



República Dominicana

PROINDUSTRIA
CENTRO DE DESARROLLO Y COMPETITIVIDAD INDUSTRIAL

"Año del Desarrollo Agroforestal"

CONDICIONES GENERALES DEL PROCESO

PARA EL SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA LOS EMPLEADOS Y FUNCIONARIOS, LLEVADA A CABO POR EL CENTRO DE DESARROLLO Y COMPETITIVIDAD INDUSTRIAL, (PROINDUSTRIA).

**Santo Domingo, Distrito Nacional
Febrero 2017**



1-Datos de la Comparación de Precios de Bienes y Servicios

1.1 Objeto del Procedimiento

Constituye el objeto de la presente convocatoria para la Contratación del Servicio de Suministro de Alimentos para los empleados y funcionarios de la Institución, llevada a cabo por el Centro de Desarrollo y Competitividad Industrial de acuerdo a las condiciones establecidas en los Términos de Referencia.

PARA EL PERSONAL DE PROINDUSTRIA			
PLANIFICACIÓN APROXIMADA	DIARIO	MENSUAL	TOTAL POR TRES MESES
ALMUERZOS	135	2970	9,801
10% PARA CUBRIR IMPREVISTOS El cálculo se realizó a razón de 22 días laborales, más un 10% de imprevistos			



2- Cronograma del Procedimiento

ACTIVIDADES	PERÍODO DE EJECUCIÓN
1. Publicación llamado a participar en el procedimiento por Comparación de Precios	21-02-2017
2. Período para realizar consultas	21-02-2017 hasta 23-02-2017
3. Recepción, verificación y validación de Credenciales.	Del 21 de febrero al 23 de febrero 2017, Hasta las 2:00, p.m.
4. Notificación de solicitud Subsanaciones de documentos de Credenciales	Hasta el 24 de febrero
5. Plazo para depositar documentos de subsanación	Hasta el 24 de febrero a las 2:00 p.m.
6. Plazo para emitir respuesta por parte del Comité de Compras y Contrataciones, mediante circulares o enmiendas.	Hasta el 24-02-2017 a las 3:00; p.m.
7. Recepción y apertura de Propuestas Económica "Sobre B".	Recepción 01-03-2017, hasta las 3:00 p.m. Apertura 01-03-2017, 3:45 p.m.
8. Evaluación Ofertas Económicas.	Desde el 01-03-2017 hasta 03-03-2017
9. Adjudicación y Notificación de Adjudicación	06-03-2017
10. Plazo para la constitución de la Garantía Bancaria de Fiel Cumplimiento de Contrato	05 días hábiles, contados a partir de la Notificación de Adjudicación
11. Publicación de los Contratos en el portal institución y en el portal administrado por el Órgano Rector.	Inmediatamente después de suscritos por las partes



3- Consultas

Los interesados podrán solicitar a la Entidad Contratante aclaraciones acerca del Pliego de Condiciones Específicas, hasta la fecha que coincida con el CINCUENTA POR CIENTO (50%) del plazo para la presentación de las Ofertas. Las consultas las formularán los Oferentes por escrito, sus representantes legales, o quien éstos identifiquen para el efecto. La Unidad Operativa de Compras y Contrataciones, dentro del plazo previsto, se encargará de obtener las respuestas conforme a la naturaleza de la misma.

3.1 Las Consultas se remitirán al Comité de Compras y Contrataciones, dirigidas a:

Comité de Compras y Contrataciones

PROINDUSTRIA

Referencia: PRO-CP-002-2017

**Dirección: Ave. 27 de febrero Esq. Luperón, Plaza la
Bandera, Santo Domingo, República Dominicana**

Teléfonos: 809-530-0010 Ext. 273

Email: jmejia@proindustria.gov.do



4- Circulares

La Unidad Operativa de Compras y Suministros para dar respuestas a tales consultas, deberá emitir circulares aclaratorias. 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 Pliego de Condiciones Específicas y publicadas en el portal institucional y en el administrado por el Órgano Rector.

5- Visita y Lugar de ejecución de los trabajos:

Los Peritos designados realizarán una visita de inspección a las instalaciones de las empresas ofertantes, de manera que obtengan, toda la información que pueda ser necesaria para la evaluación de los mismos.

