



29 de mayo de 2018

PROGRAMA DE MEDICAMENTOS ESENCIALES
CENTRAL DE APOYO LOGISTICO

Página 1 de 1

Dpto. de Compras y Contrataciones

CONVOCATORIA A COMPRA MENOR

Referencias del Procedimiento: Portal Transaccional: PROMESECAL-CCC-CMC-2018-0041

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 la **Servicio de Almuerzo para los Colaboradores de la Institución (Según 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. El costo de las **Especificaciones Técnicas/ Fichas Técnicas o Términos de Referencia** es de RD\$ 0.00.

Las Ofertas Económicas serán recibidas en sobres sellados hasta el **01 de Junio del 2018 hasta las 4:00p.m.**, en el Departamento de Compras y Contrataciones ubicado en la Avenida Konrad Adenauer, Prolongación Charles de Gaulle, Ciudad Salud, Municipio Santo Domingo Norte.


LIC. RAFAEL DARÍO RODRÍGUEZ

Director Administrativo Financiero



DISTRIBUCIÓN Y COPIAS
Original 1 – Expediente de Compras
Copia1 – Agregar Destino

"Año del Desarrollo Agroforestal"

29 de Mayo, del 2018
Santo Domingo Norte, D.N.

Referencia del Proceso:
PROMESCAL-DAF-CM-2018-0041

Fecha de Inicio: 29/05/2018
Fecha de Fin: 01/06/2018

Especificaciones Técnicas

1. Objeto del Proceso

Constituye el objeto de la presente convocatoria la **"Servicios de almuerzos para el personal Administrativo y Operativo de Promese/Cal, desde el 06/06/2018 hasta el 19/06/2018"**. 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 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 la prohibición de participar en el proceso de Comparación de Precios o la nulidad del contrato si fuere el caso.

No.	Descripción	Cantidad de Servicios	Cantidad de Raciones	Lugar de Entrega
1	Servicios de 500 raciones diarias de almuerzos para el personal Administrativo y Operativo de Promese/Cal, desde el 06/06/2018 hasta el 19/06/2018.	10	500	Promese/Cal, Ciudad Salud



2. Especificaciones Técnicas

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

Servicios de almuerzos para el personal Administrativo y Operativo de Promese/Cal:

- El Proveedor preparará y entregará diariamente quinientas 500 raciones de almuerzo de Lunes a Viernes y un máximo de 15 raciones para fines de semana y días feriados, estas últimas a previo requerimiento de la Dirección de Recursos Humanos.
- El proveedor debe presentar conjunto a la propuesta económica el menú a ofertar el cual debe ser aprobado por el departamento correspondiente y deberá contener lo siguiente:

Menú		
Lote	Descripción	Unidad de Medida
	ALMUERZO PARA EL PERSONAL ADMINISTRATIVO Y OPERATIVO DE PROMESE/CAL	
1	a) Una (1) opción de caldos o consomé (acompañado de arroz blanco y pan tostado). Esta opción será suministrada un sólo día a la semana.	Ración
	b) Una opción que contenga lo siguiente: dos (2) tipos de arroz; un (1) tipo de legumbre; dos (2) acompañamientos (carne, aves, pescados); dos (2) opciones de víveres (Enteros, hecho puré, frito, pastelón). Lasaña o pastas (alternado diariamente); y Una (1) opción de ensalada. (Verde, Pasta y hervida)	
<p>Nota: El menú deberá contener pollo sólo dos (2) días a la semana, un día cerdo, un día res y un día pescado. Los anteriores deberán ser ofrecidos en diferentes formas de preparación.</p>		

- El proponente deberá elaborar un menú variado que corresponda a los requerimientos de la gastronomía criolla, conforme a la descripción indicada en el cuadro descrito en las Especificaciones Técnicas y menú propuesto.



- El suministro de los alimentos debe contener mínimo lo citado anteriormente, de forma diaria, sin excepción, so pena de rescisión del contrato unilateralmente por la Institución.
- El Oferente adjudicatario tendrá a su cargo el suministro de alimentos de calidad y saludables, apegados a las normas de seguridad alimentarias, para la Institución y acogerse a los términos del Decreto 528-01, para la aplicación del Reglamento General del Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas en la República Dominicana.
- Los insumos alimenticios utilizados para la preparación y procesamiento de los alimentos, deberán 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 Oferente adjudicatario.
- Las comidas deberán ser cocidas con alimentos frescos y deberán ser preparadas el mismo día que serán consumidas
- Los alimentos deberán ser cocinados bajo en grasas, y que las grasas a ser utilizadas sean de calidad. Asimismo, utilizar mínimamente productos artificiales en la cocción de los alimentos.
- No se permitirán el reciclaje de alimentos.
- El costo de los insumos y de las materias primas alimenticias, así como los asociados a la preparación, elaboración, distribución y transporte de estos, deberán ser asumidos por el/los proveedor(es) que resulten adjudicatarios.
- Adquirir las materias primas, materiales, ingredientes y suministros cuyas marcas tengan la certificación del Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL).
- En el local de fabricación o manipulación de alimentos, no deberán tener animales domésticos ni de crianza.
- El proveedor deberá transportar los alimentos en un vehículo cerrado, tipo frigorífico, con el manejo adecuado.



