



**PRESIDENCIA DE LA REPÚBLICA  
DIRECCIÓN DE PROYECTOS ESTRATÉGICOS Y ESPECIALES  
(PROPEP)**

*"Año de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria"*

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE ESTATUTO SIMPLIFICADO, A TRAVÉS DEL PLAN QUISQUEYA APRENDE CONTIGO, DESTINADO A MIPYMES.

COMPARACIÓN DE PRECIOS  
DIGEPEP-CCC-CP-2020-0015



---

Santo Domingo, Distrito Nacional  
República Dominicana  
noviembre de 2020

*"Año de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria"*  
COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS  
COMPARACIÓN DE PRECIOS

Sección I - Instrucciones a los Oferentes (IAO)

1.1 Objetivos y Alcance

El objetivo del presente 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 el proceso por Comparación de Precios para la "CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE ESTATUTO SIMPLIFICADO, A TRAVÉS DEL PLAN QUISQUEYA APRENDE CONTIGO, DESTINADO A MIPYMES", referencia No. DIGEPEP-CCC-CP-2020-0015

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 Especificaciones Técnicas 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.

1.2 Normativa Aplicable

El proceso de Comparación de Precio, el Contrato y su posterior ejecución se regirán por la Constitución de la República Dominicana, Ley No. 340-06 sobre Compras y Contrataciones de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones, de fecha dieciocho (18) de agosto del 2006, su modificatoria contenida en la Ley No. 449-06 de fecha seis (06) de diciembre del 2006; y su Reglamento de Aplicación emitido mediante el Decreto No. 543-12, de fecha Seis (06) de septiembre del 2012, por las normas que se dicten en el marco de la misma, así como por el presente Especificaciones Técnicas y por el Contrato a intervenir.

Todos los documentos que integran el Contrato serán considerados como recíprocamente explicativos.

Para la aplicación de la norma, su interpretación o resolución de conflictos o controversias, se seguirá el siguiente orden de prelación:

- 1) La Constitución de la República Dominicana;

- 2) La Ley No.340-06, sobre Compras y Contrataciones de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones, de fecha 18 de agosto del 2006 y su modificatoria contenida en la Ley No. 44906 de fecha seis (06) de diciembre del 2006;
- 3) El Reglamento de Aplicación de la Ley No. 340-06, emitido mediante el Decreto No. 543-12, de fecha Seis (06) de septiembre del 2012;
- 4) El Especificaciones Técnicas;
- 5) La Oferta y las muestras que se hubieren acompañado;
- 6) La Adjudicación;
- 7) El Contrato;
- 8) La Orden de Compra.

### 1.3 Subsanaciones

A los fines de la presente Comparación se considera que una Oferta se ajusta sustancialmente a los Especificaciones Técnicas, cuando concuerda con todos los términos y especificaciones de dichos documentos, sin desviaciones, reservas, omisiones o errores significativos. La ausencia de requisitos relativos a las credenciales de los oferentes es siempre subsanable.

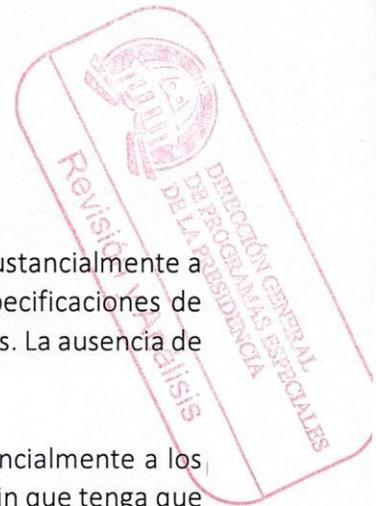
La determinación de la Entidad Contratante de que una Oferta se ajusta sustancialmente a los documentos de la Comparación se basará en el contenido de la propia Oferta, sin que tenga que recurrir a pruebas externas.

Siempre que se trate de errores u omisiones de naturaleza subsanable entendiendo por éstos, generalmente, aquellas cuestiones que no afecten el principio de que las Ofertas deben ajustarse sustancialmente a los Especificaciones Técnicas la Entidad Contratante podrán solicitar que, en un plazo breve, El Oferente/Proponente suministre la información faltante.

Cuando proceda la posibilidad de subsanar errores u omisiones se interpretará en todos los casos bajo el entendido de que la Entidad Contratante tenga la posibilidad de contar con la mayor cantidad de ofertas validas posibles y de evitar que, por cuestiones formales intrascendentes, se vea privada de optar por ofertas serias y convenientes desde el punto de vista del precio y la calidad.

La DIGEPEP rechazará toda Oferta que no se ajuste sustancialmente a las Especificaciones Técnicas de este proceso. No se admitirán correcciones posteriores que permitan que cualquier Oferta, que inicialmente no se ajustaba a dicho Especificaciones Técnicas, posteriormente se ajuste al mismo.

Los errores NO subsanables en este procedimiento de contratación son:



No Subsanables
1. Todos los datos y documentación correspondiente a la oferta económica del "Sobre B" son de naturaleza no subsanable, excepto errores aritméticos (suma, resta, multiplicación, división)
2. La falta de presentación del formulario de la oferta económica SNCC.F.033 o la inclusión de éste en el Sobre A
3. La falta de presentación de la Garantía de Seriedad de la Oferta, cuando la misma fuera insuficiente en monto y/o tiempo, o cuando esté incluida dentro del Sobre A
4. Cualquier información incluida en el Sobre A, que refiera el monto de la oferta económica
5. La falta de presentación de la muestra requerida (degustación)
Nota: Lo dispuesto anteriormente se establece a título enunciativo y no limitativo, por lo tanto, prevalecerá lo establecido en los artículos 91, 92 y 93 del Reglamento de Aplicación de la Ley sobre Compras y Contrataciones Públicas

Nota: Los oferentes deberán transparentar el ITBIS en sus propuestas. En caso de que la presentación del mismo sea omitida, la Entidad Contratante asumirá que el mismo se encuentra incluido dentro del precio de la oferta económica. La oferta debe estar debidamente firmada y sellada.

#### 1.4 Garantías

##### 1.4.1 Garantía de la Seriedad de la Oferta

Correspondiente al uno por ciento (4%) del monto total de la Oferta.

PÁRRAFO I. 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.