6- Requerimiento de Credenciales:

Para participar en el presente proceso, el proponente deberá reunir las calificaciones siguientes y en consecuencia deberá depositar ante la Unidad de Compras y Contrataciones del Centro de Desarrollo y Competitividad Industrial, en la fecha establecida en el cronograma de actividades la documentación que avale dicha información, los cuales serán

evaluados conforme al criterio de cumple/no cumple. El oferente deberá cumplir con cada uno de estos requerimientos para poder presentar su oferta económica:

1. El Registro de Proveedores: Los Oferentes/Proponentes deberán estar inscritos en el Registro de Proveedores del Estado administrado por la Dirección General de Contrataciones Públicas.
2. Depositar certificación de impuestos actualizada, TSS, ITBIS, Anticipo.
3. Formularios Designación **(SNCC.D.051)** y Aceptación de Representante **(SNCC.D.052)**
4. Registro Mercantil
5. Certificado de Registro Sanitario, emitido por el Ministerio de Salud Pública
6. Si es una Mipyme certificación avalada por el Ministerio de Industria y Comercio
7. Última Asamblea Estatutaria
8. Antecedentes que acrediten su experiencia en la administración y/o operación de servicios de Alimentos y Bebidas. Presentar constancia que evidencie que el licitante cuenta con por lo menos 3 años de experiencia brindando servicios similares al licitado de manera satisfactoria.
9. Certificación de la Dirección General de Normas y Sistema de Calidad.
10. Declaración Jurada del solicitante en la que manifieste que no se encuentra dentro de las prohibiciones establecidas en el Artículo 14 de la Ley 340-06.

7- Presentación de Ofertas.

Las Propuestas serán recibidas en el División de Compras y Suministros 2do nivel, hasta el martes 01 de marzo 2017 a las 3:00 p.m., y el acto de apertura a las 3:45 p.m., en presencia de Notario Público y los miembros del Comité de Compras y Contrataciones, en el Salón de Capacitación de esta Sede Central.

Nota: A partir de la hora fijada como término para la recepción de las ofertas no se recibirán otras, aun cuando el acto de apertura no se haya iniciado.

7.1 Presentación de ofertas

El proponente deberá entregar su propuesta en sobre cerrado, debidamente sellada y firmada, conteniendo las siguientes informaciones.

A-Portada del sobre:

- **Nombre del Oferente/Proponente**
- **Dirección**



- Responsable Legal de la Empresa
- Referencia del procedimiento: PRO-CP-002-2017
- Asunto: Oferta Económica
- Nombre de la entidad contratante: PROINDUSTRIA



B-Contenido del sobre:

- a) Cotización con especificaciones técnicas detalladas del bien ofertado firmada y sellada. ITBIS transparentado. (El ITBIS debe reflejarse en el precio unitario y debe ser totalizado al final de la cotización).
- b) Garantía de la Seriedad de la Oferta en Original. Correspondiente una Garantía Bancaria o Póliza de Seguros, por un valor de 1% del monto total de la Oferta, moneda Local (RD\$).
- c) Términos de Pago y Tiempo de entrega

8- Criterios de Evaluación.

La adjudicación se hará a favor del Oferente que presente la mejor propuesta y que cumpla con las especificaciones técnicas requeridas, y sea calificada como la Oferta que más convenga a la satisfacción del interés general y el cumplimiento de los fines y cometidos de la administración, conforme a especificaciones y precio.

Las propuestas deberán contener la documentación necesaria, suficiente y fehaciente para demostrar los siguientes aspectos que serán verificados bajo la modalidad de **CUMPLE/NO CUMPLE**.

Elegibilidad: Que el Proponente este legalmente autorizado para realizar sus actividades Comerciales en el país.

Capacidad Técnica: Que el servicio cumpla con todas las características especificadas en las Fichas Técnicas o Especificaciones Técnicas. Igualmente que sus ofertas se ajusten a las necesidades y los requerimientos exigidos en los Términos de Referencia, al igual que la calidad de los mismos.

Referencias Comerciales: la empresa debe incluir en su carpeta técnica, mínimo tres trabajos ya realizados con características similares.

Los oferentes/participantes que no sobrepasen las evaluaciones técnicas, legales y financieras que serán realizadas por los peritos designados al efecto, en base a la documentación depositada, no podrán optar por la lectura de su oferta económica "Sobre B".

9- Responsabilidades y Obligaciones

El Oferente tendrá a su cargo el suministro de alimentos de calidad, apegado a las normas de Seguridad alimentaria, para la Institución.

