



Departamento de Compras y Contrataciones

“Año Consolidación de la Seguridad Alimentaria”

RNC-401007371

CONDICIONES GENERALES DEL PROCESO CONTRATACIÓN DE ADQUISICION DE ALIMENTOS COCIDOS PARA EL PERSONAL DE SEGURIDAD DE ESTA PROCURADURIA GENERAL DE LA REPUBLICA.

Documentos que conforman la propuesta:

Todas las propuestas deberán presentarse firmadas y selladas en dos (02) sobres serrados: Propuesta técnica “Sobre A” y Propuesta Económica “Sobre B” y los mismos deben estar identificados con la siguiente descripción:

Nombre del Oferente
(Sello Social)
Firma del Representante Legal
Referido a: **Comité de Compras y Contrataciones**
Procuraduría General de la República
Presentación: **Oferta Técnica “Sobre A”/Oferta Económica “Sobre B”** (según corresponda a cada sobre)
Referencia: Procuraduria-CCC-CP-2020-0007

Contenido del sobre “A” Oferta Técnica:

Los siguientes requerimientos son necesarios tanto para Persona Jurídica como para Persona Física:

1. Oferta Técnica
2. Certificación de Registro de Proveedor del Estado
3. Certificación de DGII donde conste que está al día con sus obligaciones tributarias
4. Certificación de la TSS donde conste que está al día con sus obligaciones con la Seguridad Social
5. Copia Registro Mercantil actualizado
6. Copia de cédula del representante
7. Copia de última asamblea
8. Copia de Estatutos Sociales
9. Copia de Nomina de Accionistas
10. Experiencia de la empresa (debe contener evidencia debidamente certificada de los servicios brindados)



Departamento de Compras y Contrataciones

“Año Consolidación de la Seguridad Alimentaria”

RNC-401007371

Contenido del Sobre “B” Oferta Económica:

Formulario Oferta Económica

Garantía de Seriedad de Oferta (equivalente al 1% del monto total de la oferta y será emitida como garantía bancaria o póliza de fianza)

Descripción de los bienes.

Los servicios a ser suplidos por los oferentes son raciones de almuerzo y cena los cuales deberán cumplir con las especificaciones del presente pliego de condiciones.

Especificaciones Técnicas del Servicio

Ver especificaciones técnicas del proceso (ANEXO)

1. El proponente que resulte adjudicatario deberá ofrecer el servicio de elaboración y distribución de las raciones alimenticias los siete (7) días de la semana, según sea el caso, incluyendo los fines de semana y días feriado, atendiendo a la orden o pedido de servicio que le remita al oferente adjudicatario el programa de almuerzo o el departamento de compras de la Procuraduría General de la Republica.
2. No obstante las cantidades de raciones diarias o mensuales que deberán ser suplidas por los oferentes, de conformidad al cuadro, las mismas pueden tener una variación ocasional en las cantidades de raciones a ser suplidas.
3. 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.



Departamento de Compras y Contrataciones

“Año Consolidación de la Seguridad Alimentaria”

RNC-401007371

4. Es obligatorio remitir a la Procuraduría General de la Republica, el menú de cada semana, por lo menos con una (1) semana de anticipación.
5. El costo de los insumos y de la materia prima, así como los asociados a la preparación, elaboración, distribución, distribución y transporte de estos, deberán ser asumidos por el/los proveedor(es) que resulten adjudicatarios.
6. El precio total de la oferta presentada por cada suplidor estará vigente por cuatro (4) meses a partir de la fecha de inicio del servicio o de la emisión de la primera orden de compras, e incluye preparación, transporte, distribución, insumos y materia prima alimenticia así como los asociados a la preparación de los alimentos.

Especificaciones técnicas del proveedor:

Salubridad para la preparación de productos alimenticios destinados al consumo humano, en los términos siguientes:

Planta Física

1. El local debe estar cerrado y techado (no al aire libre).
2. El área externa del local debe estar en buen estado, limpia y con drenaje adecuado.
3. 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 alfombras, vinil o parquet.
 2. Los techos deben estar bien conservados, sin filtraciones, goteras, rupturas, 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.



Departamento de Compras y Contrataciones

“Año Consolidación de la Seguridad Alimentaria”

RNC-401007371

5. Las instalaciones eléctricas deben estar en buen estado y protegidas.

Abastecimiento de Agua.

El local en donde se elaboran los alimentos debe contar con suministro de agua potable para la limpieza y servicios de higiene del personal.

Los medios de almacenamiento (tinacos, cisterna, tanques) deben estar limpios y en buen estado.

Servicios de Higiene del Personal

El local en donde se elaboran los alimentos debe contar con baño que tengan inodoro y lavamanos, separados del área de procesamiento, elaboración o preparación de los alimentos y un lavamanos ubicado en el área de procesamiento, ambas con materiales para la higienización del personal (papel higiénico, papel toalla y jabón).

Higiene Personal

1. El personal que procesa o elabora los alimentos debe vestir ropa limpia, usar delantal o mandil, cubre pelo y calzado cerrado.
2. El personal debe mantener una buena higiene
 - Hombres: bien aseado, uñas cortas y limpias, pelos corto, sin barba y no debe usar ningún tipo de bisuterías.
 - Mujeres: bien aseado, uñas cortas y limpias y no debe usar ningún tipo de bisuterías.

Eliminación de desechos líquidos y sólidos

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.
2. El local en donde se elaboran los alimentos debe tener zafacones para colocar los desperdicios o desechos sólidos y un depósito en



Departamento de Compras y Contrataciones

“Año Consolidación de la Seguridad Alimentaria”

RNC-401007371

el área externa. La basura debe ser retirada diariamente para evitar su acumulación.