##### 1.4.2 Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato

Los Adjudicatarios cuyos Contratos 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 Seguro de compañías aseguradoras de reconocida solvencia en la República Dominicana, con las condiciones de ser incondicionales, irrevocables y renovables, en el plazo de Cinco (5) días hábiles, contados a partir de la Notificación de la Adjudicación, a disposición de PROPPEP, conforme al procedimiento y la forma de Adjudicación del Contrato a intervenir destinado a la Micro, Pequeña y Mediana empresa (MIPYME) el importe de la garantía será de un UNO POR CIENTO (1%). La Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato

debe ser emitida por una aseguradora o entidad bancaria de reconocida solvencia en la República Dominicana.

La no comparecencia del Oferente Adjudicatario a constituir la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato se entenderá que renuncia a la Adjudicación y se procederá a la ejecución de la Garantía de Seriedad de la Oferta.

Cuando hubiese negativa a constituir la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato, la Entidad Contratante, como Órgano de Ejecución del Contrato, notificará la Adjudicación 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.

#### 1.5 Devolución de las Garantías

- a) **Garantía de Seriedad de la Oferta:** Tanto al Adjudicatario como a los demás oferentes participantes una vez suscrito el contrato correspondiente.
- b) **Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato:** Una vez cumplido el contrato a satisfacción de la Entidad Contratante, cuando no quede pendiente la aplicación de multa o penalidad alguna.

#### 1.6 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 estas Especificaciones Técnicas, formularios, otras Circulares o anexos. Las Circulares se harán de conocimiento de todos los Oferentes/Proponentes. Dichas circulares deberán ser emitidas solo con las preguntas y las respuestas, sin identificar quien consultó, en un plazo no más allá de la fecha que signifique 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 el Especificaciones Técnicas y publicadas en el portal institucional y en el administrado por el Órgano Rector.

#### 1.7 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.

Tanto las Enmiendas como las Circulares emitidas por el Comité de Compras y Contrataciones pasarán a constituir parte integral del presente Especificaciones Técnicas y en consecuencia, serán de cumplimiento obligatorio para todos los Oferentes/Proponentes.

### 1.8 Consultas:

Para cualquier consulta o aclaración conforme al Cronograma de Actividades del Proceso de Referencia, los datos de contacto son los siguientes:

- Departamento: Unidad de Compras y Contrataciones
- Entidad Contratante: Dirección General de Proyectos Estratégicos y Especiales de la Presidencia Dirección (DIGEPEP)
- Teléfono Oficina: 809-686-1800
- E-mail: [compras@digepep.gob.do](mailto:compras@digepep.gob.do)

## Sección II Datos del Proceso

### 2.1 Objeto del proceso por Comparación de Precios

Constituye el objeto de la presente convocatoria la " CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE ESTATUTO SIMPLIFICADO, A TRAVÉS DEL PLAN QUISQUEYA APRENDE CONTIGO, DESTINADO A MIPYMES ", referencia No. DIGEPEP-CCC-CP-2020-0015

### 2.2 Procedimiento de Selección

Comparación de Precios para MIPYMES

### 2.3 Fuente de Recursos

La Dirección de Proyectos Estratégicos y Especiales (PROPEEP), de conformidad con el Artículo 32 del Reglamento No. 543-12 sobre Compras y Contrataciones Públicas de Bienes, Servicios y Obras, ha tomado las medidas previsoras necesarias a los fines de garantizar la apropiación de fondos correspondiente, dentro del Presupuesto del año 2020, que sustentará el pago de todos los servicios adjudicados y/o bienes adquiridos mediante el presente proceso. Las partidas de



fondos para liquidar las entregas programadas serán debidamente especializadas para tales fines, a efecto de que las condiciones contractuales no sufran ningún tipo de variación durante el tiempo de ejecución del mismo.

#### 2.4 Condiciones de Pago

La DIGEPEP establece que los pagos serán realizados en pesos dominicanos (RD\$), en un plazo no mayor de 60 días hábiles con posterioridad a la entrega y recepción satisfactoria de los bienes/servicios contratados. El proveedor suministrará los bienes/servicios a partir de los requerimientos periódicos, totales o parciales realizados, los pagos se realizarán de manera parcial o total, contra presentación de factura con número de comprobante fiscal gubernamental correspondiente.

#### 2.5 Cronograma de actividades.

ACTIVIDADES	PERÍODO DE EJECUCIÓN
1. Publicación en los portales y convocatoria	4 de noviembre del año 2020 a las 11:30 a.m.
2. Período para realizar consultas por parte de los interesados.	10 de noviembre del año 2020 hasta las 4:30 p.m.
3. Plazo para emitir respuesta por parte del Comité de Compras y Contrataciones, mediante circulares o enmiendas	12 de noviembre del año 2020 hasta las 2:00 p.m.
4. Recepción de Oferta Técnica "Sobre A" y Oferta Económica "Sobre B" y Presentación de muestras.	16 de noviembre del año 2020 de 11:30 a.m.
5. Apertura de Ofertas Técnicas "Sobres A"	16 de noviembre del año 2020 hasta las 12:00 p.m.
6. Verificación, Validación y Evaluación de Credenciales	16 de noviembre del año 2020 a las 12:30 p.m.
7. Degustación	16 de noviembre del año 2020 a las 1:00 p.m.
8. Inspección de Cocinas/ Centros de producción	17 de noviembre del año 2020 a partir de las 9:30 a.m.
9. Informe preliminar y Evaluación de Ofertas Técnicas	18 de noviembre del año 2020 a las 1:00 p.m.
10. Notificación de errores de naturaleza subsanable	18 de noviembre a las 3:00 p.m.
11. Ponderación y evaluación de subsanaciones	19 de noviembre del año 2020 9:00 a.m.