El Oferente no podrá, bajo ninguna circunstancia, transferir la concesión, sin la autorización expresa de la Entidad Contratante.

El adjudicatario deberá cumplir estrictamente con el menú ofertado así como el mejoramiento continuo del suministro de los alimentos.

Observar el debido respeto a las Normas de higiene en el manejo y manipulación de alimentos, siendo esto causa para rescindir unilateralmente por parte de la Entidad Contratante.

Transportar en un vehículo cerrado, tipo frigorífico, con el manejo adecuado, constituyéndose esto causa para rescindir unilateralmente por parte de la Entidad Contratante.

Adquirir las materias primas, materiales, ingredientes y suministros cuyas marcas tenga la Certificación de la **DIGENOR**.

Disponer de Recursos Humanos suficientes que garanticen la producción y servicios de comidas en la cantidad adecuada y en el momento oportuno.

Adjunto a los Términos de Referencia se encuentra una propuesta de menú, la cual deberá ser tomada en cuenta para la elaboración del menú, para el suministro de los alimentos para la institución.

10- Población a Utilizar el Servicio Diariamente

El suministro de alimentos será utilizado por los funcionarios y empleados del Centro de Desarrollo y Competitividad Industrial.

11-El Suministro de Alimentos debe Realizarse en Horario de:

Almuerzo: de 11:30 a.m. a 2:30 p.m., constituyéndose la violación de este horario, causa de rescisión del contrato.

12-Condiciones Sanitarias Requeridas para los Alimentos

- Las comidas una vez preparadas deberán ser consumidas en el mismo día.
- Los almuerzos serán empacados en envases tipo Foam e incluir un set de cubiertos plásticos (cuchara, tenedor y cuchillo) con servilleta incluida.
- Los alimentos deben estar debidamente protegidos de cualquier contaminación.



18- Menú Guía

Lunes	Arroz blanco	Cocido de garbanzos	Arroz blanco	Arroz blanco
	Habichuelas rojas	Arroz blanco	Habichuelas rojas	Arveja fajita de cerdo
	Pollo guisado	Ensalada de aguacate	Pollo horneado	Torreja de berenjena
	Ensalada hervida		Ensalada hervida	Ensalada hervida
	Fritos maduros		Guineíto encebollado	

Martes	Moro de gandules	Arroz blanco	Moro de gandules	Arroz blanco
	Res encebollada	Habichuelas rojas	Cerdo horneado	Gandules guisados
	Ensalada hervida	Lonjas de cerdo asado	Ensalada rusa	Guineítos encebollados
	Arepitas de yuca	Ensalada de tomate queso y albahaca	Arepita de maíz	Pollo frito
				Ensalada de aguacate

Miércoles	Arroz con maíz	Arroz con vegetales	Arroz blanco	Moro de habichuela roja
	Pechuga de pollo en salsa aurora	Res encebollada	Habichuelas blancas	Res encebollada
	Ensalada de aguacate	Pastelón de plátano maduro	Res encebollada	Plátano maduro frito
	Guineítos encebollados	Ensalada hervida	Remolacha y maíz	Ensalada de tomate y pepino
			Arepita de yuca	

Jueves	Arroz blanco	Arroz blanco	Chofan de vegetales	Arroz con vegetales
	Habichuelas blancas	Gandules guisados	Chicharon de pollo	Pollo horneado
	Fajitas de cerdo	Pechurina	plátano maduro frito	Arepitas de yuca
	Ensalada verde	Ensalada verde		Ensalada hervida



- Se dispondrá de refrigeración en el caso de expendio de alimentos de fácil descomposición.
- Los detergentes y cualquier otro producto tóxico, deben estar separados de los alimentos.
- No se permite el reciclaje de alimentos.

13- Requisitos del Manipulador de Alimentos

- Estar libres de enfermedades infectocontagiosas y cumplir con los controles periódicos que las autoridades del Área de Salud exijan.
- Exhibir y mantener rigurosamente la higiene personal y en especial de las manos con uñas recortadas, limpias y sin barniz.
- No tocar los alimentos con las manos, para ello se debe utilizar pinzas y guantes.
- Tener un trato cordial con los empleados

14-Descripción de los Servicios

Las especificaciones de los servicios a ser adquiridos por **PROINDUSTRIA**, se encuentran anexo a los Términos de Referencia, para la preparación de sus ofertas.

