



17 de julio de 2019

PROGRAMA DE MEDICAMENTOS ESENCIALES
CENTRAL DE APOYO LOGISTICO

Página 1 de 1

Depto. de Compras y Contrataciones

CONVOCATORIA A COMPARACIÓN DE PRECIOS

Referencia del Procedimiento: PROMESECAL-CCC-CP-2019-0030

OBJETO DEL PROCEDIMIENTO

PROMESECAL 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), convoca a todos los interesados a presentar propuestas para el **"Servicio de almuerzo por (1) año para colaboradores de Almacén Región Norte, Santiago"**. (anexo cuadro detallado del requerimiento y especificaciones técnicas).

Los interesados en retirar las **Especificaciones Técnicas/ Fichas Técnicas o Términos de Referencia**, deberán dirigirse a **Promese/Cal Ciudad Salud, Depto. de Compras y Contrataciones, Av. Konrad Adenauer, Prolongación Charles de Gaulle, Municipio Santo Domingo Norte, al lado del Hosp. Dr. Ney Arias Lora**, en el horario de (8:00 AM hasta las 4:00 PM de lunes a viernes, o descargarlo de la página Web de la institución www.promesecal.gob.do o del Portal de la DGCP www.comprasdominicana.gov.do, a los fines de la elaboración de sus propuestas.

Las Propuestas sobre "A" y sobre "B" serán recibidas en sobres sellados e identificados el día **25/07/2019** en horario de **09:00a.m. a 02:00p.m.**, en **Promese/Cal Almacén Región Norte, Av. Yapurt Dumit #101, Los Surieles, Santiago de los Caballeros** en ese mismo sentido, las propuestas económicas de aquellos proponentes que resultaran conforme en la homologación, serán aperturadas el día **08/08/2019** a las **10:00a.m.**, en el Salón de Conferencias de **PROMESECAL**.



Dr. Enriquillo Matos
Director General





17 de julio del 2019
Santo Domingo Norte.

Referencia del Proceso: PROMESECAL-CCC-CP-2019-0030
Inicio: 17/07/2019
Fin: 25/07/2019

Especificaciones Técnicas

1. Objeto de la Contratación

- 1.1 Constituye el objeto de la presente convocatoria el "**Servicio de Almuerzo para los Colaboradores en Almacén Región Norte, Santiago, por periodo de (1) año**". Este proceso estará regido de acuerdo con las especificaciones fijadas en el presente documento de Especificaciones Técnicas.
- 1.2 Este documento constituye la base para la participación en la Comparación de Precios. Si el Oferente/Proponente omite alguna parte de la información requerida en las presentes Especificaciones Técnicas 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 la prohibición de participar en el proceso de Comparación de Precios o la nulidad del contrato si fuere el caso.

2. Ítems

Ítem No.	Descripción	Cantidad
1	Servicios de almuerzo por (1) año, que incluyen: 71 raciones de Lunes a Viernes; y un máximo de 15 raciones para fines de semana y feriados, según especificaciones técnicas	1

3. Especificaciones Técnicas o Términos de referencia.

Las especificaciones técnicas se consideran como parte integral de este documento. La omisión o inobservancia de cualquiera de las disposiciones establecidas en las especificaciones generan la descalificación a participar en este proceso de adquisición.

3.1 Responsabilidades y Obligaciones:

- 3.1.1. El Proveedor preparará y entregará diariamente setenta y una (71) raciones de almuerzo de Lunes a Viernes; y un máximo de quince (15) raciones para fines de semana y días feriados, estas últimas a previo requerimiento de la Dirección de Recursos Humanos, para ser suministradas a los empleados del Almacén Región Norte.

3.1.2. El Oferente participante deberá estar ubicado dentro del Municipio de Santiago de los Caballeros.

3.1.3. El Oferente participante deberá contar con la posibilidad de degustación, donde será evaluada la calidad, cocción, temperatura y presentación de los alimentos, siendo este un factor importante que será tomado en consideración pudiendo ser descalificados los oferentes que no alcancen la puntuación debida.