12. Notificación de habilitados para la apertura del "Sobre B"	19 de noviembre del año 2020 a las 11:00 a.m.
13. Apertura de Ofertas Económicas "Sobres B"	19 de noviembre del año 2020 a las 4:00 p.m.
14. Evaluación de ofertas económicas	20 de noviembre del año 2020 a las 3:00 p.m.
15. Adjudicación	23 de noviembre del año 2020 a las 3:00 p.m.
16. Notificación y Publicación de Adjudicación	24 de noviembre del año 2020 a las 12:00 p.m.
17. Plazo para la constitución de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato	En un plazo no mayor de cinco (5) días hábiles contados a partir de la notificación de adjudicación
18. Suscripción del Contrato	En un plazo no mayor de veinte (20) días hábiles contados a partir de la constitución de la Garantía de Fiel Cumplimiento

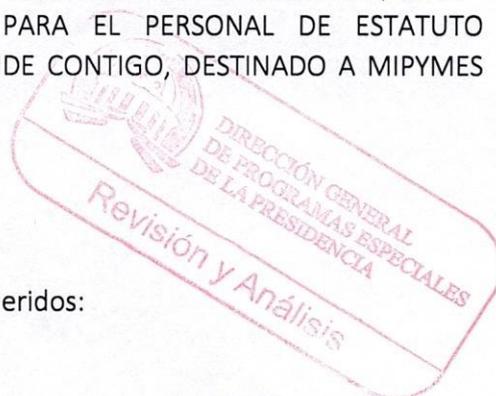
## 2.6 Conocimiento y Aceptación de las Especificaciones Técnicas

El sólo hecho de un Oferente/Proponente participe en la Comparación de Precios 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 las presentes Especificaciones Técnicas las cuales tienen carácter jurídicamente obligatorio y vinculante.

## 2.7 Descripción de los servicios

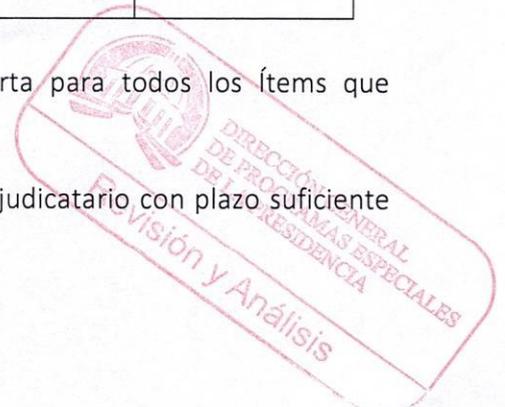
Los oferentes/proponentes deberán presentar sus por la totalidad de todos los servicios que componen el único lote, estrictamente basándose en las especificaciones establecidas para la "CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE ESTATUTO SIMPLIFICADO, A TRAVÉS DEL PLAN QUISQUEYA APRENDE CONTIGO, DESTINADO A MIPYMES" referencia No. DIGEPEP-CCC-CP-2020-0015., a saber:

Bienes y/o Servicios requeridos:



LOTE ÚNICO			
ITEMS	INSUMO REQUERIDO	DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	CANTIDAD
1	Almuerzos Sencillos	Almuerzos sencillos empacados: deberán incluir una variedad de ensalada cocida, un tipo de arroz (Ej.: moro de gandules, habichuelas, maíz, vegetales) una guarnición (pastelón, plátanos al caldero, lasaña), una carne guisada, horneada o a la plancha (pollo, res y cerdo) conforme a combinaciones que serán suministradas por la entidad contratante atendiendo al menú ofertado por el oferente adjudicatario. Estos deben ser empacados en platos desechables, servidos individualmente, deben incluir cucharas, cubiertos, cuchillos y servilletas desechables	6,745
2	Cenas Sencillas	Cenas Sencillas empacadas: deberán incluir una variedad de víveres (Ej.: Pan, puré de papas, puré de yuca o mangú de plátano verde o maduro, puré de papa, porciones de huevos revueltos con jamón, queso frito, crepes de queso, jamón o espinacas y tocineta. Estos deben ser empacados en platos desechables, servidos individualmente, deben incluir cucharas, cubiertos, cuchillos y servilletas desechables	2,700

- ❖ Los oferentes participantes deben presentar su oferta para todos los ítems que componen el lote.
- ❖ Las solicitudes serán coordinadas con el proveedor adjudicatario con plazo suficiente previo a la actividad.



- ❖ Serán consideradas las propuestas que incluyan menús con opciones de comidas balanceadas, bajas en grasas saturadas y azúcares.
- ❖ Los oferentes deberán incluir en su oferta técnica un mínimo de cinco (5) propuestas o variedades de menú por cada ítems en el que presente oferta.
- ❖ Los proveedores deberán garantizar altos niveles de calidad en la selección de los ingredientes, preparación de los alimentos y excelente presentación.
- ❖ Para la prestación de los servicios, las fechas serán coordinadas con el proveedor adjudicatario, quien deberá proporcionar una vía de comunicación permanente con la Departamento de Servicios Generales de la DIGEPEP.

## 2.9 Presentación de Propuestas Técnicas y Económicas “Sobre A” y “Sobre B”

Las Ofertas se presentarán en dos (2) sobres cerrados y rotulados con las siguientes inscripciones:

-Nombre del oferente:

(Sello Social)

Firma del Representante Legal

-Entidad:

COMITÉ DE COMPRA Y CONTRATACIONES  
DIRECCION GENERAL DE PROYECTOS ESTRATÉGICOS Y  
ESPECIALES (PROPEEP)

Referencia: DIGEPEP-CCC-CP-2020-0015

-Dirección:

Ave. Leopoldo Navarro Esq. México  
Edif. de Oficinas Gubernamentales Juan Pablo Duarte  
6to, piso, Distrito Nacional, Santo Domingo

-Teléfono:

809 686-1800 Ext. 2024/2021

Un Sobre indicará “Sobre A” Propuesta Técnica y el otro “Sobre B” Propuesta Económica. Ninguna oferta presentada en término podrá ser desestimada en el acto de apertura. Las que fueren observadas durante el acto de apertura se agregaran para su análisis por parte de los peritos designados.

## 2.10 Lugar, Fecha y Hora

La presentación de Propuestas "Sobre A" y "Sobre B" se efectuará en acto público, ante el Comité de Compras y Contrataciones y el Notario Público actuante, Ave. Leopoldo Navarro Esq. México, Edif. Gubernamental Juan Pablo Duarte, 6to, piso, Distrito Nacional, Santo Domingo, a la hora y día indicado en el Cronograma de la Comparación y sólo podrá postergarse por causas de Fuerza Mayor o Caso Fortuito definidos en el presente Especificaciones Técnicas.

La Entidad Contratante no recibirá sobres que no estuviesen debidamente cerrados e identificados según lo dispuesto anteriormente.

