



TÉRMINOS DE REFERENCIA DE CONTRATACIÓN DE SERVICIOS PARA EL SUMINISTRO DE ALMUERZOS PARA EL PERSONAL DEL CONSEJO NACIONAL PARA LA REGLAMENTACIÓN Y FOMENTO DE LA INDUSTRIA LECHERA (CONALECHE)

CONALECHE-DAF-CM-2024-0023

1. ANTECEDENTES:

Que el Consejo Nacional para la Reglamentación y Fomento de la Industria Lechera (CONALECHE), fue creado mediante la ley 180-01, de fecha 10 de noviembre del año 2001, publicada en la Gaceta Oficial No. 101019 de fecha 18 el mismo mes y año; el cual durante todo su trayectoria ha tenido el cuidado de ofrecer a sus empleados beneficios marginales que le agreguen valor al paquete ya ofrecido por ley, a los fines de que todo empleado pueda ejercer su trabajo bajo un ambiente adecuado.

2. PRESENTACIÓN Y CONTENIDO DE LAS COTIZACIONES:

- Las ofertas pueden ser entregadas en físico en las oficinas del Consejo Nacional para la Reglamentación y Fomento de la Industria Lechera (CONALECHE), Dirección: Autopista 30 de Mayo, Edif. A, Ciudad Ganadera, Santo Domingo, Distrito Nacional o cargadas en el Portal Transaccional.
- Las cotizaciones deben estar firmadas y selladas por el oferente, especificando el tiempo de validez, el tiempo de entrega de los bienes o servicios cotizados y las condiciones de pago con crédito a 30 días.
- El servicio de almuerzo tendrá una vigencia de seis (06) meses o hasta agotar las cantidades adjudicadas.

3. DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR:

• SOBRE A:

- A. Licencia o permiso sanitario vigente.**
- B. Certificación de calidad emitida por el Instituto Dominicano de la Calidad (INDOCAL).**
- C. Certificación de pago de sus obligaciones fiscales a la Dirección General de Impuestos Internos (DGII) vigente.
- D. Certificación de pago a la Tesorería de la Seguridad Social (TSS) vigente.
- E. Registro de Proveedor del Estado (RPE) actualizado y con Registro de Beneficiario.
- F. Registro mercantil acorde con la actividad comercial.
- G. Cartas de satisfacción de clientes (mínimo tres) RECIENTES.
- H. Oferta Técnica: Presentar descripción detallada de los servicios o bienes ofertados haciendo referencia al (los) ítem (s) de acuerdo al orden, conforme a



las especificaciones técnicas suministradas en el presente pliego. Agregar imágenes, manuales, ficha técnica y cualquier información técnica adicional.

I. Imagen en el que se visualice la cocina donde se preparan los alimentos, así como equipos y utensilios que se utilizan.

• **SOBRE B:**

A. Oferta económica (cotización, debe estar firmada y sellada).

Nota: al momento de presentar la oferta, debe de transparentar el ITIBIS, precio unitario por artículos ofertado y el valor neto de la oferta.

4. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

ACTIVIDADES	PERIODO DE EJECUCION
1. Convocatoria	23 de mayo 2024 12:00 M
2. Presentación de aclaraciones	27 de mayo 2024 02:00 PM
3. Plazo para emitir circulares, enmiendas	28 de mayo 2024 03:00 PM
4. Recepción de propuestas técnicas y económicas	29 de mayo 2024 4:00 PM
5. Apertura de propuestas técnicas y económicas	31 de mayo 2024 9:00 AM
6. Notificación de errores aritméticos y solicitud de subsanación	31 de mayo 2024 02:00 PM
Entrega de muestras	04 de junio 2024 11:30 AM a 12:00 M
7. Aceptación de correcciones de errores aritméticos y de repuesta a las aclaraciones	04 de junio 2024 02:00 PM
8. Periodo para subsanar la garantía de seriedad de la oferta	05 de junio 2024 04:00 PM
9. Acto de adjudicación	06 de junio 2024 11:00 AM
10. Notificación de Adjudicación	06 de junio 2024 03:00 PM
11. Constitución de garantía de fiel cumplimiento	10 de junio 2024 11:00 AM
12. Suscripción de contrato / orden de compra	10 de junio 2024 12:00 M
13. Publicación de contrato / orden de servicio	10 de junio 2024 14:00 PM

5. CRITERIO DE EVALUACIÓN

Evaluación de credenciales, oferta técnica y visita al lugar.