3.1.4. El Oferente debe contar con reportes de fumigaciones recientes y anexar copia del Certificado vigente del Ministerio de Agricultura que otorga el permiso a la empresa fumigadora.

3.1.5. El proveedor debe presentar dentro de su Oferta Técnica, el menú a ofertar correspondiente a un mes, el cual deberá ser variado, y cumplir con la gastronomía dominicana. Este menú en caso de adjudicación, el Proveedor deberá remitirlo al departamento correspondiente para fines de ser aprobado. Dicho menú debe contener los alimentos siguientes:

- Un (1) vivere y/o tubérculo.
- Dos (2) opciones de arroz.
- Un (1) tipo de granos.
- Dos (2) opciones de carne.
- Un (1) adicional (fritura, pasteñón, postre, etc.).



3.1.6. Servidos en chef in dish.

3.1.7. El proveedor debe cumplir con las normas sanitarias tanto en los métodos de preparación, como de conservación de los productos usados para la preparación de los alimentos.

3.1.8. Es responsabilidad del proveedor que el personal que manipule los alimentos esté libre de enfermedades infectocontagiosas y cumplir con los controles periódicos que las autoridades del área de la salud establecen. Así como también, exhibir y mantener rigurosamente la higiene personal (uñas limpias, usar mascarillas, cubrir pelo, no tener vello facial descubierto).

3.1.9. El horario de entrega de los servicios de almuerzo por parte del Proveedor será a las 11:30 a.m. La violación a este horario se constituye en causa de rescisión unilateral del contrato.

3.1.10. Se requiere puntualidad, calidad e higiene en el servicio a ofrecer.

3.1.11. El Proveedor no podrá bajo ninguna circunstancia, transferir la concesión, sin la autorización expresa de PROMESE/CAL.

- 3.1.12. El Proveedor deberá transportar los alimentos en un vehículo cerrado, tipo frigorífico para el manejo adecuado de los alimentos, el mismo deberá estar en buen estado y en buen funcionamiento. Los vehículos deben estar destinados exclusivamente para el transporte de alimentos.
- 3.1.13. Los insumos alimenticios utilizados para la preparación y procesamiento de los alimentos deberá ser aptos para consumo humano, no pudiendo estar descompuestos o que puedan causar situaciones que afecten la salud al momento de consumir los alimentos suministrados por EL PROVEEDOR.
- 3.1.14. El Proveedor deberá cocinar con alimentos frescos y deberán ser preparadas el mismo día que serán consumidas. No serán permitidos el reciclaje de alimentos.
- 3.1.15. El Proveedor, se compromete a que los alimentos suministrados serán cocidos bajo en grasas, y que las grasas a ser utilizadas sean de calidad. Asimismo, utilizar mínimamente productos artificiales en la cocción de los alimentos.

4. Bases y Condiciones del Proceso

- 4.1 El Oferente que adquiera las presentes Especificaciones Técnicas, deberá enviar un correo electrónico a licitacion@promesecal.gob.do y compraspromesecal@gmail.com informando sobre su interés en participar en el tiempo hábil establecido en Cronograma de actividades designado para este proceso, a los fines de que la Entidad Contratante tome conocimiento de su participación para futuras notificaciones.
- 4.2 Los oferentes deberán realizar las Ofertas Económicas, exclusivamente en el formulario designado al efecto, anexo a este documento (Formulario de Oferta SNCC.F.033), el cual estará disponible para descargar en el Portal Institucional www.promesecal.gob.do y el Portal de la DGCP www.comprasdominicanas.gov.do esto para salvaguardar que las propuestas recibidas puedan ser leídas e interpretadas bajo un mismo formato. La inobservancia ó no cumplimiento de este punto, será motivo suficiente para que el Comité de Compras y Contrataciones de Promese/Cal, decida si acepta o no acepta la propuesta.
- 4.3 **Consultas:** Los interesados podrán solicitar a la Entidad Contratante aclaraciones acerca de las Especificaciones Técnicas, hasta la fecha que coincida con el **CINCUENTA POR CIENTO (50%)** del plazo para la presentación de las Ofertas, de conformidad con lo establecido en el Cronograma de Actividades elaborado para el presente proceso. Las consultas las formularan los Oferentes, sus representantes legales, o agentes autorizados por escrito, dirigidas a la Unidad Operativa de Compras y Contrataciones dentro del plazo previsto, quien se encargara de obtener las respuestas conforme a la naturaleza de la misma.
- 4.4 **Circulares:** El comité de Compras y Contrataciones podrá emitir Circulares de oficio o para dar respuesta a las Consultas planteadas por los Oferentes/Proponentes con relación al contenido de las presentes Especificaciones Técnicas, formularios, otras Circulares o Anexos.
- 4.5 **El Departamento de Compras y Contrataciones:** para dar respuesta a tales consultas, deberá notificar circulares aclaratorias. Dichas circulares deberán ser emitidas solo con las preguntas y las respuestas, sin identificar quien consulto, en un plazo no más allá de la fecha que clasifique el **SETENTA Y CINCO POR CIENTO (75%)** del plazo previsto para la presentación de las Ofertas y deberán ser notificadas a todos los Oferentes que

