



MINISTERIO
DE ENERGÍA Y MINAS
REPUBLICA DOMINICANA

“AÑO DE LA CONSOLIDACION DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA”

COMPARACION DE PRECIOS DE SIMPLE APERTURA PARA LA
CONTRATACION DE COMIDA EMPRESARIAL TIPO BUFFET

REFERENCIA:

MEM-CCC-CP-2020-0003

ENERO 2020

SANTO DOMINGO, D.N.

Especificaciones generales.

Objeto del concurso.

Constituye el objeto de la presente convocatoria la **Contratación de Comida Empresarial Tipo Buffet** para los empleados del Ministerio de Energía y Minas, de acuerdo con las condiciones fijadas en las Especificaciones Técnicas de este proceso.

El monto contratado en este proceso se irá disminuyendo mensualmente, 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 compatible con el objeto contractual y que cumplan con las especificaciones requeridas.

Procedimiento de selección.

Comparación de Precios de simple apertura.

Fuente de recursos.

Los fondos para financiar el contrato objeto de la presente Comparación de Precios, provienen del Fondo 100 de nuestro presupuesto general.

Condiciones de pago.

Los pagos serán realizados en Pesos Dominicanos (RD\$) mediante libramientos a favor del adjudicatario por el monto total de las raciones recibidas conformes durante el mes, comprobándose con los conduce y factura sellados y firmados, esto hasta agotar el monto del contrato.

Disponibilidad y adquisición de las especificaciones técnica.

Las Especificaciones Técnicas estarán disponibles para quien lo solicite, en la sede del Ministerio de Energía y Minas, ubicada en la Av. Tiradentes No.53, Edificio B, Ensanche Naco, **del 29 de enero al 12 de febrero de 2020**, en el horario de lunes a viernes de 9:00a.m. a 4:00p.m., en la página Web de la institución www.mem.gob.do y en el portal administrado por el Órgano Rector, www.comprasdominicana.gov.do, para todos los interesados.

El Oferente que adquiera las Especificaciones Técnicas a través de la página Web de la institución, www.mem.gob.do o del portal administrado por el Órgano Rector, www.comprasdominicana.gov.do, deberá enviar un correo electrónico a eespinal@mem.gob.do, o en su defecto, notificar al **Área de Compras y Contrataciones** del Ministerio de Energía y Minas sobre la adquisición de las mismas, a los fines de que el

Ministerio tome conocimiento de su interés en participar, y así poder remitir todas las respuestas a consultas, adendas, enmiendas y cualquier otro documento que surja en el proceso en el plazo estipulado en el Cronograma de actividades.

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 Pieter, No. 53, Ensanche Naco, en horario de lunes a viernes de 9:00 a.m. a 4:00p.m.

Duración del servicio.

El servicio solicitado tendrá una vigencia hasta agotar el monto adjudicado, contado a partir de la firma del contrato.

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 uno por ciento (1%) del monto total ofertado.

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

Los precios adjudicados serán fijos durante la ejecución del contrato y no estarán sujetos 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 del Ministerio de Energía y Minas. 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.

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-CCC-CP-2020-0003

Documentación a presentar.

- 1) Formulario de Presentación de Oferta (SNCC.F.034), debidamente completado.
- 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 de la Seguridad Social 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) Descripción de su experiencia en servicios similares, avalados por documentos tales como, cartas de referencia u otros documentos demostrativos que establezcan la cantidad de años dando el servicio.
- 6) Descripción de su capacidad en instalaciones físicas, equipos y utensilios.
- 7) Descripción técnica del servicio ofertado, incluyendo menú (Almuerzo), logística de transporte y cualquier otra información complementaria relacionada con el servicio.
- 8) Certificación de calidad vigente.
- 9) Registro sanitario al día.

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) del último año fiscal, 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 vigente, con sello de la Cámara de Comercio y Producción de la provincia correspondiente.