15-Duración del Suministro

El Llamado a Licitación se hace sobre la base de un suministro para un período de tres (3) meses contados a partir de la firma del Contrato de Servicio.

16- Programa de Suministro

Los pedidos se servirán en envases de Treta Pack y serán entregados en el Club de Empleados de **PROINDUSTRIA**, comprometiéndose la empresa que resulte adjudicataria a mantener las áreas del club en condiciones de higiene.

17- Opción de Menú a Ofertar

- El menú deberá ofrecer las opciones siguientes, como mínimo:
- Una ensalada
- Un arroz
- Un grano
- Una carne
- Un adicional (víveres, pastelón, fritura, postre)



	Arepita de maíz	Guineítos encebollados		
--	-----------------	------------------------	--	--

Viernes	Arroz blanco	Moro de habichuela rojas	Arroz blanco	Arroz blanco
	Lentejas guisadas	Costillas frescas guisadas	Arvejas	Habichuelas roja
	Chuleta encebollada	Yuca encebollada	Chuleta encebollada	Bastones de mero
	Ensalada hervida	Ensalada de pasta	Ensalada hervida	Ensalada hervida
	Batata frita		Batata frita	

Este Menú servirá de guía para la variedad de lo que se quiere, para que el oferente establezca en su propuesta de dos a tres opciones por día.



19-Condiciones de Pago

Los pagos serán realizados en Pesos 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. Los pagos se realizarán con posterioridad a las entregas, de los productos adquiridos, en un plazo comprendido entre treinta (30) y cuarenta y cinco (45) días contados a partir de la entrega.

20-Garantía Seriedad de la Oferta

Correspondiente al uno por ciento (1%) del monto total de la Oferta, Moneda Local (RD\$).

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. La misma consistirá en una Garantía Bancaria o Póliza de Seguros.

20-1 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, con las condiciones de ser incondicionales, irrevocables y renovables, a partir de la Notificación de la Adjudicación, por el importe del CUATRO POR CIENTO (4%) del monto total del Contrato a intervenir, a disposición de la

Entidad Contratante, cualquiera que haya sido el procedimiento y la forma de Adjudicación del Contrato. La misma debe ser emitida por una entidad bancaria de reconocida solvencia en la República Dominicana.

En caso de las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas (**MIPYMES**), el importe de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato, de conformidad a lo establecido en el Reglamento de Aplicación No.543-12, de la Ley No.340-06, Sobre Compras y Contrataciones de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones, es de un uno por ciento (1%), del monto total de la adjudicación.

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 de los renglones correspondientes 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.

20-2 Devolución de las Garantías

a) Garantía de la Seriedad de la Oferta:

Les será devuelta a los Oferentes/ Proponentes que no resulten Adjudicatarios, en un plazo no mayor de DIEZ (10) días hábiles, contados a partir de la constitución de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato establecida en el Numeral 1.11, o en su caso, de ejecutado el contrato por el Adjudicatario. A los Adjudicatarios una vez integrada la de cumplimiento del contrato o, en su caso, de ejecutado el mismo.

b) Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato y Garantía de Adjudicaciones Posteriores:

Después de aprobada la liquidación del Contrato, si no resultaren responsabilidades que conlleven la ejecución de la Garantía y transcurrido el plazo de la misma, se ordenará su devolución.



21- Enmiendas.

De considerarlo necesario, por iniciativa propia o como consecuencia de una Consulta, el Comité de Compras y Contrataciones podrá modificar, mediante Enmiendas, los Términos de Referencia, formularios, otras Enmiendas o anexos. Las Enmiendas se harán de conocimiento de todos los Oferentes/Proponentes y se publicaran 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 los Términos de Referencia y en consecuencia, serán de cumplimiento obligatorio para todos los Oferentes/Proponentes.

22- Formularios Tipo

El Oferente/Proponente deberá presentar sus Ofertas de conformidad con los Formularios determinados en el presente Pliego de Condiciones Específicas, los cuales estarán incluidos en una carpeta aparte para su modificación.

22-1 Anexos (entregado en formato digital)

- 1) Formulario de Oferta Económica (SNCC.F.033)**
- 2) Presentación de Oferta (SNCC.F.034)**
- 3) Formularios Designación (SNCC.D.051) y Aceptación de Representante (SNCC.D.052)**

FIN

