



12 de Octubre de 2021 Santo Domingo Norte.- Ref. Proceso: PROMESECAL-DAF-CM-2021-0060

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DIRIGIDA A MIPYMES

1. OBJETO DEL PROCESO

Constituye el objeto de la presente convocatoria la "SERVICIO DE COFFE BREAK Y ALMUERZO PARA CAPACITACION AL PERSONAL DE FARMACIA DEL PUEBLO EN ZONA SUR (AZUA)". Este proceso estará regido de acuerdo con las especificaciones fijadas en el presente documento de bases y condiciones generales.

Este documento constituye la base para la participación en la Compra Menor, 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 Compra Menor o la nulidad del contrato si fuere el caso.

Ítem No.	Descripción	Cantidad
1	Coffee Break Región Sur (Azua)	175
2	Almuerzo Región Sur (Azua)	175

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Las especificaciones técnicas se consideran como parte integra de estas especificaciones técnicas. La omisión o inobservancia de cualquiera de las disposiciones establecidas en las Especificaciones Técnicas generan la descalificación a participar en este proceso de contratación.

Los servicios de coffee break objeto de este proceso deberán ser despachados en envases desechables con tapa (pre empacados). Nota: Los Coffee break deberán estar disponibles a las 8:00 A.M y Los Almuerzos deberán estar disponibles a las 12:00 P.M. del medio día empacados.

3 opciones de bocadillos salados



- 1 opción de bocadillo dulce
- Jugo natural en envase plástico de (12) onzas



Los servicios de Almuerzo objeto de este proceso deberán ser despachados en envases (pre empacado) e incluir cucharas, cubiertos y cuchillo desechables, Presentar menú y cada almuerzo deberá incluir jugo natural en envase plástico de (12) onzas.

Nota: El Oferente/Proponente deberá considerar como parte de su oferta el transporte de los alimentos en un vehículo cerrado e higienizado, cumplir con todas las normas sanitarias tanto en los métodos de preparación, como de conservación de los productos usados para la preparación de los alimentos.

- 2.1. El proveedor deberá transportar los alimentos en un vehículo cerrado e higienizado, cumplir con todas las normas sanitarias tanto en los métodos de preparación, como de conservación de los productos usados para la preparación de los alimentos.
- 2.2. Es responsabilidad del proveedor que el personal que manipule los alimentos esté libre de enfermedades infectocontagiosas y cumplir con los controles periódicos correspondiente. Así como exhibir y mantener rigurosamente la higiene personal.

3.- BASES Y CONDICIONES GENERALES:

Las ofertas se presentarán en sobre cerrado e identificado con las siguientes inscripciones: el sobre deberá estar firmado y deberá llevar el sello social de la compañía y estar fechado. En caso de presentar la propuesta, vía el Portal Transaccional la misma deberá estar constituida por toda la documentación requerida en el presente documento de Especificaciones Técnicas.

DOCUMENTOS LEGAL:

- 1. La Ofertas Económicas o Cotizaciones deberán ser presentadas únicas y exclusivamente en el formulario designado al efecto, (SNCC.F.033),
- Registro de Proveedores del Estado (RPE) con documentos legalesadministrativos actualizados, emitido por la Dirección General de Contrataciones Públicas. (ACTUALIZADO).
- Certificación emitida por la Tesorería de la Seguridad Social (TSS), donde se manifieste que el Oferente se encuentra al día en el pago de sus obligaciones de la Seguridad Social. (ACTUALIZADO).

- 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. (ACTUALIZADO).
- 5. Certificación emitida por Industria, Comercio y Mipymes. (NO SUBSANABLE).

DOCUMENTOS TÉCNICOS:

- 6. Oferta Técnica con una propuesta de menú acorde con lo establecido en las Especificaciones Técnica del presente proceso. (NO SUBSANABLE)
- 7. Licencia o Permiso Sanitario Vigente, expedido por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social. (NO SUBSANABLE)
- 8. Certificado de Calidad e Higiene Vigente, expedido por el Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL). (NO SUBSANABLE)
- Constar con un mínimo de 2 años de experiencia en suministros, con la finalidad de que la empresa que resulte adjudicatario del presente proceso pueda satisfacer las necesidades en tiempo oportuno de los compromisos asumidos por la misma. Contados a partir de la fecha de emisión del Registro Mercantil, (NO SUBSANABLE).
- 10. Carta compromiso donde el oferte/proponente se compromete a realizar las entrega de los artículos de manera inmediata luego de recibida la Orden de Compra. (NO SUBSANABLE).
- 11. Los Oferentes/Proponentes deberán entregar las muestras conjuntamente con su "OFERTA", que contiene el Formulario de Entrega de Muestras SNCC.F.056.

