



**REPUBLICA DOMINICANA  
MINISTERIO DE ENERGIA Y MINAS**

**COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES**

**COMPARACION DE PRECIOS DE DOBLE APERTURA PARA LA  
CONTRATACION DE COMIDA EMPRESARIAL**

**REFERENCIA: MEM-CP-004-2015**

**ABRIL 2015**

**SANTO DOMINGO, D.N.**

## **Especificaciones Generales.**

### **Objeto del Concurso.**

Constituye el objeto de la presente convocatoria la **Contratación de Comida Empresarial** para los empleados del Ministerio de Energía y Minas, por un periodo de cinco (05) meses o hasta agotar el monto adjudicado en la presente contratación de acuerdo con las condiciones fijadas en las presentes especificaciones.

La adjudicación del presente servicio se realizara por el monto tope para la Comparación de Precios de Servicios, según los umbrales establecido por la Dirección General de Contrataciones Públicas para el año dos mil quince (2015): Tres Millones Cuatrocientos Setenta y Dos Mil Seiscientos Noventa y Cinco Pesos Dominicano con 99/100 RD\$3,472,695.99. Este monto se irá disminuyendo mensualmente del contrato objeto de este proceso, conforme a las cantidades de raciones facturadas y recibidas conforme por el Ministerio de Energía y Minas.

Los interesados podrán presentar ofertas, siempre que el rubro sea compactible con el objeto contractual y que cumplan con todas las especificaciones requeridas.

### **Procedimiento de Selección.**

Comparación de Precios de doble apertura.

### **Fuente de Recursos.**

Los fondos para financiar el contrato objeto de la presente Comparación de Precios, provienen del Fondo Cien (100) de nuestro Presupuesto General.

### **Condiciones de Pago.**

Los pagos serán realizados en Pesos Dominicano mediante libramientos a favor del adjudicatario por el monto total de las raciones recibidas conformes, comprobándose con los conduces, facturas y formularios sellados y firmados, según el procedimiento acordado entre las partes.

### **Presentación de las Ofertas.**

Las propuestas deberán ser remitidas al área de Compras y Contrataciones del Ministerio de Energía y Minas, ubicado en la Ave. Tiradentes, Esquina Heriberto Pieters, No. 53, Ensanche Naco, en horario de lunes a viernes de 8:00 a.m. a 4:00p.m.

### **Resultados o Productos Esperados.**

Los productos o resultados que debe entregar el proponente que resulte adjudicatario son los siguientes:

Alimentos de buena calidad, con un menú balanceado y variado; excelente servicio; así como cubrir las necesidades de enseres, (platos, servilletas, cubiertos, cucharas, cuchillos, etc.); y un alto estándar de calidad en todo lo relacionado al servicio solicitado.

**Cada uno de los alimentos que conforman el plato de comida deberán ser servidos de manera individual** (arroz, ensalada, carne, etc.) en platos higiénicos desechables y el suministro de dichos desechables correrá por cuenta del proveedor.

**Duración del Servicio.**

El servicio solicitado tendrá una vigencia de cinco (5) meses, contados a partir de la firma del contrato o hasta agotar el monto adjudicado.

Las ofertas se recibirán en sobres cerrados que posean la seguridad apropiada para garantizar la seguridad de las mismas.

Las ofertas entregadas estarán identificadas en dos (2) sobres por separados; el primero (**Sobre A**), identificado como **Oferta Técnica**, el cual contendrá los documentos que se requieren según el tipo de persona. El segundo (**Sobre B**), identificado **Oferta Económica**, el cual solo contendrá la oferta económica y la garantía de seriedad de la oferta correspondiente a una **Póliza de Seguro**, equivalente al 1% del monto total ofertado.

Los precios adjudicados serán fijos durante la ejecución del contrato y no estarán sujeto a variación.

**Coordinación, Supervisión e Informes.**

El proponente que resulte adjudicatario deberá coordinar sus actividades con la persona que para tales fines designe la Dirección Administrativa y Financiera. Asimismo, mensualmente deberá presentar las facturas firmadas, con Comprobante Fiscal Gubernamental e indicación total de raciones despachadas y recibidas conformes en el Ministerio de Energía y Minas.