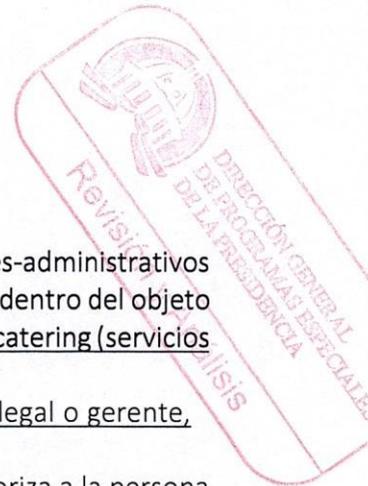
## 2.11 Forma para la Presentación de los Documentos Contenidos en el "Sobre A"

Los documentos contenidos en el "Sobre A" deberán ser presentados en original debidamente marcado como "ORIGINAL" en la primera página del ejemplar, junto con 2 fotocopias simples de los mismos, debidamente marcada, en su primera página, como "COPIA". El original y la copia deberán firmarse en todas las páginas por el Representante Legal, debidamente foliadas y deberán llevar el sello social de la compañía.

## 2.12 Documentación a Presentar:

### A. Documentación Legal:

1. Formulario de Presentación de Oferta (SNCC.F.034).
2. Formulario de Información sobre el Oferente (SNCC.F.042).
3. Registro de Proveedores del Estado (RPE) con documentos legales-administrativos actualizados, emitido por la Dirección General de Contrataciones Públicas, dentro del objeto de la presente contratación: Actividad comercial alimentación Servicios de catering (servicios de bebida y comida) 90100000
4. Copia de Cédula de identidad y electoral o pasaporte del representante legal o gerente, en caso de sociedades comerciales
5. Poder especial de representación (actualizado) en el cual la empresa autoriza a la persona a contratar en su nombre, debidamente legalizado por un notario y sellado con el sello de la empresa, *si procede*.
6. Nómina de presencia indicando las cantidades de cuotas sociales de cada uno de los socios y Acta de la Última Asamblea celebrada de la empresa debidamente registrada por la Cámara de Comercio y Producción correspondiente al domicilio de la empresa. Certificada y firmada de conformidad a su original por la gerencia o por quienes ostenten poder de representación otorgado por dicha gerencia, debidamente sellado con el sello social de la empresa. *(Este requerimiento no aplica cuando el oferente es Persona Física)*.



7. Registro Mercantil vigente con sello de la Cámara de Comercio y Producción, indicando que su objeto social es compatible con los fines contractuales del presente proceso.
8. Al menos tres (3) Contratos suscritos entre el oferente y una o varias instituciones del Estado Dominicano que acrediten que el mismo ha sido proveedor o contratista de servicios para los cuales presenta oferta acompañado de una carta de recomendación de la Entidad Contratante correspondiente mediante la cual se certifique que el oferente ha prestado servicios de alimentación de manera satisfactoria.
9. Certificación en la que se haga constar la dirección del Centro de Producción del oferente, mismo que deberá estar ubicado en el Distrito Nacional.
10. Registro sanitario vigente.

B. Documentación Financiera:

1. Estados financieros auditados de los últimos dos periodos fiscales, certificados por una firma de auditores o un CPA (Contador Público Autorizado)
2. Certificación emitida por la Tesorería de la Seguridad Social (TSS), donde manifieste que el oferente está al día en el pago de sus obligaciones de la Seguridad Social. Dicha certificación debe ser actualizada y encontrarse vigente al momento de la apertura del Sobre A.
3. Certificación emitida por la Dirección General de Impuestos Internos (DGII), donde manifieste que el oferente está al día en el pago de sus obligaciones fiscales. Dicha certificación debe ser actualizada y encontrarse vigente al momento de la apertura del Sobre A.
4. Certificación de poseer disponibilidad de crédito comercial emitida para este proceso en particular (servicio a contraer). Para ser válidas, las certificaciones de crédito no pueden ser emitidas por empresas socias o relacionadas al oferente.

C. Documentación Técnica:

- a) Fotografías a color del centro de producción en las que se demuestre que las instalaciones del centro de producción o cocina cumplen con las normas de higiene necesarias.
- b) Descripción del programa de control de higiene aplicado en el centro de producción.
- c) Propuestas de un mínimo de 4 opciones o menús para cada tipo de alimentación requerido (almuerzos y cenas según corresponde)
- d) Currículo del chef principal propuesto y Formulario de Experiencia profesional y copia de sus certificados de estudios obtenidos en los que se demuestre que posee las siguientes calificaciones profesionales:

CHEF PRINCIPAL	
Conocimientos Relevantes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seguridad alimentaria</li> <li>• Cocina</li> <li>• Control de higiene en el sector alimenticio</li> </ul>
Nivel Educativo	Licenciado en Gastronomía o en Administración Turística y Hotelera
Experiencia	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Al menos cinco (5) años en la ejecución de labores de dirección o supervisión de operaciones de cocina</li> <li>• Experiencia mínima de un (1) año en Empresas privadas y/o Organismos Públicos vinculados a la producción de alimentos, hostelería o restauración.</li> <li>• Experiencia acreditable en restaurantes, hoteles en áreas de A&amp;B o servicios de catering</li> </ul>

#### Presentación de la propuesta técnica y económica "Sobre A" y "Sobre B"

Junto con la entrega de "Sobre A", los oferentes/proponentes deberán hacer entrega de las muestras de los productos de acuerdo al procesamiento establecidos, el numeral 2.7.5, del presente documento. Deberán presentar el formulario de entrega de muestra, que deberá ser presentado en el "Sobre A" en un (1) original y dos (2) copias simples. El original y las copias deberán estar firmados en todas las páginas por el representante Legal, debidamente foliada y deberán llevar el sello social de la compañía.

NOTA: No se considerará, válidas las ofertas Técnicas de aquellos productos de los que no se hayan recibidos las muestras correspondientes.

#### D. Presentación y degustación:

En este apartado, se evaluará la propuesta de servicios, tomando en cuenta la calidad nutricional, la variedad del menú entregado en la propuesta, el sabor y la presentación. En lo que se refiere al menú, será considerado como obligatorio, contar con el balance nutricional y se acreditará el cumplimiento correspondiente si la confección de este contiene lo requerido. Todos los platos serán preparados y presentados de modo que resulten atractivos para su ingesta. Este punto se evaluará durante la degustación del día especificado en el cronograma.