- 2) Nómina de Accionistas con composición accionaria actualizada, debidamente registrada por la Cámara de Comercio y Producción, certificada como conforme a su original por el secretario y el presidente de la compañía, y sellada con el sello social de la empresa.
- 3) Lista de Presencia y Acta de la última Asamblea General Ordinaria Anual, por la cual se nombre el actual Consejo de Administración, debidamente registrada en la Cámara de Comercio y Producción, certificadas como conforme a su original por el secretario y el presidente de la compañía y selladas con el sello social de la empresa.
- 4) Estados Financieros del último año fiscal, auditado por un Contador Público Autorizado.
- 5) Copia de la Cédula de Identidad y Electoral de su representante legal o de su Agente Autorizado, según sea el caso.

El adjudicatario en este proceso deberá 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 contenida en el “Sobre B”.

1. Formulario de Presentación de Oferta Económica (SNCC.F.33), presentado en original, firmado 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 uno por ciento (1%) del monto total de la oferta. **No se aceptarán 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-CCC-CP-2020-0003

Cronograma de actividades.

Actividades	Periodo de ejecución
1. Publicación llamado a participar en la comparación de precios	El 28 de enero de 2020.
2. Período para realizar consultas por parte de los adquirentes	Hasta el 5 febrero de 2020.
3. Plazo para emitir respuesta por parte del Comité de Compras y Contrataciones, mediante circulares o enmiendas.	Hasta el 7 de febrero de 2020.
4. Recepción y apertura de Propuestas Técnica “Sobre A” y Propuesta Económica “Sobre B”.	Las propuestas serán recibidas del 29 de enero al 12 de febrero de 2020. El último día para la recepción de las ofertas (12/02/2020), las mismas serán recibidas hasta las 3:00 p.m., hora en que se realizara el acto de apertura de oferta en el Salón de Conferencias de este Ministerio. 2do piso.
5. Verificación, Validación y Evaluación contenido de las Propuestas Técnicas “Sobre A” y Propuesta económica “Sobre B”.	Hasta el 12 de febrero de 2020.
6. Notificación de errores u omisiones de naturaleza subsanables.	El 12 de febrero de 2020.
7. Periodo de subsanación de ofertas	Hasta el 17 de febrero de 2020.
8. Adjudicación	El 21 de febrero de 2020.
9. Notificación y Publicación de Adjudicación	El 24 de febrero de 2020.
10. Plazo para la constitución de la Garantía Bancaria de Fiel Cumplimiento de Contrato	Hasta el 2 de marzo de 2020.
11. Suscripción del Contrato	No mayor a 20 días hábiles contados a partir de la Notificación de Adjudicación.

12. Publicación de los Contratos en el portal institución y en el portal administrado por el Órgano Rector.

Inmediatamente después de suscritos por las partes.

Especificaciones técnicas.

La comida será servida tipo buffet en el Tercer (3er) nivel del Ministerio de Energía y Minas.

El adjudicatario deberá depositar la comida en el tercer (3er) nivel del Ministerio de Energía y Minas, donde deberá ser servida tipo buffet por el personal del adjudicatario.

El Ministerio de Energía y Minas cubrirá las necesidades de enseres, tales como: (platos, servilletas, tenedores, cucharas, cuchillos, etc.).

Descripción del servicio.

Para el logro de los objetivos propuestos en la presente contratación, el proponente deberá realizar las actividades que se indican a continuación:

Ofrecer el servicio de comida empresarial a los empleados del Ministerio de Energía y Minas hasta agotar el monto contratado, brindando alimentos de buena calidad según los criterios establecidos en estas Especificaciones Técnicas, con un menú balanceado y variado; excelente servicio conforme lo establecido en las presente especificaciones; así como un alto estándar de calidad en todo lo relacionado al servicio, con una planificación aproximada según se detalla a continuación:

Planificación aproximada	Diario	Semanal	Mensual	Total de raciones aproximadas a facturar durante la ejecución del contrato. (12 meses).
Almuerzo	101	505	2,020	24,240
Almuerzo los sábados	N/A	10	40	480
Almuerzo los domingos	N/A	10	40	480
Total				25,200

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.

