individualmente para evitar derrames.</p>
<p>Los almuerzos y bebidas deben contar con estándares de calidad y variedad.</p>
<p>Los almuerzos o combinaciones de estos deberán ser variados y balanceados en las proporciones alimenticias.</p>
<p>Las instalaciones donde se elaboren los almuerzos y bebidas deben de cumplir con toda las normas y disposiciones de salubridad vigentes.</p>
<p>Contar con los equipos necesarios y en buen estado para la preparación de estos.</p>
<p>Los insumos y agua utilizados en la elaboración de los almuerzos y bebidas deben ser de calidad y cumplir con los estándares de salubridad.</p>
<p>Es responsabilidad de los proveedores afiliados el control y gestión de todos los residuos que se generen producto de la gestión de los servicios brindados tales como desechos sólidos, envases y otros componentes (Sólo aplica para el restaurant que trabaje la modalidad tipo Buffet).</p>
<p>Manipulación y Administración de los Almuerzos y Bebidas por parte de los proveedores afiliados deberán aplicar las disposiciones debajo indicadas, relativas al Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas estipuladas en el Decreto No. 528-01, de fecha catorce (14) de mayo del año dos mil uno (2001) que crea el Reglamento General de control de Riesgos en Alimentos y Bebidas en la República Dominicana, a saber:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los alimentos deben estar debidamente protegidos de cualquier contaminación. • Las comidas semielaboradas (pastas, ensaladas, etc.) deberán mantenerse refrigeradas y consumirse dentro de las 24 horas posteriores a su preparación. • El personal que manipule los alimentos debe estar libre de enfermedades infectocontagiosas y cumplir con los controles periódicos exigidos por las autoridades del Ministerio de Salud Pública. • El personal que manipule los alimentos debe usar guantes, gorros, mascarillas y todo tipo de artículo que garantice la protección del contacto con los alimentos.

Tiempo del suministro del servicio

Tiempo de entrega del servicio requerido es por un (1) año contando a partir certificación del contrato.

Lugar de entrega del servicio

El servicio deberá ser entregado en las diferentes oficinas del INFOTEP:

1. Edificio Corporativo Institucional. Calle/paseo de los aviadores N. 3. Ensanche Miraflores, D.N.

2. Oficina Nacional: C/paseo de los ferreteros No. 3 Ensanche Miraflores, D.N.
3. Dirección Regional Metropolitana (Santo Domingo): Autopista Duarte Km 6 ½, Santo Domingo, R.D
4. Almacén (Santo Domingo Oeste): Carretera Duarte Vieja casi esq. Isabel Aguiar Entrada de las Palmas de Herrera, Santo Domingo Oeste, R. D
5. Dirección Regional Oriental (Santo Domingo Este): Calle Manuel de Jesús Galíndez no.57, Ens. Ozama
6. Dirección Regional Este (La Romana): Carret. La Romana-San Pedro de Macorís Km 5, La Romana, R. D
7. Oficina Bávaro-Punta Cana (Bávaro): Av. España, Cruce de Friusa, Plaza Brisas de Bávaro, Local 401, Bávaro, Higüey R. D.)
8. Escuela de Hotelería Gastronomía y Pastelería (Higüey): Av. Altagracia, casi esq. Av. Juan XXIII, Higüey la Altagracia, R.D.
9. Dirección Regional Cibao Norte (Santiago): Av. Estrella Sadhalá, esq. Hatuey, Santiago, R. D.
10. Oficina Satélite Costa Norte (Puerto Plata): Escuela Hotelera Montemar-Hotel Montemar, Prolongación Hermanas Mirabal, Puerto Plata, R. D.
11. Dirección Regional Cibao Sur (San Fco. De Macorís): San Francisco de Macorís, R. D.
12. Dirección Regional Sur (Azua): Av. Francisco del Rosario Sánchez No. 15, Azua, R. D
13. Oficina Satélite Barahona: C/Colón No. 46 (frente al Palacio de Justicia), Barahona
14. Oficina Satélite Sur (San Juan de la Maguana): Av. Circunvalación, esq. carretera Sánchez Km 1, San Juan de la Maguana

Logística de Distribución y Entrega

- Las entregas deberán ser realizadas en la localidad establecida en el presente documento entre las 11:00 a.m. y las 11:30 a.m. de cada día. Se requiere que el proveedor transporte los alimentos en termos de conservación que garantice el mantenimiento de temperatura de las comidas.
- El adjudicatario deberá incluir las vitrinas calientes eléctricas necesarias para el montaje del almuerzo tipo Buffet, así como envases desechables para el personal que la desee empacada y cubertería para los empleados que almorzaran en dicha área.
- El oferente debe encargarse del montaje del almuerzo.
- El suplidor será responsable del transporte y los utensilios necesarios (chefandish, entre otros) así como una vitrina caliente eléctrica para brindar el servicio.

- El contratante será responsable de suministrar la cristalería, cubertería y desechables utilizados por el personal, sin embargo, el proponente será responsable de salvaguardar y entregar conforme los mismos al contratante todos los días.