- a. El aceite utilizado en todas las preparaciones deberá ser de oliva, girasol, maíz, nuez, germen de trigo o de soya

- b. La sal debe ser yodada
- c. Las verduras, hortalizas y legumbres serán de primera calidad, preferiblemente frescas y de temporada, cocidas o en ensaladas
- d. Las carnes y los huevos serán de primera calidad. Las carnes deben ser frescas, libres de aditivos y sin grasa visible. Deben servirse sin grasa visible. Deben servirse bien cocidas
- e. La forma de preparación de los alimentos ha de ser variada y baja en grasa: asados, hervidos, a la plancha, guisados.

**Nota:** En la degustación el Oferente presentará sus estaciones para 5 evaluadores.

**Para los consorcios:** En adición a los requisitos anteriormente expuestos, los consorcios deberán presentar:

- 1) 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 legalizado ante la Procuraduría General de la República.
- 2) Poder especial de designación del representante o gerente único del Consorcio autorizado por todas las empresas participantes en el consorcio.
- 3) Registro de Proveedor del Estado de cada integrante del consorcio, no estar inhabilitado,
- 4) Estar al día en el cumplimiento de las obligaciones fiscales y de seguridad social de cada integrante del consorcio, no estar afectado de conflicto de intereses, y demás requerimientos que se exigen en caso de presentación de oferta individual.

Quien haga oferta individual no puede participar formando parte de un consorcio. En caso de que se participe individualmente y como parte de consorcio, se desestimarán dichas ofertas, por auto descalificación, sin más trámite.

En caso de ser adjudicatario, el Consorcio deberá suministrar el Registro de Proveedores del Estado (RPE), el Registro Nacional del Contribuyente (RNC) a nombre del Consorcio y la Certificación emitida por la Dirección General de Impuestos Internos (DGII), donde se manifieste que el Consorcio se encuentra al día en el pago de sus obligaciones fiscales; para fines de elaboración del contrato y su posterior registro en la Contraloría General de la República.

**Nota aclaratoria:** La no presentación según se requiera de alguno de los documentos solicitados, luego de la etapa de subsanación será causa de descalificación.

LA PRESENTACIÓN EN OTRO FORMATO INVALIDA LA OFERTA

## 2.12 Presentación de la Documentación Contendida en el "Sobre B"

- A)** Formulario de Presentación de Oferta Económica (SNCC.F.33), presentado en Un (1) original debidamente marcado como "ORIGINAL" en la primera página de la Oferta, junto con 2 fotocopias simples de la misma, debidamente marcadas, en su primera página, como "COPIA". El original y las copias deberán estar firmados en todas las páginas por el Representante Legal, debidamente foliadas y deberán llevar el sello social de la compañía. La propuesta económica deberá incluir gastos de transporte.
- B)** Garantía de la Seriedad de la Oferta. Correspondiente al UNO POR CIENTO (1%) del monto total de la oferta. Esta deberá consistir en una Póliza de Fianza o Garantía Bancaria, debiéndose entregarse en la misma moneda de la oferta.

El "Sobre B" deberá contener en su cubierta la siguiente identificación:

-Nombre del oferente:

(Sello Social)  
Firma del Representante Legal

-Entidad:

COMITÉ DE COMPRA Y CONTRATACIONES  
DIRECCION GENERAL DE PROYECTOS ESTRATÉGICOS Y  
ESPECIALES (PROPEEP)  
Referencia: DIGEPEP-CCC-CP-2020-0015

-Dirección:

Ave. Leopoldo Navarro Esq. México  
Edif. de Oficinas Gubernamentales Juan Pablo Duarte  
6to, piso, Distrito Nacional, Santo Domingo

-Teléfono:

809 686-1800 Ext. 2024/2021

Precio de la Oferta:

Las Ofertas deberán ser presentadas única y exclusivamente en el formulario designado al efecto, (SNCC.F.033), siendo inválida toda oferta bajo otra presentación y deberá incluir TODOS los elementos que componen un lote único.

Todos los servicios que componen el lote de este proceso deberán enumerarse y cotizarse por separado en el Formulario de Presentación de Oferta Económica. Si un formulario de Oferta Económica detalla artículos o servicios, pero no los cotiza, se asumirá que está incluido en la

Oferta. Asimismo, cuando algún lote o artículo no aparezca en el formulario de Oferta Económica se asumirá de igual manera, que está incluido en la Oferta.

El desglose de los componentes de los precios se requiere con el único propósito de facilitar a la Entidad Contratante la comparación de las Ofertas.

El precio cotizado en el formulario de Presentación de la Oferta Económica deberá ser el precio total de la oferta, excluyendo cualquier descuento que se ofrezca.

Los precios cotizados por el Oferente serán fijos durante la ejecución del Contrato y no estarán sujetos a ninguna variación por ningún motivo,

La Oferta Económica deberá presentarse en Pesos Dominicanos. El Oferente será responsable y pagará todos los impuestos, o gravámenes que hubiesen sido fijados por autoridades municipales, estatales o gubernamentales, dentro y fuera de la República Dominicana, relacionados con los bienes y servicios conexos a ser suministrados.

Ninguna institución sujeta a las disposiciones de la Ley que realice contrataciones podrá contratar o convenir sobre disposiciones o cláusulas que dispongan sobre exenciones o exoneraciones de impuestos y otros atributos, o dejar de pagarlos, sin la debida aprobación del Congreso Nacional.

El Oferente/Proponente que cotiche en cualquier moneda distinta al Peso Dominicano, se auto descalifica para ser adjudicatario.

Los precios no deberán presentar alteraciones ni correcciones y deberán ser dados en la unidad de medida establecida en el Formulario de Oferta Económica.

### Sección III - Apertura y Validación de Ofertas

#### 3.1 Procedimiento de Apertura de Sobres

La apertura de Sobres se realizará en acto público en presencia del Comité de Compras y Contrataciones y del Notario Público actuante, en la fecha, lugar y hora establecidos en el Cronograma de la Comparación.

Una vez pasada la hora establecida para la recepción de los Sobres de los Oferentes/Proponentes, no se aceptará la presentación de nuevas propuestas, aunque el acto de apertura no se inicie a la hora señalada.



### 3.2 Apertura de "Sobre A", contenido de Propuestas Técnicas

El Notario Público actuante procederá a la apertura de los "Sobres A", según el orden de llegada, procediendo a verificar que la documentación contenida en los mismos esté correcta de conformidad con el listado que al efecto le será entregado. El Notario Público actuante, deberá rubricar y sellar cada una de las páginas de los documentos contenidos en los "Sobres A", haciendo constar en el mismo la cantidad de páginas existentes.