El precio total ofertado estará vigente hasta agotar el monto contratado, e incluye transporte y entrega en el Ministerio de Energía y Minas a las 11:45 a.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.

Procedimiento de apertura de sobres.

La apertura de sobres se realizará 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 y **apertura “Sobre B”**, contenido de la oferta económica. 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. Concluido el proceso de apertura las ofertas técnicas, se procederá a la apertura de los “**Sobres B**” de aquellos oferentes habilitados.

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.

1	Experiencia del proponente	5 ptos.
2	Calificación del personal	5 ptos.
3	Instalaciones, equipamiento y logística	20 ptos.
4	Propuesta de servicios (menú)	20 ptos.
5	Certificación de calidad	10 ptos.
6	Capacidad Financiera	10 ptos.
7	Registro sanitario	10 ptos.
8	Oferta económica	20 ptos.
	Total	100 ptos.

Criterios de evaluación oferta técnica: valor 80 puntos.

La puntuación máxima asignada a la oferta técnica es de **(ochenta) 80 puntos**. **El puntaje mínimo para la Oferta Técnica es de 65 puntos**. Los Proponentes que obtuviesen un puntaje inferior al señalado como mínimo, serán automáticamente descalificados para la apertura de la **oferta económica “Sobre B”**.

La evaluación de las ofertas técnica se realizará considerando los siguientes puntajes generales:

1	Experiencia del proponente	5 pts.
2	Calificación del personal	5 pts.
3	Instalaciones, equipamiento y logística	20 pts.
4	Propuesta de servicios (menú)	20 pts.
5	Certificación de calidad	10 pts.
6	Capacidad Financiera	10 pts.
7	Registro sanitario	10 pts.
	Total propuesta técnica	80 pts.

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 mediante una (1) certificación o algún otro documento fehaciente que demuestre su experiencia en este servicio, otorgado por alguna institución pública o privada a la que le hayan brindado el servicio objeto del presente procedimiento de contratación, para lo cual solicitamos una experiencia mínima de 5 años.

Cumple	No cumple
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 efectuará 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.

Cumple	No cumple
5	0

3. Instalaciones, equipamiento y logística (20 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, ésta condición la evaluará un Técnico Eléctrico, que será designado por éste Ministerio.

Requerimientos exigidos	Cumple	No cumple
Instalación de cocina y áreas conexas		
A) Instalaciones físicas:		
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
Planta generadora de energía eléctrica		
Planta full instalada que abastece a todas las instalaciones y equipos eléctricos y/o electrónicos usados en esa instalación.	4	0
Flotilla de distribución		
Dos (2) o más vehículos para la distribución de alimentos, equipados adecuadamente para el servicio (cerrados, cambros, etc.)	3	0

4. Propuesta de servicios (menú): (20 puntos).

En este criterio de evaluación los peritos asignarán 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	5
Sistema de Higiene y Control de Calidad. Si cuenta con un Área o Departamento de Calidad, responsable del control de la higiene de la planta física y la sanidad de los alimentos ofrecidos por el oferente.	10

Calidad nutricional (5 puntos).

En este criterio los peritos asignarán la puntuación basándose en el menú propuesto por los ofertantes bajo el criterio siguiente.

Cumple	Valor
Estándar alto	5
Estándar medio	3
Estándar bajo	0

Durante la visita de lugar, los peritos deberán tomar en consideración el valor energético y la determinación intuitiva de nutrientes en función de los alimentos detallados a continuación:

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.

Variedad (5 puntos).

En este criterio los peritos asignarán la puntuación basándose en la variedad del menú propuesto por los ofertantes bajo el criterio siguiente.