hayan adquirido las Especificaciones Técnicas y publicadas en el portal institucional y en el administrado por el Órgano Rector.

- 4.6 **Enmiendas:** De considerarlo necesario, por iniciativa propia o como consecuencia de una Consulta, el Comité de Compras y Contrataciones podrá modificar, mediante Enmiendas, las Especificaciones Técnicas, formularios, otras Enmiendas o anexos. Las Enmiendas se harán de conocimiento de todos los Oferentes/Proponentes y se publicarán en el portal institucional y en el administrado por el Órgano Rector.
- 4.7 Tanto las Enmiendas como las Circulares emitidas por el Comité de Compras y Contrataciones pasarán a constituir parte integral de las presentes Especificaciones Técnicas y en consecuencia, serán de cumplimiento obligatorio para todos los Oferentes/Proponentes.
- 4.8 Aquellos oferentes que hayan adquirido las presentes Especificas Técnicas, deben mantenerse revisando las emisiones de circulares, enmiendas y demás comunicaciones referentes a los procedimientos de selección.

5. Presentación de ofertas.

Las Ofertas se presentarán en un sobre cerrado y rotulado con las siguientes inscripciones:

NOMBRE DEL OFERENTE
(Sello social)
Firma del Representante Legal



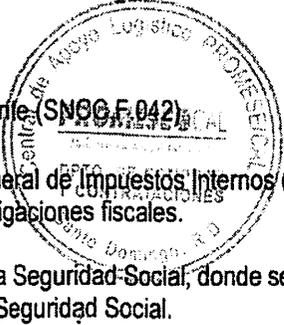
COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES
PROGRAMA DE MEDICAMENTOS ESENCIALES/CENTRAL DE APOYO LOGISTICO
(PROMESE/CAL)
Referencia: PROMESECAL-CCC-CP-2019-0030
Dirección: Av. Yapurú Dumit #101, Los Surieles
Santiago de los Caballeros, Republica Dominicana

Nota: Este Sobre contendrá en su interior el "Sobre A" Propuesta Técnica y el "Sobre B" Propuesta Económica.

- Las ofertas deben ser depositadas en sobre separados, el Sobre "A" correspondiente a la oferta técnica y el Sobre "B" correspondiente a la oferta económica, en la fecha estipulada en el Cronograma de Actividades.
- Las ofertas se presentarán en sobre cerrado y rotulado con las siguientes inscripciones: los sobres deberán estar firmados y deberán llevar el sello social de la compañía y estar fechada. La Entidad Contratante no recibirá sobres que no estuviesen debidamente cerrados, sellados, firmados e identificados según lo dispuesto anteriormente.
- El Departamento de Compras y Contrataciones recibirá las propuestas sólo si las mismas están en sobres debidamente cerrados, firmados, sellados e identificados según lo dispuesto anteriormente.

5.1 Documentos a Presentar en el Sobre "A"

- a. Registro de Proveedores del Estado (RPE) actualizado, emitido por la Dirección General de Contrataciones Públicas.