Control de Plagas.

En el local en donde se elaboran los alimentos deben aplicarse medidas o acciones para controlar y/o eliminar las plagas (ratas, cucarachas, moscas y otros).

Almacén.

El local en donde se elaboran los alimentos debe contar con un área para almacenar todos los insumos alimenticios (procesados o no procesados) con lo cual se preparan los alimentos, con la debida protección contra las plagas, animales químicos, cambios de temperatura, buenas condiciones de limpieza y ventilación.

Equipos y Utensilios.

1. El local en donde se elaboran los alimentos debe contar con los equipos necesarios para la preparación o procesamiento de los alimentos, los cuales deben estar en buen estado de funcionamiento.
2. Disponer de utensilios de cocina de diferentes tipos y materiales requeridos para la elaboración de los alimentos, los cuales deben estar en buen estado. Las mesas o mesetas de trabajo deben ser de una superficie que no desprendan ningún tipo de partículas.

Envasado y Empaque.

1. Los servicios deberán ser empacados en contenedores o envases plásticos individuales aptos para alimentos.



Departamento de Compras y Contrataciones

“Año Consolidación de la Seguridad Alimentaria”

RNC-401007371

2. El local en donde se elaboran los alimentos debe contar con un área para el proceso de envasado y empaque, sin riesgo de contaminación.
3. El interior del local debe contar con espacio adecuado para colocar el producto final (no suelo).

Distribución.

1. Los vehículos utilizados para la distribución de las raciones de los alimentos deben estar en buen estado y con buen funcionamiento.
2. Las raciones de alimentos deben estar protegidos de la contaminación y calor excesivo durante la distribución.

Animales doméstico y de crianza.

En el local de preparación, fabricación o manipulación de alimentos, no debe tener animales domésticos ni de crianza.

Duración del Suministro.

La comparación se hace sobre la base de un suministro para un periodo de cuatro meses y medio, comprendido entre los meses marzo y junio, contando a partir de la fecha de inicio del servicio la emisión de la primera orden de compra.

El proveedor que resulte adjudicatario será el único responsable de la presentación de los servicios y no podrá ceder parcial o totalmente los derechos y obligaciones que se deriven del “contrato”, sin la previa autorización por escrito de la entidad contratante.

Programa de suministro

Entrega diaria a la totalidad contratada; siendo la hora tope para concluir la entrega final es hasta las 12:00 P.M. en la tanda matutina y hasta las 6:30 P.M. en la tanda nocturna.



Departamento de Compras y Contrataciones

“Año Consolidación de la Seguridad Alimentaria”

RNC-401007371

Visitas de Inspección

Las visitas se realizarán durante la vigencia del proceso, para inspeccionar y verificar que las instalaciones cumplen con las condiciones exigidas en las especificaciones técnicas descritas en el presente pliego.

Modalidad del Procedimiento

Este procedimiento será llevado a cabo mediante la modalidad de Comparación de Precios.

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 que resulte favorecido. Al efecto, se tendrán en cuenta los factores económicos y técnicos más favorables.

La adjudicación será decidida a favor del oferente 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 estas Condiciones Generales.

La Procuraduría General de la República se reserva el derecho de cancelar el proceso cuando las ofertas presentadas por él o los oferentes superen el precio de mercado.

Condiciones de pago:

El oferente presentará la factura correspondiente a más tardar cinco (5) días después de finalizar el mes de servicio y la entidad contratante



Departamento de Compras y Contrataciones

“Año Consolidación de la Seguridad Alimentaria”

RNC-401007371

realizara el pago a más tardar treinta (30) días después de la recepción de la factura.

Garantía

Luego de notificada la adjudicación, el oferente adjudicado debe presentar la garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato, equivalente a un 4% del monto total de la adjudicación (en caso de Mi Pymes será de un 1%, art. 112 del reglamento 543-12). Dando así cumplimiento del artículo 118 del reglamento de aplicación de la Ley 340-06. Esta garantía será emitida en los formatos de Garantía Bancaria o Póliza de Seguro.

Cronograma

Fecha de publicación del aviso de convocatoria	20/02/2020 17:00
Presentación de aclaraciones	26/2/2020 12:00
Reunión aclaratoria (Obligatorias)	26/02/2020 12:00
Plazo máximo para expedir Emisión de Circulares, Enmiendas y/o Adendas	02/03/2020 09:30
Presentación de Credenciales/Ofertas técnicas y Ofertas Económicas	03/3/2020 17:00
Apertura de Credenciales	03/3/2020 17:05
Verificación, Validación y Evaluación de Credenciales	04/3/2020 10:00
Notificación de Errores u Omisiones de Naturaleza Subsancionable	04/3/2020 16:00
Ponderación y Evaluación de Subsanciones	06/3/2020 16:00
Notificación de Oferentes Habilitados para presentación de Oferta Económica	09/3/2020 16:00
Apertura Oferta Económica	10/3/2020 09:00



Departamento de Compras y Contrataciones

“Año Consolidación de la Seguridad Alimentaria”

RNC-401007371

Evaluación de Ofertas Económicas	10/3/2020 14:00
Acto de Adjudicación	10/3/2020 16:00
Notificación de Adjudicación	11/3/2020 10:00
Constitución de garantía de Fiel Cumplimiento	16/3/2020 12:00
Suscripción del Contrato	18/3/2020 12:00
Publicación del Contrato	20/3/2020 12:00