Cumple	No cumple
5	0

Los peritos deberán tomar en consideración el cumplimiento mínimo de los aspectos siguientes para considerar si los oferentes cumplen o no con este sub criterio.

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.

•Sistema de higiene y control (10 puntos).

Los peritos asignarán la puntuación en este criterio de acuerdo con el nivel de higiene verificado en la inspección de su cocina y al proceso de elaboración de los alimentos, así como todo lo relativo a los sistemas industrializados para tratamiento de agua y/o prueba de laboratorio, según la inspección de lugar de los peritos que deberán comprobar que las instalaciones y elaboración de alimentos que estén conformes a los criterios de higiene de la norma ISO 22000, bajo el criterio siguiente.

Elementos de la gestión higiénica de los alimentos	Puntuación	Ponderación	Puntuación ponderada
Condiciones de almacenamiento		Delimitación adecuada entre las áreas: almacén, no refrigerados, refrigerados, productos frescos, ensaladas, cocción, fregadero, despacho, residuos, etc.;	2.5
Higiene y seguridad del transporte		Dos (2) o más vehículos para la distribución de alimentos, equipados adecuadamente para el servicio (cerrados, termorquin para la refrigeración, etc.)	2.5
Conservación antes de la entrega		Envases adecuados (cambros y chef in dish)	2.5
Proceso de cocinado y medidas de prevención e higiene		Manipulación de los alimentos	2.5

5. Certificación de calidad.

El proponente deberá presentar su certificación de calidad vigente, emitida por el Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL).

Cumple	No cumple
10	0

6. Situación financiera:

Sobre cada uno de los balances, se aplicarán para su análisis los siguientes indicadores:

a) Índice de solvencia = **Límite establecido: Mayor 1.20**

b) Índice de liquidez corriente = Activo corriente / pasivo corriente, B.1: activo total / pasivo total; B.2. prueba acida= AC-INV/PC, B.3. Cápita de trabajo = ac-pc. = **Límite establecido: Mayor 0.9**

c) Índice de endeudamiento = Pasivo total/ patrimonio neto = **Límite establecido: Menor 1.50**

d) Rentabilidad: D.1: Resultados del periodo/ingresos del periodo D.2 Resultados del Período/patrimonio D.3 Resultados del Período/Activos totales: **Límite establecido: Igual o mayor a 1.20**

Capacidad financiera (10 puntos): Se evaluará la capacidad financiera del oferente.

Concepto	Puntaje
Capacidad financiera Índice	
Índice de Solvencia mayor 1.20	3
Liquidez corriente mayor 0.9	3
Razón de Endeudamiento igual o menor a 1.50	2
Rentabilidad igual o mayor que 1.20	2

7. Registro sanitario.

El oferente deberá presentar su Registro Sanitario al día, emitido por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social de la República Dominicana.

Cumple	No cumple
10	0

Evaluación económica.

Criterios de evaluación oferta económica: 20 puntos.

La puntuación de las ofertas presentadas será desglosada de la siguiente manera:

Criterio	Puntuación
El menor precio ofertado	20 Puntos
2do lugar en menor precio ofertado	17 Puntos
3er lugar en menor precio ofertado	14 Puntos
4to lugar en menor precio ofertado	11 Puntos
5to lugar en menor precio ofertado	8 Puntos
Igual o mayor al 6to lugar en menor precio ofertado	5 Puntos

Luego de la evaluación técnica, solos los proponentes que hayan obtenido al menos sesenta y cinco (65) puntos, se procederá a comparar los precios de los oferentes calificados en dicha evaluación, siendo el ganador el de menor precio ofertado en su propuesta económica.

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**” y Económica “**Sobre B**”, a los fines de la recomendación final.

Adjudicación.

Luego del proceso de verificación y validación del informe de evaluación de las ofertas técnicas, económicas y 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.

Jennifer Santana
Enc Compras