- 
- b. Formulario de Información sobre el Oferente (SNOC F.042).
- c. 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.
- d. Certificación emitida por la Tesorería de la Seguridad Social, donde se manifieste que el Oferente se encuentra al día en el pago de sus obligaciones de la Seguridad Social.
- e. Copia de Registro Mercantil, actualizado.
- f. Presentar Licencia o Permiso Sanitario del Ministerio de Salud Pública, vigente
- g. Copia de Estatutos Sociales registrados en la Cámara de Comercio y Producción que corresponda. Los fines sociales deben ser compatibles con el objeto contractual.
- h. Copia de la última Asamblea Ordinaria y Lista de Presencia, por la cual se nombre el actual Consejo de Administración, debidamente registrada en la Cámara de Comercio y Producción que corresponda.
- i. Estado Financiero auditado de los últimos dos años fiscales, debidamente firmado y sellado por la firma de auditores externos (Contadores Públicos Autorizados) que elaboró el mismo.
- j. Presentar el Formulario IR-2 del último cierre de su periodo fiscal reportado a la DGII.
- k. Aval de que posee Cuenta de Beneficiario en SIGEF o constancia de solicitud de inscripción la misma, teniendo en cuenta que Promese/Cal precisa de esta cuenta para poder realizar los pagos.
- l. Mínimo tres (3) cartas de referencias mediante las cuales se evidencie que el licitante cuenta con por lo menos tres (3) años de experiencia brindando servicios similares de manera satisfactoria, indicando las fechas en las cuales fue contratada. La Entidad Contratante podrá verificar la veracidad de estas referencias, a través de los medios que sean posibles.
- m. Propuesta de Menú correspondiente a un (1) mes.
- n. Certificación de MIPYMES (si aplica).
- o. Fotografías que permitan apreciar las diferentes áreas externas del establecimiento, así como de las internas, tales como: área de cocina, interiores de los frigoríficos (cuartos fríos, freezers, neveras, etc.); interiores de los almacenes (despensas, bodegas, gabinetes, etc.). Así como también, fotografías de los baños, tanto de las damas como de caballeros, que corresponda al uso de los empleados como a las dependencias destinadas a ofrecer servicios generales a los comensales (comedores), y medios de transporte disponibles para la distribución de los productos.

5.1.1 Parte Técnica

- Se requiere la propuesta de menú que nos sirva de sustento al momento de formular nuestra evaluación y homologación de la muestra (degustación).
- La propuesta técnica debe estar conformada según las características solicitadas, así mismo como debe de cumplir con cada una de las características suministradas en este requerimiento.

- Se requiere para la presentación de **muestra (degustación)**, el siguiente menú: moro/locro, arroz blanco, habichuelas guisadas, carne, ensalada, adicional (fritura, pastelón, etc.) en empaques desechables, a fines de ser homologadas.
- La degustación será para cinco (5) personas y deberá presentarse en envases tipo chef in dish, llevar platos, cubiertos plásticos y servilletas. Dicha degustación será llevada a cabo en el Almacén Región Norte, Santiago, el mismo día que serán depositadas las Ofertas Técnicas y Económicas, conforme al Cronograma de Actividades del referido proceso de Comparación de Precios.

5.2 Documentos a Presentar en el Sobre "B"

- Los oferentes deberán entregar las Ofertas Económicas, exclusivamente en el formulario designado al efecto, (Formulario de Oferta SNCC.F.033), el cual estará debidamente firmado por el representante y sellado con el sello de la Empresa Participante.
- Anexo a este documento se encuentran el Formulario de Oferta SNCC.F.033, el cual estará disponibles para descargar en el Portal Institucional www.promesecal.gob.do y el Portal de la DGCP www.comprasdominicanas.gov.do.
- La Garantía de Seriedad de Oferta, podrá constituida por una póliza de seguros o garantía bancaria, por el uno por ciento (1%) del monto total de la oferta, con una vigencia de dos (2) meses.