En caso de que surja alguna discrepancia entre la relación y los documentos efectivamente presentados, el Notario Público autorizado dejará constancia de ello en el acta notarial.

Las actas notariales estarán disponibles para los Oferentes/ Proponentes, o sus Representantes Legales, quienes para obtenerlas deberán hacer llegar su solicitud a través de la Oficina de Acceso a la Información (OAI).

### 3.3 Validación y Verificación de Documentos

Los Peritos, procederá a la validación y verificación de los documentos contenidos en el referido "Sobre A". Ante cualquier duda sobre la información presentada, podrá comprobar, por los medios que considere adecuados, la veracidad de la información recibida.

No se considerarán aclaraciones a una Oferta presentadas por Oferentes cuando no sean en respuesta a una solicitud de la Entidad Contratante. La solicitud de aclaración por la Entidad Contratante y la respuesta deberán ser hechas por escrito.

Antes de proceder a la evaluación detallada del "Sobre A", los Peritos determinarán si cada Oferta se ajusta sustancialmente al contenido de estas Especificaciones; o si existen desviaciones, reservas, omisiones o errores de naturaleza o de tipo subsanables de conformidad a lo establecido en el numeral 1.21 del presente documento.

En los casos en que se presenten desviaciones, reservas, omisiones o errores de naturaleza o tipo subsanables, los Peritos Especialistas procederán de conformidad con los procedimientos establecidos en el presente documento.

### 3.4 Criterios de Evaluación (Oferta Técnica)

Criterios de Evaluación (Oferta Técnica)

Las Propuestas deberán contener la documentación necesaria, suficiente y fehaciente para demostrar los siguientes aspectos que serán verificados bajo la modalidad "CUMPLE /NO CUMPLE":

La evaluación de los oferentes/proponentes se hará conforme la evaluación de los criterios indicados a continuación:

Oferta Técnica
Criterios
Instalación y vehículos de distribución
Equipamiento
Solvencia económica
Experiencia
Calidad y presentación de la muestra presentada

#### 3.4.1 Instalaciones y vehículos de distribución

Sub-Criterio	Cumple	No Cumple
1. El piso del local en donde se elaboran los alimentos debe tener vías de drenaje para evitar acumulación de agua luego de la limpieza. Deben ser material fácilmente lavable y estar en un buen estado, por lo que no podrán ser de tierra o estar recubiertos con alfombras o vinil.		
2. El lugar para disponer los residuos debe garantizar el correcto almacenamiento de los mismos hasta su disposición final, preferiblemente construido en block, cuyas paredes deben estar revestida de material lavable.		
3. En el local donde se elaboran los alimentos deben aplicarse medidas o acciones para controlar y/o eliminar las plagas (ratas, cucarachas, ratones, moscas y otros). Para		



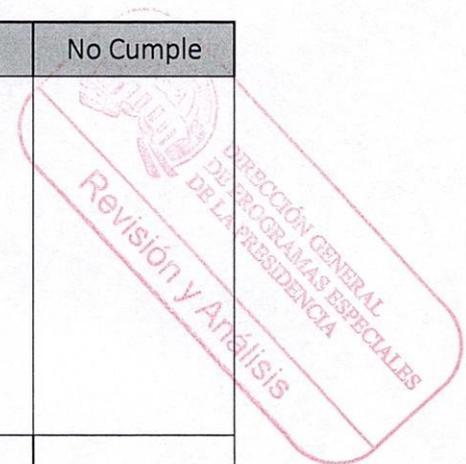
<p>estos fines se requerirá la presentación de evidencia de ejecución de estos servicios (Copia de facturas emitidas por la empresa de fumigación, comprobantes de pago de dichos servicios, etc.). Del mismo modo se verificará que los productos empleados para la limpieza y desinfección deben ser aptos para ser usados en lugares donde se manipulan, preparan o elaboran alimentos.</p>		
<p>4. El local debe de estar construido en Block con techo de cemento</p>		
<p>5. Almacén. El local donde se almacenan todos los insumos alimenticios (procesados o no procesados) debe contar con la debida protección en contra de plagas, animales, químicos, contaminantes, correcta temperatura, buenas condiciones de limpieza e iluminación al igual que deben contar con un almacén refrigerado o cuarto frio para la conservación y/o congelado de los insumos que asi lo requieran.</p>		
<p>6. Los techos deben estar bien conservados sin filtraciones ni goteras</p>		
<p>7. Las paredes deben estar revestidas de material cerámico, porcelanato o de acero inoxidable, deben ser lavables sin orificios ni grietas.</p>		
<p>8. Las ventanas y puertas deben estar en buen estado</p>		
<p>9. Las instalaciones eléctricas deben estar en buen estado y protegidos</p>		
<p>10. La iluminación natural o artificial debe ser apropiada para la realización de las actividades de produccion alimenticia.</p>		
<p>11. Flotilla de distribución vehicular. El proveedor deberá contar con dos o más vehículos debidamente acondicionados para el transporte de alimentos. INTERIOR</p>		



EN ACERO INOXIDABLE O EN SU DEFECTO EN MATERIAL QUE PERMITA SU FACIL LIMPIEZA.		
12. El personal encargado de la elaboración y manipulación de los alimentos debe contar con la higiene adecuada y adoptar los controles y medidas necesarias para garantizar la inocuidad de los alimentos. LOS MISMOS DEBEN ESTAR DEBIDAMENTE UNIFORMADOS DE MANERA APROPIADA EN RELACION A LA FUNCIÓN QUE REALIZAN		
13. En el centro de producción no deben habitar animales domésticos ni de crianza.		
14. El abastecimiento de agua del local en donde se elaboran los alimentos debe contar con suministro de agua potable para la limpieza y servicios de higiene del personal. No usar agua de pozo. Los medios de almacenamiento (tinacos, cisterna, tanques) deben estar limpios y en buen estado.		