El Proveedor no estará exento de ningún pago de impuestos y por tanto será el único responsable por el pago de los gravámenes sobre las sumas percibidas bajo el mismo.

El Ministerio de Energía y Minas no recibirá sobres que no estuviesen debidamente cerrados e identificados según lo dispuesto anteriormente.

**Presentación de Propuestas Técnicas y Económicas “Sobre A” y “Sobre B”**

El “Sobre A” deberá contener en su cubierta la siguiente identificación:

Nombre del proponente/oferente (Sello Social)  
Firma del Representante Legal  
Comité de Compras y Contrataciones  
Ministerio de Energía y Minas  
Presentación: Oferta Técnica  
Referencia: MEM-CP-004-2015

El último día para la recepción de ofertas, **30 de abril de 2015**, las mismas serán recibidas hasta las 10:00 a.m., hora en que se realizara el Acto de Apertura de Ofertas en el Salón de Conferencias de este Ministerio. Los sobres B, conteniendo la oferta económica, quedarán bajo la custodia del Consultor Jurídico de la institución, en su calidad de Asesor Legal del Comité de Compras y Contrataciones hasta la fecha de su apertura, conforme al Cronograma establecido.

**Documentación a Presentar.**

- 1) Formulario de Presentación de Oferta (SNCC.F.034), debidamente completado. **NO SUBSANABLE.**
- 2) Registro de Proveedores de Estado (RPE), emitido por la Dirección General de Contrataciones Públicas.
- 3) Certificación emitida por la Dirección General de Impuestos Internos y/o fotocopia del recibo del último pago, donde se haga constar que está al día en el pago de sus obligaciones fiscales.
- 4) Certificación emitida por la Tesorería Nacional y/o fotocopia del recibo del último pago, donde se haga constar que está al día en el pago de sus obligaciones de la seguridad social.
- 5) Declaración Jurada del oferente, en la que manifieste que no se encuentra dentro de las prohibiciones establecidas en el Artículo 14 de la Ley 340-06. Si tiene o no juicios con el Estado Dominicano o sus entidades del Gobierno Central, de las Instituciones Descentralizadas y Autónomas no financieras, y de las Instituciones Públicas de la Seguridad Social, o si está sometida a un proceso de quiebra.
- 6) Descripción de su experiencia en servicios similares, avalados por documentos tales como, cartas de referencia u otros documentos demostrativos que establezcan años dando el servicio.
- 7) Descripción de su capacidad en instalaciones físicas, equipos y utensilios.
- 8) Descripción técnica del servicio ofertado, incluyendo menú (Almuerzo y Cena), logística de transporte y cualquier otra información complementaria relacionada con el servicio.
- 9) Certificación de calidad.
- 10) Registro sanitario al día.
- 11) Constancia de Inscripción como Beneficiario del Estado en la Dirección General de Contrataciones Públicas (DGCP).
- 12) El agente autorizado debe presentar acto de delegación de poderes.

**En caso de ser persona física, conjuntamente con los documentos enumerados precedentemente, deberá aportar lo siguiente:**

- 1) Copia de la Cédula de Identidad y Electoral del Proveedor.

2) Declaración Jurada Patrimonial (ingresos anuales, gastos anuales, bienes, créditos a su favor y deudas.) de los últimos dos (2) años, certificada por un Contador Público Autorizado.

**En caso de ser persona moral, conjuntamente con los documentos enumerados precedentemente, deberá aportar lo siguiente:**

- 1) Registro Mercantil actualizado vigente, con sello de la Cámara de Comercio.
- 2) Que los fines sociales sean compatibles con el objeto contractual.
- 3) Estados Financieros de los últimos dos (2) años fiscales, auditados por un Contador Público Autorizado.
- 4) Copia de la Cédula de Identidad y Electoral de su representante legal o de su Agente Autorizado, según sea el caso.

**En los casos de resultar adjudicatarios deberán presentar adicionalmente los siguientes documentos:**

1. Garantía de fiel cumplimiento de contrato, equivalente al 4% del monto total adjudicado y correspondiente a una **Póliza de Seguro**.

