



REPÚBLICA DOMINICANA

Instituto Nacional de Formación Técnico Profesional

"Año de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria"



**DOCUMENTO BASE DE CONDICIONES ESPECÍFICAS PARA LA
CONTRATACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS MEDIANTE EL
PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN POR COMPRA MENOR**

**"Servicios de Almuerzos, para Colaboradores de la Oficina Nacional y
Edificio Corporativo Institucional"**

COMPRA MENOR

INFOTEP-DAF-CM-2020-0016

Santo Domingo, Distrito Nacional
noviembre de 2020

1.0 OBJETIVOS

El INFOTEP, en cumplimiento de las disposiciones de Ley No. 340-06 sobre Compras y Contrataciones Públicas de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones de fecha Dieciocho (18) de Agosto del Dos Mil Seis (2006), modificada por la Ley No. 449-06 de fecha Seis (06) de Diciembre del Dos Mil Seis (2006), estamos presentando el presente documento base de condiciones específicas para la contratación de los "Servicios de Almuerzos, para Colaboradores de La Oficina Nacional y Edificio Corporativo Institucional".

El objetivo de este documento es establecer el conjunto de cláusulas jurídicas, económicas, técnicas y administrativas, de naturaleza reglamentaria, por el que se fijan los requisitos, exigencias, facultades, derechos y obligaciones de las personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras, que deseen participar en este procedimiento de selección por **Compra Menor**.

Este documento constituye la base para la preparación de las Ofertas. Si el Oferente/Proponente omite suministrar alguna parte de la información requerida en el presente Pliego de Condiciones Específicas o presenta una información que no se ajuste sustancialmente en todos sus aspectos al mismo, el riesgo estará a su cargo y el resultado podrá ser el rechazo de su Propuesta.

Para consultas o sugerencias, favor comunicarse con nosotros, de acuerdo a los procedimientos establecidos en el Reglamento No. 543-12 de la DGCP. Nuestros datos de contacto son:

UNIDAD DE COMPRAS E INVENTARIO, INFOTEP

Dirección: C/Paseo de Los Aviadores #3, Ensanche Miraflores, D.N.

Teléfonos: (809) 566-4161 ext. 2244, 2343, 2346

Email: rbeato@infotep.gob.do

Contamos con su participación.

Atentamente,



Mery Laura Rodríguez
Mery Laura Rodríguez

Encargada de la Unidad de Compras e Inventario

2.0 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS / TÉRMINOS DE REFERENCIA de los Bienes y/o Servicios Conexos a contratar:

2.1 Menú del Almuerzo:

Para la provisión del servicio, el proveedor deberá presentar cada lunes el menú de la semana próxima, el cual deberá contener opciones variadas de lunes a viernes. El menú diario deberá contener las opciones según se indica a continuación, de modo que los empleados puedan seleccionar la combinación de su preferencia.

LOTE/ ITEM	COMPONENTES	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDA D	TIPO/ FRECUENCIA	TOTAL
I	Dos (02) porciones de una opción de Proteína	<u>Opciones:</u> • Una (01) opción de carne blanca • Una (01) opción de Carne roja • Una (01) opción de pescado o marisco <u>Nota:</u> Una de las opciones de carne roja o blanca puede ser sustituida por sopas o caldos, que contemplen proteína animal (Sancocho, cocido, etc.)	Unidad	350	Almuerzo tipo Buffet De: Lunes a Viernes	7000
	Tres porciones de una opción de carbohidrato	<u>Opciones:</u> • Una (01) opción de víveres • Dos (02) opción de arroz <u>Nota:</u> En el caso del arroz blanco debe presentar una opción de granos (habichuelas rojas, negras, blancas, gandules, lentejas, etc.)	Unidad	350	Almuerzo tipo Buffet De: Lunes a Viernes	7000

LOTE/ ITEM	COMPONENTES	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	TIPO/ FRECUENCIA	TOTAL
I	Una (01) porción de una opción de ensalada	<u>Opciones:</u> •Una (01) opción de ensalada Tradicional •Una (01) opción de ensalada baja en caloría	Unidad	350	Almuerzo tipo Buffet De: Lunes a Viernes	7000
	Una (01) porción de guarnición -	<u>Opciones:</u> Una opción de guarnición, complemento	Unidad	350	Almuerzo tipo Buffet De: Lunes a Viernes	7000

2.2 Degustación del Menú:

Para realizar una completa evaluación técnica, todos los oferentes que participen deben hacer una degustación en la fecha indicada por la Institución, de tres (03) servicios conforme a lo siguiente:

- Tres platos principales según las opciones solicitadas en el detalle de las especificaciones técnicas.

Cada servicio deberá estar empacado tal y como es requerido en el punto 2.4. Los peritos responsables evaluarán la presentación, higiene, organización, frescura, calidad de los alimentos, sabor y condiciones de la entrega.

2.3 El Proveedor y sus Facilidades:

- 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 la Provincia Santo Domingo o el Distrito Nacional. Esto será validado por el equipo de peritos actuantes en una visita.
- 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 realizará visitas a las facilidades de los oferentes para validar: las condiciones de la planta física, almacenamiento de los alimentos, limpieza y desinfección de equipos, utensilios y superficies.
- Sistema de higiene y control de calidad: el oferente debe presentar una buena calidad sanitaria, para certificar la aplicación de las normas y mejores prácticas sobre higiene y calidad, 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.
 - Manipulación higiénica de los alimentos.

2.4 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 11:45 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 una vitrina caliente, para el montaje del almuerzo tipo Buffet.
- El oferente debe encargarse del montaje del almuerzo.