Nota. Será responsabilidad del Oferente/Proponente la adecuación de los precios unitarios a las unidades de medidas solicitadas, considerando a los efectos de adjudicación el precio consignado en la Oferta Económica como el unitario y valorándolo como tal, respecto de otras Ofertas de los mismos productos. El Comité de Compras y Contrataciones, no realizará ninguna conversión de precios unitarios si estos se consignaren en unidades diferentes a las solicitadas.



6. **Validación, Verificación y Evaluación de Ofertas Técnicas "Sobre A"**

- Los Peritos, procederán a la validación y verificación de los documentos contenidos en el referido "Sobre A". Ante cualquier duda sobre la información presentada, podrán comprobar, por los medios que consideren adecuados, la veracidad de la información recibida. Los Peritos determinarán si cada Oferta se ajusta sustancialmente a las Especificaciones Técnicas o si existen desviaciones, reservas, omisiones o errores de naturaleza o de tipo subsanables.
- Criterios de Evaluación:** Las propuestas deberán contener la documentación necesaria, suficiente y fehaciente para demostrar los siguientes aspectos que serán verificados bajo la modalidad **CONFORME / NO CONFORME**. Para que un oferente pueda ser considerado **CONFORME**, deberá cumplir con todos y cada uno de los requisitos detallados tanto en la parte Legal como en la Técnica, de las presentes Especificaciones Técnicas, es decir que, el no cumplimiento en una de las especificaciones, implica la descalificación y la declaración de **NO CONFORME** si las mismas no se consideran subsanables. Promese/Cal se reserva el derecho de decidir sobre las documentaciones de naturaleza subsanable.

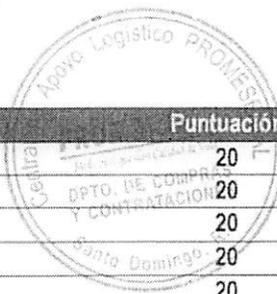
7. **Criterios Homologación y Evaluación de Ofertas Económicas.**

- Una vez recibidas las muestras (degustación), se procederá a la valoración de las mismas, de acuerdo a lo requerido en las Fichas Técnicas y a la ponderación de la documentación solicitada al efecto, bajo la modalidad "CONFORME/ NO CONFORME".

- 7.2 Para que la muestra pueda ser considerada **CONFORME**, deberá cumplir con todas y cada una de las características contenidas en los Términos de Referencia y con los aspectos a homologar. Es decir que, el no cumplimiento en una de las especificaciones, implica la descalificación de la Oferta y la declaración de **NO CONFORME** de la muestra.
- 7.3 Las muestras (degustación) serán homologadas en base a **100 Puntos**, tomando en cuenta 5 aspectos, cada uno con 20 Puntos de valoración. La puntuación mínima para que la propuesta sea considerada como **CONFORME** es **80 Puntos**, siendo los aspectos a homologar los siguientes:

Ítem No. 1

Aspectos a Evaluar	Puntuación
Cocción	20
Sabor	20
Presentación	20
Temperatura	20
Menú propuesto	20



- 7.4 Los Peritos levantarán un informe donde se indicará el cumplimiento o no de las Especificaciones Técnicas bajo el criterio de **CONFORME/ NO CONFORME**. En el caso de no cumplimiento indicará, de forma individualizada las razones.

7.5 Evaluación Oferta Económica:

El Comité de Compras y Contrataciones evaluará y comparará únicamente las Ofertas que se ajustan sustancialmente a la presente Especificaciones Técnicas y que hayan sido evaluadas técnicamente como **CONFORME**, bajo el criterio del menor precio ofertado; para tales fines, será tomado en consideración el Estudio de Precios, mediante el cual dicho Comité podrá determinar si dichas Ofertas se ajustan a los precios establecidos en el mercado nacional, para evitar precios temerarios, todo esto con la finalidad de salvaguardar los intereses más favorables para la Institución.