En caso de tratarse de una micro, pequeña o mediana empresa debe presentar una certificación del Ministerio de Industria y Comercio que la avale dentro de esta clasificación. El objetivo de esta certificación es otorgar a las PYMES los derechos indicados en el Reglamento 543-12 de aplicación de la Ley 340-06.

**Presentación de la Documentación Contendida en el “Sobre B”**

1. Formulario de Presentación de Oferta Económica (SNCC.F.33), presentado en original y firmados en todas las páginas por el Representante Legal, debidamente foliadas y selladas con el sello social de la compañía. **NO SUBSANABLE.**
2. Garantía de Seriedad de la Oferta. **Póliza de Seguro**, equivalente al 1% del monto total de la oferta. **No se aceptaran garantía bancaria, cheques certificados, cheques de administración, ni cheques personales.** **NO SUBSANABLE**

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

Nombre del proponente/oferente (Sello Social)
Firma del Representante Legal
Comité de Compras y Contrataciones
Ministerio de Energía y Minas
Presentación: Oferta Económica
Referencia: MEM-CP-004-2015

### Cronograma de actividades

ACTIVIDADES	PERÍODO DE EJECUCIÓN
1. Publicación llamado a participar en la comparación de precios	El 17 de abril de 2015.
2. Adquisición de las especificaciones o Términos de Referencias	Hasta el 22 de abril de 2015.
3. Período para realizar consultas por parte de los adquirentes	Hasta el 24 de abril de 2015.
4. Plazo para emitir respuesta por parte del Comité de Compras y Contrataciones, mediante circulares o enmiendas	Hasta el 28 de abril de 2015.
5. <b>Recepción de Propuestas: “Sobre A” y “Sobre B” y apertura de “Sobre A” Propuestas Técnicas.</b>	Las propuestas serán recibidas del 20 al 30 de abril de 2015. <b>El último día para la recepción de las ofertas (30/04/2015), las mismas serán recibidas hasta las 10:00a.m. Hora en que se realizará el Acto de Apertura de Ofertas</b> en el Salón de Conferencias de este Ministerio. 2do piso.
6. Verificación, Validación y Evaluación contenido de las Propuestas Técnicas “Sobre A”.	Hasta el 30 de abril de 2015.
7. Notificación de errores u omisiones de naturaleza subsanables.	El 04 de mayo de 2015.
8. Periodo de subsanación de ofertas	Hasta el 06 de mayo de 2015.
9. Notificación Resultado de Oferentes Habilitados para la apertura de Propuestas Económicas “Sobre B”	El 08 de mayo de 2015.
10. <b>Apertura y lectura de Propuestas Económicas “Sobre B”</b>	El 11 de mayo de 2015 a las 10:00 a. m., en el Salón de Conferencias, 2do piso.

<b>11. Evaluación Ofertas Económicas “Sobre B”</b>	Hasta el 13 de mayo de 2015.
<b>12. Adjudicación</b>	El 15 de mayo de 2015.
<b>13. Notificación y Publicación de Adjudicación</b>	El 15 de mayo de 2015.
<b>14. Plazo para la constitución de la Garantía Bancaria de Fiel Cumplimiento de Contrato</b>	Hasta el 22 de mayo de 2015.
<b>15. Suscripción del Contrato</b>	No mayor a 20 días hábiles contados a partir de la Notificación de Adjudicación.
<b>16. Publicación de los Contratos en el portal institución y en el portal administrado por el Órgano Rector.</b>	Inmediatamente después de suscritos por las partes.

### **Especificaciones Técnica.**

Las raciones alimentarias solicitadas serán servidas de manera individual en platos higiénico desechables.

El adjudicatario deberá depositar las raciones solicitadas en el tercer nivel del Ministerio de Energía y Minas, donde serán recibidas por la persona que designe la Dirección Administrativa Financiera de este Ministerio.