3.0 ALCANCE DE LOS SERVICIOS A CONTRATAR Y LUGAR DE ENTREGA:

El presente proceso de contratación contempla el aprovisionamiento de almuerzo diario (de lunes a viernes) para un total de 350 empleados, distribuidos en el Salón Multiusos de la Oficina Nacional del INFOTEP.

4.0 TIEMPO DE SUMINISTRO DEL SERVICIO:

El tiempo de suministro del servicio será por veinte (20) días hábiles contados a partir de la Notificación de Adjudicación.

5.0 FORMA DE PAGO:

El servicio debe ser facturado cada 15 días. Al entregar su propuesta, el oferente acepta y otorga un crédito de 30 días por cada factura emitida. Las facturas deben ser remitidas firmadas y selladas al INFOTEP, RNC No. 401-05178-8, con NCF Gubernamental.

6.0 DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR:

6.1 CON LA PRESENTACIÓN DE OFERTA TÉCNICA ("SOBRE A"):

- 1) Formulario de Presentación de Oferta (SNCC.F.034).
- 2) Formulario de Información sobre el Oferente (SNCC.F.042).
- 3) Especificaciones Técnicas de los bienes y servicios a ofrecer. ES IMPRESCINDIBLE PRESENTAR MENÚ DE LOS ALIMENTOS.
- 4) Tres (03) Cartas de referencias de trabajos similares.
- 5) Registro de Proveedores del Estado (RPE) que incluyan los rubros correspondientes a los servicios y bienes solicitados.
- 6) Certificaciones de la DGII, TSS y el INFOTEP, actualizadas.

6.2 CON LA PRESENTACIÓN DE OFERTA ECONÓMICA ("SOBRE B"):

- 1) Formulario de Presentación de Oferta Económica (SNCC.F.033). No subsanable

7.0 CRONOGRAMA DEL PROCESO DE ADQUISICIÓN:

ACTIVIDADES	PERÍODO DE EJECUCIÓN
1. Publicación llamado a participar en la Compra Menor	jueves, 05 de noviembre de 2020
2. Recepción y apertura de Propuestas Técnicas y Propuestas Económicas. "Sobre A" y "Sobre B"	martes, 10 de noviembre de 2020, desde las 8:00 a.m. hasta las 03:00 p.m. Lugar: Unidad de Compras e Inventario. ECI Miraflores, D.N.
3. Verificación, Validación y Evaluación del contenido de las Propuestas Técnicas "Sobre A" y Homologación de Muestras, si procede.	Desde el miércoles, 11 de noviembre de 2020 (Plazo razonable conforme al objeto de la contratación)
4. Adjudicación	jueves, 12 de noviembre de 2020 (Concluido el proceso de evaluación)

8.0 CONDICIONES DEL PROCESO

8.1 Presentación de la oferta:

- La evaluación será por lotes y todos los bienes y/o servicios deberán cumplir con las especificaciones técnicas. No obstante, el INFOTEP se reserva el derecho de adjudicar por ítems de acuerdo a los intereses institucionales.
- Es obligatorio asegurar la entrega en el tiempo solicitado.
- El proveedor debe tener la capacidad en infraestructura, equipos y otros elementos que evidencien que pueden ofrecer dichos servicios, de acuerdo a los requerimientos institucionales.
- La cotización debe presentarse en el formulario de oferta económica SNCC.F.033, (No Subsancable), facilitado con esta invitación, el cual incluye la descripción y cantidad de cada bien y/o servicio ofertado. Este formulario deberá estar debidamente firmado y sellado.

8.2 Requisitos de Entrega de las Propuestas:

- **Ofertas:** En sobre cerrado debidamente identificados con la siguiente información:

Nombre del Oferente/ Proponente

Dirección

Responsable del Procedimiento de Selección: Unidad de Compras e Inventario.

Nombre de la Entidad Contratante: INFOTEP

Presentación: Oferta Técnica/Oferta Económica

Referencia del Procedimiento INFOTEP-DAF-CM-2020-0016

"Servicios de Almuerzos, para Colaboradores de la Oficina Nacional y Edificio Corporativo Institucional" NO ABRIR ANTES DE LAS 02:00 P.M. DEL MARTES 10 DE NOVIEMBRE DEL 2020

- Entregar en el 4to nivel del Edificio Corporativo del INFOTEP, ubicada la Calle Paseo de los Aviadores No. 3, Ensanche Miraflores, D.N.

8.3 Entrega de los bienes y/o servicios adjudicados:

- **Alimentos:** El día 16 de noviembre, 2020.

9.0 CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y SELECCIÓN

- La comisión evaluadora verificará y validará las ofertas dando cumplimiento a los principios establecidos por la Ley No. 340-06 y su Reglamento de Aplicación No. 543-12 sobre eficiencia, igualdad y libre competencia, transparencia, objetividad, economía, celeridad y además, que regulen la actividad contractual asegurándose de calificar técnica y económicamente las propuestas.
- La adjudicación será decidida a favor de los Oferentes/Proponentes cuyas propuestas cumplen con los requisitos exigidos y son calificadas como las más convenientes para los intereses institucionales, teniendo en cuenta la experiencia, menú, calidad y precio.
- EL INFOTEP se reserva el derecho de visitar las instalaciones del oferente, para comprobar que cumple con los estándares solicitados.
- Las Propuestas deberán contener la documentación necesaria, suficiente y fehaciente para demostrar el cumplimiento de las especificaciones técnicas del servicio solicitado, los cuales serán verificados bajo la modalidad "CUMPLE / NO CUMPLE".