7.6 Precio Atípico o Temerario:

Se considera como precio atípico o temerario, aquellas ofertas que su valor total sea inferior en un diez por ciento (10%), respecto al valor de la media de las ofertas del plato del día en el mercado actual. En tal sentido, aquellas propuestas que sean consideradas como tal, serán descalificadas al momento de evaluación de las Ofertas Económicas "Sobres B".

8. Criterios de Adjudicación

- 8.1 El Comité de Compras y Contrataciones evaluará las Ofertas dando cumplimiento a los principios de transparencia, objetividad, economía, celeridad, razonabilidad 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.
- 8.2 El Comité de Compras y Contrataciones tomará en cuenta al momento de evaluación y adjudicación, la distancia entre las instalaciones del oferente y los puntos de destino o distribución diaria de los alimentos, debiendo estar las mismas ubicadas en demarcaciones razonablemente posibles para la entrega del servicio en tiempo oportuno.
- 8.3 La Adjudicación será decidida a favor del Oferente/Proponente cuya propuesta cumpla con los requisitos exigidos y sean calificadas como las más convenientes para los intereses institucionales, teniendo en cuenta el precio, la

calidad, la idoneidad del oferente, la garantía y demás condiciones establecidas en las Especificaciones Técnicas elaboradas para el indicado proceso.

- 8.4 Es interés de la institución, obtener estos Servicios objeto del presente proceso de Comparación de Precios, a la mayor brevedad posible, por lo que el tiempo de entrega, será considerado como un elemento para la toma de decisión de la adjudicación.
- 8.5 En caso de presentarse algún EMPATE, se procederá a introducir los nombres de aquellos proponentes en una urna transparente y se seleccionará el lugar correspondiente. La selección se realizará en presencia del Notario Público Actuante, el Comité de Compras y Contrataciones así como aquellos oferentes que deseen estar presentes, el día y la hora pautados en el Cronograma de Actividades.

9. Garantía de Seriedad de Oferta y Fiel Cumplimiento de Contrato

Los Oferentes/Proponentes deberán presentar las siguientes garantías:

9.1 Garantía de la Seriedad de la Oferta 1%

Correspondiente al uno por ciento (1%) del monto total de la Oferta.

- 9.1.1 La Garantía de Seriedad de la Oferta será de cumplimiento obligatorio y vendrá incluida dentro de la Oferta Económica. La omisión en la presentación de la Oferta de la Garantía de Seriedad de Oferta o cuando la misma fuera insuficiente, conllevará la desestimación de la Oferta sin más trámite. La presentación de la misma podrá ser Garantía Bancaria o Pólizas de Fianzas de compañías aseguradoras de reconocida solvencia en la República Dominicana, con vigencia mínima de dos (2) meses.

9.2 Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato y Suscripción del Contrato

- 9.2.1 Aquellas empresas que resulten adjudicatarias por montos que excedan el equivalente en Pesos Dominicanos de Diez Mil Dólares de los Estados Unidos de Norteamérica con 00/100 (US\$10.000,00), están obligados a constituir una Garantía Bancaria o Pólizas de Fianzas de compañías aseguradoras de reconocida solvencia en la República Dominicana, con las condiciones de ser incondicionales, irrevocables, renovables y ejecutables a primer requerimiento, en el plazo de Cinco (5) días hábiles, contados a partir de la Notificación de la Adjudicación, por el importe del CUATRO POR CIENTO (4%) del monto total de la adjudicación, con una vigencia de tres (3) meses a partir de la fecha de finalización del contrato.
- 9.2.2 En el caso de que el adjudicatario sea una Micro, Pequeña y Mediana empresa (MIPYME) el importe de la garantía será de un UNO POR CIENTO (1%).
- 9.2.3 La no comparecencia del Oferente Adjudicatario a constituir la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato, se entenderá que renuncia a la Adjudicación.
- 9.2.4 Cuando hubiese negativa a constituir la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato, la Entidad Contratante, como Órgano de Ejecución del Contrato, notificará la Adjudicación del renglón correspondiente al Oferente que hubiera obtenido la siguiente posición en el proceso de Adjudicación, conforme al Reporte de Lugares Ocupados. El nuevo Oferente Adjudicatario depositará la Garantía y suscribirá el Contrato de acuerdo al plazo que le será otorgado por la Entidad Contratante, mediante comunicación formal.