### **2.8 Descripción del Servicio**

Para el logro del objetivo propuesto en la presente contratación, el Proponente deberá realizar las actividades que se indican a continuación:

Ofrecer los servicios de comida empresarial a los empleados del Ministerio de Energía y Minas por un periodo de cinco (5) meses o hasta agotar el monto adjudicado, brindando alimentos de buena calidad, con un menú balanceado y variado; excelente servicio; así como un alto estándar de calidad en todo lo relacionado al servicio, con una planificación aproximada según se detalla a continuación:

<b>Planificación aproximada</b>	<b>Diario</b>	<b>Semanal</b>	<b>Mensual</b>	<b>Total de raciones x 5 meses</b>
Almuerzos	200	1000	4,000	20,000
Cenas	2	10	40	200
Almuerzos Sábado y Domingo	N/A	2	8	40
Cenas Sábado y Domingo	N/A	2	8	40

5% para cubrir imprevistos				1,014
<b>Total</b>	202	1014	4056	<b>21,294</b>

**Almuerzo:** para cada día deberá contemplarse al menos tres (3) opciones que incluyan una (1) opción de dieta para personas diabéticas y/o hipertensas. Cada opción deberá contener como mínimo un (1) tipo de arroz, un (1) tipo de grano, dos (2) tipo de plato fuerte (carne, roja, carne blanca, pescado, pastelón, pastas, etc.) o sustituto de la misma, dos (2) tipo de ensaladas y un (1) tipo de guarnición.

**Cena:** para cada día deberá contemplarse al menos dos (2) tipo de víveres, dos (2) tipo de plato fuerte (embutidos, huevos, bacalao), sándwich, pastas, chocolate, leche, jugo.

Es obligatorio remitir al Ministerio de Energía y Minas el menú de cada semana en tiempo oportuno.

El precio total ofertado estará vigente por cinco (5) meses o hasta agotar el monto adjudicado, e incluye transporte y entrega en el Ministerio de Energía y Minas; los almuerzos a las 11:45 a.m. y las cenas a las 5:00 p.m.

Las cantidades de raciones especificadas anteriormente se basan en cálculos aproximados, ya que la cantidad de raciones a facturar dependerá de la cantidad real de comidas que se consuman mensualmente.

#### **Coordinación, Supervisión e Informes.**

El proponente que resulte adjudicatario deberá coordinar sus actividades con la persona que para tales fines designe la Dirección Administrativa Financiera. Asimismo, mensualmente deberá presentar las facturas firmadas, con Comprobante Fiscal Gubernamental, con indicación total de raciones despachadas y recibidas conformes en el Ministerio de Energía y Minas.

#### **Procedimiento de Apertura de Sobres.**

La apertura de sobres se realizara en presencia del Comité de Compras y Contrataciones y de todos los interesados presentes, en la fecha, lugar y hora establecidos en el Cronograma.

**Apertura de “Sobre A”, contenido de Propuestas Técnicas.** El Comité de Compras y Contrataciones procederá a la apertura de los “Sobres A”, según el orden de llegada, procediendo a verificar que la documentación no subsanable contenida en los mismos esté correcta de conformidad con el listado que al efecto le será entregado.

#### **Validación y Verificación de Documentos.**

Los Peritos, procederán al análisis, verificación y validación de los documentos contenidos en el referido “Sobre A”. Ante cualquier duda sobre la información presentada, podrán comprobar, por los medios que consideren adecuados, la veracidad de la información recibida.



En los casos en que se presenten desviaciones, reservas, omisiones o errores de naturaleza o tipo subsanables, los Peritos procederán de conformidad con los procedimientos establecidos en las presentes especificaciones.

### **Criterios de Evaluación.**

Para fines de evaluación, la valoración se hará en base al siguiente método:

En los criterios especificados con puntuación de 5 a 0, cero (0) se considera la mínima puntuación, cinco (5) la puntuación más alta, y así sucesivamente para todos los casos.

### **Criterios de Evaluación Oferta Técnica: valor 70 puntos.**

La evaluación de la Propuesta Técnica se realizará considerando los siguientes puntajes generales:

1	Experiencia del proponente	5 ptos.
2	Calificación del personal	5 ptos.
3	Instalaciones, equipamiento y logística	15 ptos.
4	Propuesta de servicios (menú)	25 ptos.
5	Capacidad financiera	20 ptos.
	<b>Total propuesta técnica</b>	<b>70 ptos.</b>

El puntaje mínimo requerido para la pre-calificación es de 50 puntos. Aquellas ofertas que no alcancen el puntaje mínimo requerido serán descalificadas para la apertura de la oferta económica (**Sobre B**).