### 3.4.2 Equipamiento

Sub-Criterio	Cumple	No Cumple
Correcto qquipamiento: El oferente cuenta con equipos industriales de cocina en óptimas condiciones de funcionamiento y limpieza. Mesas de procesamiento, cambros, carros estacionarios, estufas industriales en acero inoxidable, refrigeradores, con capacidad para la elaboración de la cantidad de alimentos requeridos y demás equipamientos necesarios que permitan procesar los alimentos de manera adecuada.		
Planta generadora de energía eléctrica, full instalada. Se tomará en cuenta que la misma posea capacidad de generación suficiente, condiciones físicas y mecánicas apropiadas, dada la importancia		



que tiene el mantenimiento de la cadena de frío de los alimentos, así como el cumplimiento de la elaboración a tiempo de las raciones ante cortes de energía eléctrica que puedan producirse.		
El oferente debe contar con el almacenamiento adecuado para materia prima y áreas distintas para procesarlas, con el propósito de evitar la contaminación cruzada ejemplo no usar la misma mesa para procesar vegetales y carne.		

Solo se abrirán las ofertas económicas de los oferentes/proponentes que hayan resultado habilitados en la primera etapa del proceso.

Los Peritos levantarán un informe donde se indicará el cumplimiento o no de las Especificaciones Técnicas. En el caso de no cumplimiento indicará, de forma individualizada las razones.

Los Peritos emitirán su informe al Comité de Compras y Contrataciones sobre los resultados de la evaluación de las Propuestas Técnicas "Sobre A", a los fines de la recomendación final.

### 3.4.3 Calidad y presentación de la muestra presentada

En este apartado, se evaluará la propuesta de servicios, tomando en cuenta la calidad nutricional, la variedad del menú presentado en la muestra, el sabor y la presentación. Los alimentos propuestos deberán mantener un adecuado balance nutricional y se acreditará el cumplimiento correspondiente si la confección de estos contiene todos los elementos requeridos. Todos los platos serán preparados y presentados de modo que resulten atractivos para su ingesta. Este punto se evaluará durante la degustación del día especificado en el cronograma.

- a. El aceite utilizado en todas las preparaciones deberá ser de oliva, girasol, maíz, nuez, germen de trigo o de soya
- b. La sal debe ser yodada
- c. Las verduras, hortalizas y legumbres serán de primera calidad, preferiblemente frescas y de temporada, cocidas o en ensaladas
- d. Las carnes y los huevos serán de primera calidad. Las carnes deben ser frescas, libres de aditivos y sin grasa visible. Deben servirse sin grasa visible. Deben servirse bien cocidas
- e. La forma de preparación de los alimentos ha de ser variada y baja en grasa: asados, hervidos, a la plancha, guisados.

Nota: En la degustación el Oferente presentará sus estaciones para 4 evaluadores.

#### 3.4.5 Experiencia

Los oferentes participantes deberán poseer un mínimo de cinco (5) años de experiencia para este proceso.

#### 3.5 Apertura de los “Sobres B”, Contentivos de Propuestas Económicas

El Comité de Compras y Contrataciones, dará inicio al Acto de Apertura y lectura de las Ofertas Económicas “Sobre B”, conforme a la hora y en el lugar indicado. Sólo se abrirán las Ofertas Económicas de los Oferentes/Proponentes que hayan resultado habilitados en la primera etapa del proceso. Son éstos aquellos que, una vez finalizada la evaluación de las Ofertas Técnicas, cumplan con los criterios señalados en la sección Criterios de evaluación. Las demás serán devueltas sin abrir. De igual modo, solo se dará lectura a los renglones que hayan resultado CONFORME en el proceso de evaluación de las Ofertas Técnicas.

A la hora fijada en el Cronograma de la Comparación, el Consultor Jurídico de la institución, en su calidad de Asesor Legal del Comité de Compras y Contrataciones, hará entrega formal al Notario Público actuante, en presencia de los Oferentes, de las Propuestas Económicas, “Sobre B”, que se mantenían bajo su custodia, para dar inicio al procedimiento de apertura y lectura de las mismas.

En acto público y en presencia de todos los interesados el Notario actuante procederá a la apertura y lectura de las Ofertas Económicas, certificando su contenido, rubricando y sellando cada página contenida en el “Sobre B”.

El o los Notarios Públicos actuantes elaborarán el acta notarial correspondiente, incluyendo las observaciones realizadas al desarrollo del acto de apertura, si las hubiera, por parte de los Representantes Legales de los Oferentes/ Proponentes. El acta notarial deberá estar acompañada de una fotocopia de todas las Ofertas presentadas. Dichas actas notariales estarán disponibles para los Representantes Legales de los Oferentes/Proponentes, quienes para obtenerlas deberán hacer llegar su solicitud a través de la Oficina de Acceso a la Información (OAI).

#### 3.6 Confidencialidad del Proceso

Las informaciones relativas al análisis, aclaración, evaluación y comparación de las Ofertas y las recomendaciones para la Adjudicación del Contrato no podrán ser reveladas a los Oferentes ni a otra persona que no participe oficialmente en dicho proceso hasta que se haya anunciado el nombre del Adjudicatario, a excepción de que se trate del informe de evaluación del propio Oferente. Todo intento de un Oferente para influir en el procesamiento de las Ofertas o decisión de la Adjudicación por parte del Contratante podrá dar lugar al rechazo de la Oferta de ese Oferente.

### 3.7 Plazo de Mantenimiento de Oferta

Los Oferentes/Proponentes deberán mantener las Ofertas por el término de 90 días hábiles, es decir días laborables sin incluir sábados, domingos ni días feriados contados a partir de la fecha del acto de apertura. La Entidad Contratante, excepcionalmente podrá solicitar a los Oferentes/Proponentes una prórroga, antes del vencimiento del período de validez de sus Ofertas, con indicación del plazo. Los Oferentes/Proponentes podrán rechazar dicha solicitud, considerándose por tanto que han retirado sus Ofertas, por lo cual la Entidad Contratante procederá a efectuar la devolución de la Garantía de Seriedad de Oferta ya constituida. Aquellos que la consientan no podrán modificar sus Ofertas y deberán ampliar el plazo de la Garantía de Seriedad de Oferta oportunamente constituida.

El plazo de vigencia de la oferta, requerido en este numeral, será verificado a través del Formulario de Presentación de Ofertas (SNCC.F.034). Las ofertas que no cumplan por lo menos con el plazo aquí establecido serán eliminadas sin más trámite.