Las propuestas deberán contener la documentación necesaria, suficiente para demostrar los siguientes aspectos que serán verificados bajo la modalidad “CUMPLE/ NO CUMPLE”:

Ítem	Criterio de evaluación de credenciales	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Registro de Proveedor del Estado (RPE)		
2	Estar al día con el pago de sus obligaciones fiscales en la Dirección General de Impuestos Internos (DGII).		
3	Estar al día con el pago de sus obligaciones fiscales en la Tesorería de la Seguridad Social (TSS), si aplica.		
4	Copia de Registro Mercantil		
5	Licencia o permiso sanitario vigente		
6	Carta de satisfacción de clientes (mínimo 3)		
7	Certificación de INDOCAL		
	Documentación técnica	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Oferta técnica (conforme a las especificaciones técnicas suministradas en el presente documento)		
2	El oferente debe demostrar (Imágenes) que posee capacidad física, los utensilios y equipos instalados, además de espacio amplio para la preparación y cocción de los alimentos. Tener la facilidad de transportar el almuerzo en vehículos cerrados y en envases sellados y cerrados, para evitar cualquier tipo de contaminación en los alimentos. Cada uno de estos puntos certificará mediante visita, donde se pueda verificar la higiene, condiciones de alimentos, etc.		
3	Presentación de muestras (almuerzo)		
	Visita al lugar donde elaboran los alimentos	CUMPLE	NO CUMPLE



1	La Planta Física es una estructura de cemento empañetado tanto en el piso, techo y paredes		
2	Cuenta con lugar higiénico y equipado con neveras/freezer en buenas condiciones para el almacenamiento de los alimentos que necesitan refrigeración.		
3	Cuenta con lugar higiénico y organizado para el almacenamiento de los alimentos crudos.		
4	Cuenta con lugar higiénico para el almacenamiento de utensilios		
5	Indumentaria adecuada para personal que manipula los alimentos, como malla en el cabello y delantal en buen estado y limpio.		
6	Pudo constatarse que ejercen buenas prácticas de higiene y limpieza con: control de basura y plagas; vestimenta, salud e higiene personal; proceso de lavado de manos; limpieza y desinfección de equipos, superficies y utensilios		

6. CRITERIO DE ADJUDICACIÓN

La adjudicación se hará al oferente calificado que cumpla con lo siguiente:

- Todo lo requerido en estas especificaciones técnicas
- Calificar en la evaluación de la degustación de muestras.
- Mejor oferta económica

7. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

El proveedor que resulte adjudicado debe de presentar una Garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato, correspondiente al 4% del monto adjudicado, la cual consistirá en una Póliza a disposición de la Entidad Contratante. **Esto solo aplica a aquellas adjudicaciones que superen el valor de diez mil dólares estadounidense (US\$10,000.00).**

8. BIENES O SERVICIOS A SER ADQUIRIDOS

Lote único:

Ítem	Descripción	Unidad de medida	Cantidad solicitada
1	CONTRATACIÓN DE LOS	UD	1



	<p>SERVICIOS PARA SUMINISTRO DE ALMUERZOS DEL PERSONAL DE CONALECHE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Suministro de 4,100. - Mínimo de tres (03) opciones diarias. - Menú variado para toda la semana y en caso de variaciones notificarlo con tiempo. (Enviarlo con anticipación). - La hora de entrega debe ser puntual. (11:30 AM a 12:00 PM). - Incluir servilletas y utensilios desechables (cuchara, tenedor y cuchillo plástico). - Mantener la calidad e higiene de los alimentos tanto al momento de empaque y de la entrega misma. - Traslado de los alimentos en envases sellados hacia las instalaciones. - Este proceso es de un único lote, debiendo los oferentes, hacer su propuestas por la totalidad de los ítems solicitados. 	
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Nota: Los niveles de sal y de grasa deben encontrarse dentro de los niveles adecuados, según lo establecen las guías de nutrición y de alimentación saludables ampliamente aceptadas

- **Las muestras serán recibidas el ----- a más tardar las -----**

9. MUESTRAS

Para garantizar una competencia justa y un método de evaluación igualitario proponemos el siguiente menú para la degustación de las muestras:

GUARNICIÓN
Arroz blanco u otra variedad de su preferencia
Puré de yuca, plátano, guineo o yautía
GRANOS
Habichuelas rojas o blancas, gandules
PLATO FUERTE
Carne de res o pollo
ENSALADAS
Vegetales u otra variedad de su preferencia
COMPLEMENTO
Opcional