- El proveedor debe 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.
- 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 exhibir y mantener rigurosamente la higiene personal.

3. Condiciones sanitarias requeridas para los alimentos

- Los insumos alimenticios utilizados para la preparación y procesamiento de los alimentos, deberán 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 Oferente adjudicatario.
- Las cantidades de órdenes de compra, diarias o mensuales, que deberán ser suplidas por los oferentes adjudicatarios, de conformidad a lo establecido en este Pliego de Condiciones Específicas, las mismas pueden tener una variación ocasional en las cantidades a ser suplidas.

4. Planta Física

- El local debe estar cerrado y techado (no al aire libre).
- El área externa del local debe estar en buen estado, limpia y con drenaje adecuado.
- El área interna del local en donde se elaboran los alimentos debe estar construida de manera tal que:
 1. Los pisos deben ser de material fácilmente lavable y estar en buen estado; por lo que, no podrán ser de tierra o estar recubiertos con alfombra, vinil o madera.
 2. Los techos deben estar bien conservados, sin filtraciones, goteras, ruptura, serrines y lama.
 3. Las paredes deben estar pintadas, sin grietas, rupturas, serrines o lama.
 4. Las ventanas y puertas deben estar en buen estado.
 5. Las instalaciones eléctricas deben estar en buen estado y protegidas.



6. La iluminación natural o artificial debe permitir realizar las actividades correspondientes.
7. Las paredes, los techos y los pisos deben estar y mantenerse limpios.

5. Abastecimiento de agua.

- El local en donde se preparan los alimentos debe contar con suministro de agua potable y filtrada. De igual manera, deberá contar con agua potable para la limpieza y servicios de higiene del personal.
- Los medios de almacenamiento de agua potable (tinacos, cisternas, tanques y otros afines) deben estar limpios y en buen estado, debiendo darse mantenimiento a los mismos periódicamente, conforme a las normas establecidas por el Ministerio de Salud Pública.

6. Distribución.

- Los vehículos utilizados para la distribución de los alimentos deben estar en buen estado, con buen funcionamiento y una adecuada higiene interior y exterior, así mismo, deben ser destinados exclusivamente para el transporte de alimentos.
- Los vehículos utilizados para la distribución de los alimentos deben ser tipo minivan o van, que disponga de puertas laterales y traseras, así como de espacio suficiente para guardar alimentos fríos y calientes en cambros. Las puertas deberán estar en perfecto funcionamiento, de manera tal que se mantengan cerradas desde el lugar de cocción de los alimentos, hasta el lugar de destino de los mismos.
- Deben contar con la cantidad de vehículos que le permita cumplir con las entregas en los horarios establecidos.
- Los alimentos deben estar protegidos de la contaminación y calor excesivo durante la distribución. Por tanto, las mismas deberán ser trasladadas a la sede central en cambros fríos y calientes, según sea el caso, y anaqueles, a los fines de que los alimentos mantengan su temperatura y buen estado para el consumidor final.



7. Envasado y Empaque.

- Los alimentos deberán ser entregados en presentación “tipo buffet”, así como también, a solicitud del área responsable de la entidad contratante, algunos de los servicios serán requeridos para su entrega en envases plásticos individuales, aptos para alimentos de consumo humano.
- El local en donde se elaboran los alimentos debe contar con un área para el proceso de envasado y empaque, sin riesgos de contaminación.
- El interior del local debe contar con espacios adecuados para colocar el producto final (no suelo).
- El personal que labora en el envasado de los productos debe realizar su trabajo en condiciones que eviten la contaminación de los alimentos, vestir uniformes limpios debidamente protegidos por delantales, cubre pelo o gorros, uñas cortas y limpias, uso de guantes u otros medios desinfectantes.

8. Bases y Condiciones Generales

- Cualquier interesado en participar en este proceso deberán presentar al **Departamento de Compras y Contrataciones** en un sobre cerrado e identificado su propuesta y conjuntamente con esta la muestra (degustación) el día **Miércoles 30 de Mayo en horario de 09:30am a 11:00am**. Adjunto a la propuesta deben presentar el Registro de Proveedor del Estado, Pago de Impuestos al día (DGII y TSS), Certificación de MIPYMES (si aplica).
- La propuesta debe estar conformada por el ítem descrito, así mismo como debe de cumplir con cada una de las características suministradas en este requerimiento.
- La adjudicación será realizada considerando el menor precio ofertado de conformidad con el cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas y calidad de la muestra presentada.



9. Tiempo y Lugar de Entrega

El suministro del servicio inicia el Martes 22 de Mayo hasta el Martes 05/06/2018, estas deberán ser entregadas en Promese/Cal Ciudad Salud, ubicado en la Av. Konrad Adenauer, Prolongación Charles de Gaulle, Municipio Santo Domingo Norte. Al lado del Hospital Ney Arias Lora.

10. Técnico:

Nombre:.....Lic. Jennifer Abreu

Teléfono:.....(809) 518-1313 / (809) 893-4764 Ext: 1151

Correo:.....abreu.jennifer@promescal.gob.do

Dirección:.....Promese/Cal Ciudad Salud, Depto. de Compras Av. Konrad Adenauer, Prolongación Charles de Gaulle, Municipio Santo Domingo Norte. Al lado del Hosp. Ney Arias Lora.