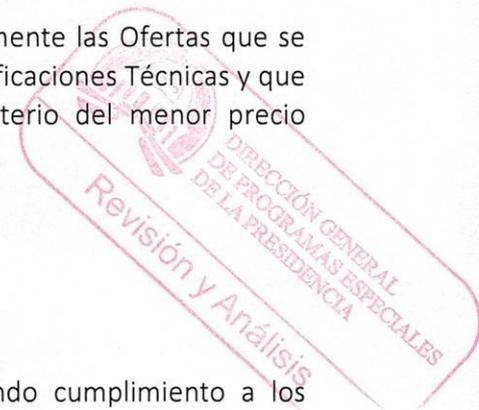
### 3.8 Evaluación Oferta Económica

El Comité de Compras y Contrataciones evaluará y comparará únicamente las Ofertas que se ajustan sustancialmente a los requerimientos contenidos en las Especificaciones Técnicas y que hayan sido evaluadas técnicamente como CONFORME, bajo el criterio del menor precio ofertado.

## Sección IV - Adjudicación

### 4.1 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, y las demás condiciones que se establecen en el presente documento.

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

En caso de empate entre dos o más Oferentes/Proponentes, se procederá de acuerdo al siguiente procedimiento:

El Comité de Compras y Contrataciones procederá por una elección al azar, en presencia de Notario Público y de los interesados, utilizando para tales fines el procedimiento de sorteo.

#### 4.2 Documentación a presentar en caso de Adjudicación:

1. Constancia de Registro de Cuenta de Beneficiario del adjudicatario ante la DGCP

#### 4.3 Declaración de Desierto

El Comité de Compras y Contrataciones podrá declarar desierto el procedimiento, total o parcialmente, en los siguientes casos:

- Por no haberse presentado Ofertas.
- Por haberse rechazado, descalificado, o porque son inconvenientes para los intereses nacionales o institucionales todas las Ofertas o la única presentada.

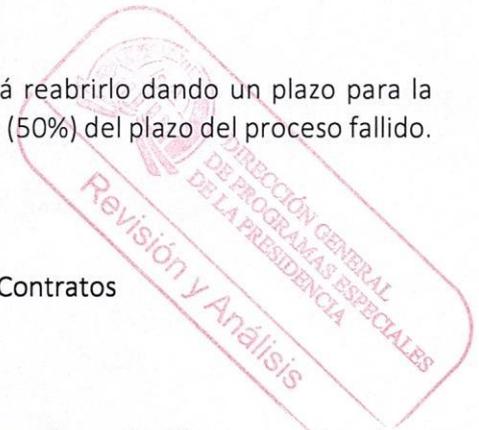
En la Declaratoria de Desierto, la Entidad Contratante podrá reabrirlo dando un plazo para la presentación de Propuestas de hasta un cincuenta por ciento (50%) del plazo del proceso fallido.

### Sección V - Disposiciones Sobre los Contratos

#### 5.1 Condiciones Generales del Contrato

##### 5.1.1 Validez del Contrato

El Contrato será válido cuando se realice conforme al ordenamiento jurídico y cuando el acto definitivo de Adjudicación y la constitución de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato sean cumplidos.



### 5.1.2 Efectos del Incumplimiento

El incumplimiento del Contrato por parte del Proveedor determinará su finalización, procediéndose a contratar al Adjudicatario que haya quedado en el segundo lugar.

En los casos en que el incumplimiento del Proveedor constituya falta de calidad de los bienes entregados o causare un daño o perjuicio a la institución, o a terceros, la Entidad Contratante podrá solicitar a la Dirección General de Contrataciones Públicas, en su calidad de Órgano Rector del Sistema, su inhabilitación temporal o definitiva, dependiendo de la gravedad de la falta.

## 5.2 Condiciones Específicas del Contrato

### 5.2.1 Vigencia del Contrato

La vigencia del Contrato será de doce (12) meses, a partir de la fecha de la suscripción del mismo y hasta su fiel cumplimiento, de conformidad con el Cronograma de Entrega de Cantidades Adjudicadas, el cual formará parte integral y vinculante del mismo.

### 5.2.2 Inicio del Suministro

Una vez formalizado el correspondiente Contrato entre la Entidad Contratante y el Proveedor, éste último iniciará la ejecución del mismo hasta su totalidad.

## Sección VI -Recepción de los Bienes.

### 6.1 Requisitos de Entrega

El Contrato será ejecutado en un periodo de tres (3) meses, contados a partir de la suscripción del mismo. En virtud de este, se realizarán entregas de acuerdo a las solicitudes parciales realizadas por la entidad contratante.

- Entrega inmediata luego de la certificación de registro del contrato
- Lugar de entrega: Edificio de Oficinas Gubernamentales Juan Pablo Duarte, 6to. Piso, Av. México, Santo Domingo, Distrito Nacional.
- Las solicitudes serán efectuadas por el Departamento de Servicios Generales. El contacto para la coordinación de la recepción podrá realizarse al número de teléfono 809-686-1800 ext. 3013.



## 6.2 Recepción Definitiva

Si los bienes o servicios son recibidos CONFORME y de acuerdo con lo establecido en el presente documento, en el Contrato u Orden de Compra, se procede a la recepción definitiva. No se entenderán suministrados, ni entregados los bienes o servicios que no hayan sido objeto de recepción definitiva.

### Sección VII – Formularios

#### 7.1 Formularios Tipo

El Oferente/Proponente deberá presentar sus Ofertas de conformidad con los Formularios determinados en el presente Especificaciones Técnicas, los cuales se anexan como parte integral del mismo.

Comité de Compras y Contrataciones  
Dirección General de Programas Especiales de la Presidencia

#### 7.2 Anexos

- 1) Formulario de Presentación de Oferta. (SNCC.F.034) - En este formulario se deben enunciar los siguientes datos: Sección B: Especificaciones y Enmiendas recibidas y aceptadas, Sección B: identificación de los artículos en el cual participa (sin monto de la oferta), Sección C: Cantidad de días hábiles para los cuales mantiene su oferta.
- 2) Modelo de Contrato de Ejecución de Servicios (SNCC.C.024)
- 3) Formulario de Presentación de Oferta Económica (SNCC.F.033) – En este formulario se deberá incluir el precio ofertado para cada ítem que integra el lote único. El formulario debe de estar sellado y firmado por el oferente y en el momento de la apertura, el original será sellado por el notario público, siendo inválida toda oferta bajo otra presentación.
- 4) Formulario de Información sobre el Oferente (SNCC.F.042).
- 5) Formulario de entrega de muestra SNCC.F.056