10. EVALUACIÓN DE MUESTRAS

Se evaluarán cuatro (4) aspectos importantes, los cuales tendrán una valoración máxima de 2 puntos cada uno, siendo ocho (08) la puntuación máxima y seis (6) la puntuación mínima para calificar:

Aspecto a evaluar:

Descripción	Puntuación
Presentación completa del menú para la degustación solicitado en estas especificaciones técnicas, en forma pre - empacada	
Frescura y calidad de los alimentos	
Niveles de sal, grasa, cocción y sabor	
Tamaño de las porciones servidas	

Las muestras serán recibidas el ----- a más tardar las -----

11. MENÚ DE OPCIONES

MENU	OPCIONES
Guarnición	Arroces diarios: Debe haber dos (2) opciones diferentes cada día de la semana. Viveres diarios: Debe haber una (1) opción diferente cada día de la semana. Puré o trozos a solicitud.
Granos	Ofrecer una opción diaria de granos: Variedades de habichuelas. Gandules. Garbanzos. Lentejas. Arvejas.
Proteínas	Dos (2) tipos diarios de proteínas fuertes: Pueden ser pollo, res, cerdo, chivo, guinea, pavo, pescados, mariscos, caldos y otros en cualquier tipo de presentación. Tomar en consideración que las opciones deben presentarse bajos en grasa.
Ensaladas	Dos (2) tipos de ensaladas diarias.
Complementos	Dos (2) tipos diarios de complementos: Frituras: arepitas, yuca frita, batata, plátano maduro, pan, entre otros. Pastas, pastelones o similares diarios.
Opción rápida	Ofrecer una (1) opción diaria: Un tipo Sándwiches (Pan de Molde o Baguette) Un tipo de ensalada variada con proteína. Wraps, burritos o fajitas: jamón, pollo, res, entre otros.

12. CONDICIONES DE PAGO

Se realizarán pagos mensuales de los almuerzos suministrados en el mes presentando la factura. El pago se realizara a los treinta (30) días hábiles a partir de que se reciba la



factura y se emita la constancia de recibido conforme de los servicios por parte del departamento correspondiente, este pago se realizará a través de cheques bancarios.

13. VISITAS

El CONALECHE podrá realizar visitas sorpresas al establecimiento del oferente adjudicado, esto con la finalidad de mantener la calidad de los mismos.

14. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO U ORDEN DE COMPRA

- **Se considerará incumplimiento del Contrato:**

- a. La mora del Proveedor en la entrega de los Bienes.
- b. La falta de calidad de los Bienes suministrados.

- **Efectos del incumplimiento**

El incumplimiento del Contrato u orden de compra por parte del Proveedor determinará su finalización procediéndose a contratar como Adjudicatario al oferente 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 Pública, en su calidad de Órgano Rector del Sistema, su inhabilitación temporal o definitiva, dependiendo de la gravedad de la falta.

15. FINALIZACIÓN DEL CONTRATO

El Contrato u orden de compra finalizará por vencimiento de su plazo, o por la concurrencia de alguna de las siguientes causas de resolución:

- Incumplimiento del Proveedor.
- Incursión sobrevenida del Proveedor en alguna de las causas de prohibición de contratar con la Administración Pública que establezcan las normas vigentes, en especial el Artículo 14 de la Ley No. 340-06, sobre Compras y Contrataciones Públicas de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones.

16. MODIFICACIÓN DEL CRONOGRAMA DE ENTREGA

La Entidad Contratante, como órgano de ejecución del Contrato u orden de compra se reserva el derecho de modificar de manera unilateral el Cronograma de Entrega de los Bienes Adjudicados, conforme entienda oportuno a los intereses de la institución.

17. ADJUDICACIONES POSTERIORES

En caso de incumplimiento del Oferente Adjudicatario, la Entidad Contratante procederá a solicitar, mediante “Carta de Solicitud de Disponibilidad”, al siguiente Oferente/Proponente que certifique si está en capacidad de suplir los renglones que le fueron indicados, en un plazo no mayor dos (02) días. Dicho Oferente/Proponente



contará con un plazo de Cuarenta y Ocho (48) horas para responder la referida solicitud. En caso de respuesta afirmativa se procederá a rescindir el contrato u orden de compras y adjudicar al oferente.