#### **1. Experiencia del Proponente (5 puntos).**

Se requiere que el proponente tenga experiencia en servicios de elaboración y distribución de alimentos en general, este criterio deberá demostrarse en base a certificaciones o algún otro documento fehaciente que demuestre su experiencia en este servicio, para lo cual solicitamos una experiencia mínima de 5 años.

<b>CUMPLE</b>	<b>NO CUMPLE</b>
5	0

#### **2. Calificación del personal (5 Puntos).**

La delicadeza en la manipulación de alimentos en lo que a medidas de higiene y calidad respecta, requieren de controles y cuidados que sólo un buen respaldo administrativo y

técnico pueden avalar. Por tal razón, se consideran de suma importancia la estructura organizativa del proponente. Esta evaluación se efectuara durante la visita a la instalación física (cocina) para verificar y validar que cuenta con el personal técnico propuesto, y necesario para la estructura organizativa.

<b>CUMPLE</b>	<b>NO CUMPLE</b>
5	0

### **3. Instalaciones, equipamiento y logística (15 puntos).**

La prestación de un servicio de este tipo en óptima calidad e higiene, requiere que sea imprescindible contar con instalaciones, equipamiento y flota de distribución acordes a éste servicio.

Se evaluarán las instalaciones físicas en las cuales se elaboran los alimentos, verificando las distintas áreas de producción y servicios, así como el equipamiento de las mismas.

Durante el período de evaluación especificado en el cronograma, los peritos verificarán las instalaciones físicas y los vehículos que hayan presentado en su propuesta los oferentes, para comprobar la veracidad de la información suministrada y que cumplen con los requerimientos exigidos. Una vez adjudicado el contrato, se realizarán inspecciones periódicamente y sin previo aviso a las instalaciones físicas para verificar las condiciones en que se encuentran, así como el nivel de calidad e higiene.

Será evaluada individualmente la existencia de una planta generadora de energía eléctrica, su capacidad y las instalaciones y equipamiento al que abastecen, dada la importancia de mantener la cadena de frío, así como de cumplir con la elaboración de las raciones ante cortes de energía eléctrica, esta condición la evaluará un Técnico Eléctrico, que será designado por éste Ministerio.

<b>REQUERIMIENTOS EXIGIDOS</b>	<b>CUMPLE</b>	<b>NO CUMPLE</b>
<b>Instalación de cocina y áreas conexas</b>		
<b>A) Instalaciones físicas:</b>		

1-Equipada correctamente (Equipos Industriales de cocina, de acero inoxidable, en óptimas condiciones)		
2- Delimitación adecuada entre las áreas: almacén, no refrigerados, refrigerados, productos frescos, ensaladas, cocción, fregadero, despacho, residuos, etc.;	7	0
B) Las instalaciones que cumplan con un 60% de los requerimientos establecidos en el punto A.	4	0
C) El oferente que aunque posea su cocina, ésta no éste equipada ni delimitada adecuadamente, ni siquiera en un 40% de los requerimientos establecidos en el punto A.	2	0
<b>Planta generadora de energía eléctrica</b>		
Planta full instalada que abastece a todas las instalaciones y equipos eléctricos y/o electrónicos usados en esa instalación.	4	0
<b>Flotilla de distribución</b>		
Dos (2) o más vehículos para la distribución de alimentos, equipados adecuadamente para el servicio (cerrados, cambros, etc.)	4	0

#### 4-Propuesta de servicios (menú): (25 puntos).

En este criterio de evaluación los peritos asignaran la puntuación de acuerdo a la información confirmada durante la evaluación.