Demostración de Capacidad para Contratar

Los Oferentes/Proponentes deben demostrar que:

1. Poseen las calificaciones profesionales y técnicas que aseguren su competencia, los recursos financieros, el equipo y demás medios físicos, la fiabilidad, la experiencia y el personal necesario para ejecutar el contrato.
2. No están embargados, en estado de quiebra o en proceso de liquidación o reestructuración; sus negocios no han sido puestos bajo administración judicial, y sus actividades comerciales no han sido suspendidas, ni se ha iniciado procedimiento judicial en su contra por cualquiera de los motivos precedentes;
3. Han cumplido con sus obligaciones tributarias y de seguridad social;
4. Se encuentran legalmente domiciliados y establecidos en el país;

Documentación a Presentar

Documentación Técnica:

1. Oferta Técnica (conforme a los términos de referencia suministrados)
2. Especificaciones Técnicas de los bienes y servicios a ofrecer.
 - i. ES IMPRESCINDIBLE PRESENTAR MENÚ DE LOS ALIMENTOS.
3. Presentar 3 cartas de referencia de sus 3 principales clientes y listado de las empresas a quien ha brindado servicio.
4. Resumen de Experiencia del Oferente en Servicios Similares (de igual magnitud). (SNCC.D.048)
5. Resumen de experiencia del Personal Profesional propuesto, si aplica. (SNCC.D.045)

Documentación Legal

- 1) Formulario de Presentación de Oferta (SNCC.F.034). En este formulario se deben enunciar los siguientes datos: Sección B: Lotes en los cuales participan (sin monto de la oferta), Sección C: Cantidad de días hábiles para los cuales mantiene su oferta en conformidad con este Documento Base de Condiciones.
- 2) Formulario de Información sobre el Oferente (SNCC.F.042)

- 3) Registro de Proveedores del Estado (RPE) actualizado, emitido por la Dirección General de Contrataciones Públicas (DGPC), que evidencie la inscripción del Rubro 90100000 Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas) aplicable a este procedimiento de selección. Si está en proceso de inscripción, debe presentar la constancia.
- 4) Declaración Jurada donde se manifieste que el oferente no se encuentra afectado por las prohibiciones establecidas en el Artículo 14 de la Ley No. 340-06.
- 5) Si el representante legal no es el accionista mayoritario, en adición se requiere un Poder especial de representación en el cual los socios designan a la persona a contratar en nombre de la empresa, debidamente legalizado por un notario y sellado con el sello de la empresa. Para esta autorización puede presentarse un acta de asamblea ordinaria o extraordinaria en la que se designa el representante autorizado.
- 6) Para Consorcios, el 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 y la designación del representante o gerente único del Consorcio autorizado por todas las empresas participantes en el consorcio.
- 7) En caso de que aplique, incluir Carta de designación o sustitución de Agentes Autorizados (SNCC.D.051) y Carta de aceptación de designación como Agentes Autorizados (SNCC.D.052).
- 8) Copia de los Estatutos de la empresa
- 9) Copia de la última asamblea y su nómina de asistencia
- 10) Copia del registro mercantil vigente
- 11) Copia de la cedula representante legal

Documentación Financiera:

1. 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 obligaciones fiscales.
2. Estados Financieros de los dos (2) últimos ejercicios contables consecutivos auditados.
3. Certificación de pago de la TSS al día.
4. Certificación de pago del INFOTEP al día.

Criterios de Evaluación

Las propuestas deberán contener la documentación necesaria, y suficiente para demostrar que cumple con los aspectos que serán verificados bajo la modalidad CUMPLE/NO CUMPLE:

Elegibilidad: Que el proponente está legalmente autorizado para realizar sus actividades comerciales en el país.

Capacidad técnica: que los bienes cumplan con todas las características específicas en las fichas técnicas.

Verificación y valoración de credenciales: No se califican, será única y exclusivamente objeto de habilitación del oferente.

Que las credenciales presentadas por los oferentes demuestren su capacidad legal y técnica.

Que el proveedor este legalmente autorizado para realizar sus actividades comerciales en el país.

En los casos en que se presenten desviaciones, reservas, omisiones o errores de naturaleza o tipo subsanables, en la evaluación de las credenciales, se procederá de conformidad con los procedimientos establecidos en el presente pliego de condiciones.

Criterios de Adjudicación

El Comité de Compras y Contrataciones evaluará las Ofertas dando cumplimiento a los principios de transparencia, objetividad, economía, celeridad y demás, que regulan la actividad contractual, y comunicará por escrito al Oferente/Proponente que resulte favorecido. Al efecto, se tendrán en cuenta los factores económicos y técnicos más favorables.

La Adjudicación será decidida a favor del Oferente/Proponente cuya propuesta cumpla con los requisitos exigidos y sea calificada como la más conveniente para los intereses institucionales, teniendo en cuenta el precio, la calidad, la idoneidad del Oferente/ Proponente y las demás condiciones que se establecen en el presente Pliego de Condiciones Específicas.

Si se presentase una sola Oferta, ella deberá ser considerada y se procederá a la Adjudicación, si habiendo cumplido con lo exigido en el Pliego de Condiciones Específicas, se le considera conveniente a los intereses de la Institución.

Presentación de manifestación de interés

La expresión de interés (carta de interés firmada y sellada) serán recibidas por correo electrónicos en las siguientes direcciones: raferreras@infotep.gob.do/mlrodriguez@infotep.gob.do o en sobre físicos en la dirección indicada: Edificio Corporativo Institucional (ECI) del INFOTEP, c/paseo de los aviadores N. 3. Ensanche Miraflores. Sto.Dgo, Distrito Nacional.