7.- CRITERIO DE EVALUCACIÓN DE MUESTRAS

Es imprescindible la presentación de muestra (degustación) para tres (3) personas, de acuerdo a las características requeridas, debidamente identificadas y en base a las opciones disponibles según lo cotizado, las misma serán objeto de homologación. Esta homologación será en base a 100 puntos, divididos en 5 Criterios:

- 1. Higiene (20 puntos)
- 2. Cocción (20 puntos)
- 3. Sabor (20 puntos)
- 4. Presentación (20 puntos)
- 5. Frescura y Calidad de los alimentos (20 puntos)

Siendo 85 puntos la puntuación mínima para considerar la oferta para fines de adjudicación.

NOTA: Las ofertas económica de los oferentes cuyas muestras hayan sido homologadas como No Conforme (puntuación menor a los 85 puntos), no serán considerado para los fines de adjudicación.

Las ofertas técnicas, económicas y muestras serán recibidas hasta las 3:00 p.m. del jueves 14 de octubre del presente año.

8.- CRITERIO DE EVALUACIÓN:

Una vez recibidas las muestras de lo indicado, 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 "CUMPLE/NO CUMPLE".

Para que un artículo pueda ser CONSIDERADO, deberá cumplir con todas y cada una de las características contenidas en las referidas Fichas Técnicas. Es decir que, el no cumplimiento en una de las especificaciones, implica la descalificación de la Oferta y la declaración de NO CUMPLE del Bien ofertado.

Los Peritos levantarán un informe donde se indicará el cumplimiento o no de las Especificaciones Técnicas de cada uno de los Bienes ofertados, bajo el criterio de CUMPLE/ NO CUMPLE. En el caso de no cumplimiento indicará, de forma individualizada las razones.

9.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.

El departamento de Compras y Contrataciones en conjunto con los peritos especializados en el área evaluará las ofertas, dando cumplimiento a los principios de transparencia, objetividad, economía, calidad, celeridad y demás, que regulan la actividad contractual, y comunicará por escrito al Oferente 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 todos los requisitos exigidos y presente la oferta económica 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 las presentes Específicas Técnicas.

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

10.- CONDICIONES DE PAGO

El pago se realizará a presentación de la factura posterior a la entrega de los bienes, la cual debe de estar numerada, firmada y sellada, además deberá de tener la descripción de los bienes entregados y una certificación por el Encargado del Departamento de Almacén y Suministro de la institución, mediante el cual se certificará que la entrega fue realizada satisfactoriamente.

La cual deberá cumplir con las siguientes especificaciones en su emisión:

- 1. Número de Comprobante Fiscal Gubernamental;
- 2. Estar Expedida a nombre de PROMESE/CAL;
- Firma y sello de recibido del Departamento de Almacén y Suministros de esta Institución, mediante lo cual se verificara la legitimidad del documento y recepción de los artículos;
- 4. Contener todas las descripciones incluidas en el Conduce de entrega, el cual la sustenta;
- Los precios incluidos en la misma deberán estar en RD\$ (Pesos Dominicanos), y deberán incluir transparentado el ITBIS en caso de que los bienes entregados lo ameriten:
- 6. Hacer referencia al Número de Contrato u Orden de Compras que tiene como base Contractual:
- 7. Firmada y Sellada por la Empresa Adjudicataria

Los pagos serán realizados en un tiempo establecido de 45 a 60 días, después de haber presentado su factura y haber cumplido con las informaciones mencionadas anteriormente.

3.1. La adjudicación será realizada por ítem, considerando la conformidad de las muestras presentadas y el menor precio ofertado de conformidad. En caso de empates, serán adjudicada la empresa con el puntaje más alto

11.- LUGAR, FECHA Y HORA DE ENTREGA DE PROPUESTAS

Las ofertas serán recibidas en el Departamento de Compras y Contrataciones de PROMESE/CAL, en la Dirección Av. Konrad Adenauer, Prolongación Charles de Gaulle, Ciudad de la Salud, Santo Domingo Norte, hasta las 3:00 pm del Jueves 14 de Octubre 2021

5.- TIEMPO Y LUGAR DE ENTREGA

El servicio iniciara a partir del envió de la Orden de a las 7:30 am de los días indicados, pudiendo haber cambios los cuales serían notificados al proveedor con un mínimo de 24 horas de antelación, en nuestra sede principal ubicada en la en Av. Konrad Adenauer, Prolongación Charles de Gaulle, Municipio Santo Domingo Norte (al lado del Hospital Traumatológico Dr. Ney Arias Lora) Ciudad Salud.

6.- CONTACTO

Nombre: Licda. Mariela Valdez Tel: 809-518-1313, Ext.: 1175, 1151

Correo: valdez.mariela@promesecal.gob.do; compraspromesecal@gmail.com