En este apartado será evaluado tanto la calidad nutricional, variedad del menú entregado en la propuesta, como las normas y/o procesos que usa el proponente como sistema de higiene y control para la elaboración, distribución y control de calidad. En lo que se refiere al menú, serán considerados como obligatorio contar con el balance nutricional descrito y se acreditará la puntuación correspondiente, si la confección del mismo contiene lo requerido a continuación:

Concepto	Puntaje
Menú propuesto	

Calidad Nutricional	5
Variedad	10
Sistema de Higiene y control de calidad. Si cuenta con un Departamento de Calidad, responsable del control de la higiene y sanidad de los alimentos ofrecidos por el oferente.	10

**Calidad Nutricional (5 puntos).**

En este criterio los peritos asignaran la puntuación basándose en el menú propuesto por los ofertantes.

**Variedad (10 puntos).**

En este criterio los peritos asignaran la puntuación basándose en el menú propuesto por los ofertantes.

**•Sistema de Higiene y control (10 puntos).**

Los peritos asignaran la puntuación en este criterio de acuerdo al nivel de higiene verificado en la inspección de su cocina y al proceso de elaboración de los alimentos.

**5. Capacidad financiera (20 puntos): Se evaluará la capacidad financiera del oferente.**

Sobre el último balance, se aplicarán para su análisis los siguientes indicadores:

- a) Índice de solvencia =  $\text{ACTIVO TOTAL} / \text{PASIVO TOTAL}$   
**Límite establecido: Mayor 1.20**
- b) Índice de liquidez corriente =  $\text{ACTIVO CORRIENTE} / \text{PASIVO CORRIENTE}$   
**Límite establecido: Mayor 0.9**
- c) Índice de endeudamiento =  $\text{PASIVO TOTAL} / \text{PATRIMONIO NETO}$   
**Límite establecido: Menor 1.50**

Concepto	Puntaje
<b>Capacidad financiera Índice</b>	
Índice de solvencia mayor a 1	8
Razón de Endeudamiento igual o menor a 0.5	6
Índice de liquidez Corriente, igual o mayor que 1	6

### **Criterios de Evaluación Oferta Económica: 30 puntos.**

<b>Concepto</b>	<b>Puntaje</b>
<b>Oferta económica</b>	
El menor precio ofertado	30 puntos
2do lugar en menor precio ofertado	27 puntos
3er lugar en menor precio ofertado	24 puntos
4to lugar en menor precio ofertado	21 puntos
5to lugar en menor precio ofertado	18 puntos
6to lugar en menor precio ofertado	15 puntos
Igual o mayor al 7mo lugar en menor precio ofertado	12 puntos

La puntuación máxima asignada a la **Oferta Técnica** es de 70 puntos y para la **Económica de 30 puntos. El puntaje mínimo aceptable para la Oferta Técnica es de 50 puntos.** Los Proponentes que obtuviesen un puntaje inferior al señalado como mínimo, serán automáticamente descalificados.

Los Peritos levantarán un informe donde se indicará el cumplimiento o no de las especificaciones establecidas. Posteriormente 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.

#### **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. Las demás les serán devueltas sin abrir.

A la hora fijada en el Cronograma de la Comparación de Precios, el Consultor Jurídico de la institución, en su calidad de Asesor Legal del Comité de Compras y Contrataciones, hará entrega formal al comité y 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.

Finalizada la lectura de las Ofertas, el representante del comité procederá a invitar a los Representantes Legales o Agentes Autorizados de los Oferentes/Proponentes a hacer conocer sus observaciones; en caso de conformidad, se procederá a la clausura del acto.

No se permitirá a ninguno de los presentes exteriorizar opiniones de tipo personal o calificativos peyorativos en contra de cualquiera de los Oferentes participantes.

### **Empate entre Oferentes.**

En caso de empate entre dos o más Oferentes/Proponentes, el Comité de Compras y Contrataciones procederá a realizar un sorteo al azar, en presencia del comité y de los interesados.

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.
- Por violación sustancial del procedimiento de Comparación de Precios.

### **Adjudicación.**

Luego del proceso de verificación y validación del informe de recomendación de Adjudicación, el comité de compras y contrataciones conoce las incidencias y si procede, aprueban el mismo y emiten el acta contentiva de la Resolución de Adjudicación. Ordena a la Unidad Operativa de Compras y Contrataciones la Notificación de la Adjudicación a todos los Oferentes participantes, conforme al procedimiento y plazo establecido en el Cronograma de Actividades.