9.2.5 El contrato estará sujeto a celebrarse en un plazo no mayor de veinte (20) días hábiles, contados a partir de la fecha de Notificación de Adjudicación.

10. Entrega de los Servicios

10.1 El oferente que resultase adjudicado de los Servicios de Almuerzo objeto del presente proceso, deberá estar dispuesto a iniciar la entrega de los mismos de manera inmediata luego de haberse realizado la notificación de adjudicación, si así el Programa de Medicamentos Esenciales / Central de Apoyo Logístico (PROMESE/CAL) lo requiere. El inicio de la entrega de dichos servicios de almuerzo será a partir del día veintiuno (21) de agosto del año dos mil diecinueve (2019).

10.2 **Requisitos de Entrega:** Los Servicios objeto del presente proceso, deberán ser entregados a la hora indicada, en perfecto estado y deben de cumplir con las fichas técnicas contenidas en estas Especificaciones Técnicas, acorde a la propuesta aprobada por el Comité de Compras y Contrataciones.

La entrega de este servicio es en el Almacén Región Norte, ubicado en la Av. Yapur Dumit #101, Los Surieles (próximo a Weni Gas), Santiago de los Caballeros.

10.3 **Recepción Provisional:** Representantes tanto del Departamento Requirente, así también como de la División de Servicios Generales o quienes sean designados para tales fines, deberán recibir los servicios de manera provisional hasta tanto verifiquen que los mismos corresponden con las características de lo adjudicado.

10.4 **Recepción Definitiva:** Si el Servicio es recibido **CONFORME** y de acuerdo a lo establecido en el presente documento de Especificaciones Técnicas, en el Contrato u Orden de Compra, se procede a la recepción definitiva. No obstante, si al momento de las entregas, los Servicios resultasen no tener fiel apego a las fichas técnicas establecidas, las cuales valoraron como **CONFORME** los Servicios objeto de la entrega, se procederá con la no recepción y/o devolución de los mismos otorgándole a este un plazo determinado por la Unidad Operativa de Compras y Contrataciones para el cumplimiento de lo adjudicado.

10.5 Si al adjudicatario le son devueltos más de (2) servicios por una de las razones estipuladas en las Especificaciones Técnicas, o de manera injustificadas se remitirá a la Dirección Jurídica la documentación pertinente para fines de ejecución de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato.

NOTAS:

- a) No se entenderán suministrados, ni entregados los Servicios que no hayan sido objeto de recepción definitiva.
- b) Si se estimase que los citados Servicios no son aptos para la finalidad para la cual se adquirieron, se rechazarán los mismos y se dejarán a cuenta del Proveedor, quedando la Entidad Contratante exenta de la obligación de pago y de cualquier otra obligación.
- c) El Proveedor es el único responsable ante Entidad Contratante de cumplir con el suministro de los renglones que les sean adjudicados, en las condiciones establecidas en el presente documento de Especificaciones Técnicas. El Proveedor responderá de todos los daños y perjuicios causados a la Entidad Contratante y/o entidades destinatarias y/o frente a terceros derivados del proceso contractual.

10.6 El incumplimiento por parte de adjudicatario, será guardado y tomado como referencia para futuros procesos, por lo que Programa de Medicamentos Esenciales / Central de Apoyo Logístico (PROMESE/CAL), podrá

reservarse derecho de aceptar o no las propuestas de oferentes que hayan sido reincidentes en este tipo de actos, en perjuicio de los intereses Institucionales.

- 10.7 La dirección de entrega de estos Servicios, será notificado vía correo electrónico, según la actividad a realizarse, indicando fecha y hora de entrega, con plazo mínimo de (4) días calendario antes, no pudiendo la entidad contratante cancelar dicha solicitud si para la actividad faltasen menos de (2) días calendarios.

NOTA: Los costos pertenecientes a viáticos, transporte o cualquier otro gravamen que no fuere el correspondiente al (18% del ITBIS), deberán estar sumados al precio unitario del Ítem. Promese/Cal no asumirá dichos costos si los mismos no están incluidos en el precio unitario.

11. Forma de Pago.

- 11.1 El pago será realizado en Pesos Oro Dominicanos. Las conversiones para otras monedas, si es necesario, se calcularán tomando en cuenta la tasa de cambio fijada por el Banco Central de la República Dominicana al momento de efectuarse el pago.

- 11.2 Los pagos se realizarán con posterioridad a la entrega de los Servicios adquiridos en un plazo comprendido entre cuarenta y cinco (45) y sesenta (60), luego de verificada y aprobada su conformidad y entregados los conduces y la factura correspondiente.

- 11.3 La institución no podrá avanzar más del 20% del total adjudicado.



12. Cronograma de Actividades: Servicios de almuerzo Almacén Región Norte (CP-2019-0030).

ACTIVIDADES	PERÍODO DE EJECUCIÓN
1. Publicación llamado a participar en el proceso de Comparación de Precios.	Publicación en portal institucional y de la D.G.C.P., Miércoles 17 de julio del 2019.
2. Periodo para mostrar interés y realizar consultas por parte de los adquirentes.	Hasta el Lunes 22 de julio 2019.
3. Plazo para emitir respuesta por parte del Comité de Compras y Contrataciones, mediante circulares o enmiendas.	Hasta el Miércoles 24 de julio del 2019.
4. Recepción de Propuestas: "Sobre A", "Sobre B" y Muestras; apertura de "Sobre A" Propuestas Técnicas y Homologación de muestras (degustación).	Jueves 25 de julio del 2019, en horario de 9:00 a.m. a 2:00 p.m.
5. Verificación, Validación y Evaluación contenido de las Propuestas Técnicas "Sobre A" e Informe de Homologación de Muestras.	Hasta el Lunes 29 de julio del 2019.
6. Informe Preliminar de Evaluación de Oferta Técnica "SOBRE A".	Martes 30 de julio del 2019.
7. Notificación de errores u omisiones de naturaleza subsanables.	Miércoles 31 de julio del 2019.
8. Periodo de Subsanaciones por parte del Oferente	Hasta el Viernes 2 de agosto del 2019, hasta las 4:00p.m.
9. Periodo de Ponderación de Subsanaciones por parte del Oferente	Hasta el Martes 6 de agosto del 2019.
10. Notificación de Resultados del proceso de Subsanaciones y oferentes habilitados para la apertura de Propuestas Económicas "Sobre B"	Miércoles 7 de agosto del 2019.
11. Apertura y lectura de Propuestas Económicas "Sobre B"	Jueves 8 de agosto del 2019 a las 10:00 a.m. en el Salón de Conferencias.
12. Evaluación ofertas económicas "Sobre B"	Lunes 12 de agosto del 2019.
13. Fecha estimada de adjudicación	Martes 13 de agosto del 2019.
14. Notificación y Publicación de Adjudicación	5 días hábiles a partir del Acto administrativo de Adjudicación.
15. Plazo para la constitución de la Garantía Bancaria de Fiel Cumplimiento de Contrato	Dentro de los siguientes 05 días hábiles, contados a partir de la Notificación de Adjudicación.
16. Suscripción del Contrato	No mayor a 20 días hábiles contados a partir de la Notificación de Adjudicación.
17. Publicación de los Contratos en el portal institución y en el portal administrado por el Órgano Rector.	Inmediatamente después de suscritos por las partes.

13. Técnico:



Nombre:.....Licda. Analia Rivera Mejia

Cargo:.....Técnico Administrativo Unidad Operativa de Compras y Contrataciones

Teléfono:.....(809) 518-1313, Ext.: 1154, 1153, 1151

Correos:.....rivera.doris@promesecal.gob.do; compraspromesecal@gmail.com

Dirección:..... Av. Konrad Adenauer, Prolongación Charles de Gaulle, Municipio Santo Domingo Norte (al lado del Hospital Traumatológico Dr. Ney Arias Lora) Ciudad Salud.