



SERVICIO REGIONAL DE SALUD
METROPOLITANO



Servicio Nacional de Salud

SERVICIO REGIONAL DE SALUD METROPOLITANA

CIUDAD SANITARIA "DR. LUIS E. AYBAR"

CENTRO DE EDUCACIÓN MÉDICA DE AMISTAD DOMINICO JAPONESA

"Año de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria"

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA COMPARACIÓN DE PRECIOS

CEMADOJA-CCC-CP-2020-0002

***SUMINISTRO DE DESAYUNO, ALMUERZOS Y CENAS DEL PERSONAL DEL
CENTRO DE EDUCACIÓN MÉDICA DE AMISTAD DOMINICO JAPONESA –
CEMADOJA***

Santo Domingo, D.N
18 de marzo, 2020



I OBJETO DE LA CONTRATACIÓN:

El Centro de Educación Médica de Amistad Dominico Japonesa – CEMADOJA, en cumplimiento a las disposiciones establecidas en la Ley No. 340-06 de Compras y Contrataciones, Obras y Concesiones del Estado, y su Reglamento de Aplicación contenido en el Decreto 543-12, convoca a todos los interesados a presentar propuesta para el suministro de desayunos, almuerzos y cenas del personal que labora en la institución, por un período de seis (06) meses.

El presente documento constituye la base para la preparación de las Ofertas. Si el Oferente/Proponente omite suministrar alguna parte de la información requerida en el presente Pliego de Condiciones Específicas o presenta una información que no se ajuste sustancialmente en todos sus aspectos al mismo, el riesgo estará a su cargo y el resultado podrá ser el rechazo de su Propuesta.

II. PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

La adquisición se realizará mediante un proceso de comparación de precios de doble apertura.

III. PLAZO PARA ENTREGA DE LAS PROPUESTAS

Las propuestas serán recibidas en las instalaciones del Centro de Educación Médica de Amistad Domínico Japonesa – CEMADOJA, hasta el día y hora establecido en el pliego. NO se aceptarán propuestas después de la hora preestablecida en el sistema transaccional.

IV. CONDICIONES DE PAGO

El precio firme, convenido y pactado entre las partes para la operación del servicio, se pagará de conformidad con la normativa de la administración pública para la compra de bienes. Mediante transferencia electrónica a través de la Tesorería Nacional, en pagos parciales, contra presentación de factura.

V. DURACIÓN DEL SERVICIO

Este servicio tiene una duración de seis (06) meses, contados a partir de la suscripción del contrato.



VI. DISPONIBILIDAD Y ADQUISICIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

Las especificaciones técnicas estarán disponibles para quien lo solicite, en la Unidad de Compras y Contrataciones del Centro de Educación Médica de Amistad Dominicana-Japonesa-CEMADOJA, ubicada en la calle Federico Velásquez No. 1 del Sector María Auxiliadora, del 19 de marzo al 02 de abril del 2020, en horario de lunes a viernes de 8:30 am a 3:30 PM. Así mismo se podrán descargar las especificaciones técnicas a través de la página web de la institución www.cemadoja.gob.do y en el portal administrado por el órgano rector, www.comprasdominicana.gov.do.

El oferente interesado que adquiera las especificaciones técnicas a través de los portales institucionales, es decir a través de la página web de la institución www.cemadoja.gob.do y en el portal administrado por el órgano rector, www.comprasdominicana.gov.do, deberá notificarlo enviando un correo a lebrone@cemadoja.gob.do, a los fines de que el CEMADOJA tenga conocimiento de su interés en participar y pueda ser tomado en cuenta a la hora de emitir consultas, adendas y enmiendas u otro documento de interés en el proceso, si fueren de lugar.

VII. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

ACTIVIDADES	PERÍODO DE EJECUCIÓN
1. Publicación llamado a participar en la comparación de precios	18 de marzo, 2020. 11:30
2. Período para realizar consultas por parte de los interesados	23 de marzo, 2020. 16:30
3. Plazo para emitir respuesta por parte del Comité de Compras y Contrataciones	25 de marzo, 2020 . 14:30
4. Recepción de Propuestas “Sobre A” y “Sobre B” y apertura de Oferta Técnica “Sobre A”	27 de marzo, 2020 11:30
5. Verificación, validación y evaluación de ofertas técnicas.	27 de marzo, 2020 12:30
6. Notificación de errores u omisiones de naturaleza subsanables	30 de marzo, 2020 10:00
7. Ponderación y evaluación de subsanaciones	30 de marzo, 2020 11:30
8. Notificación de Informe definitivo y habilitación para apertura de ofertas económica	02 de abril, 2020 12:00



9. Apertura de Ofertas económicas	03 de abril, 2020 10:00
10. Acto de adjudicación	03 de abril, 2020 15:30
11. Notificación y Publicación de Adjudicación	06 de abril, 2020 10:00
12. Plazo para la constitución de la Garantía Bancaria de Fiel Cumplimiento de Contrato	03 de abril, 2020 10:00
13. Suscripción del Contrato	No mayor a 20 días hábiles contados a partir de la Notificación de Adjudicación
14. Publicación de los Contratos en el portal institución y en el portal administrado por el Órgano Rector.	Inmediatamente después de suscritos por las partes

VIII. PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS

La presentación de propuestas “**Sobres**” deberán ser remitidas a la Unidad de Compras y Contrataciones del CEMADOJA, ubicado en la calle Federico Velásquez No. 1, sector María Auxiliadora, en horario de lunes a viernes de 8:30 Am a 3:30 PM.

Los documentos serán presentados en sobres cerrados, y estarán identificados en dos (02) sobres por separados; el primero (**SOBRE A**) que contendrá la oferta técnica y un segundo sobre identificado como (**SOBRE B**) el cual contendrá la oferta económica.

El Centro de Educación Médica de Amistad Dominicano Japonesa – CEMADOJA, no recibirá ninguna propuesta que no esté debidamente cerrada e identificada según lo descrito en el párrafo anterior.

➤ **Presentación de propuestas técnicas y económicas «SOBRE A» y «SOBRE B»**

El SOBRE A debidamente cerrado e identificado con la siguiente etiqueta:

NOMBRE DEL OFERENTE
(Sello social)
Firma del Representante Legal
COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES
**CENTRO DE EDUCACIÓN MÉDICA DE AMISTAD DOMINICO
JAPONESA – CEMADOJA**
Presentación: Oferta Técnica
Referencia: CEMADOJA-CCC-CP-2020-0002



➤ **DOCUMENTOS A PRESENTAR EN LA OFERTA TÉCNICA “SOBRE A”**

● **Documentos Legales (SOBRE A)**

- a. Formulario de Presentación de Oferta (SNCC.F.034). Este documento y su contenido no son subsanables.
- b. Formulario de Información sobre el Oferente (SNCC.F.042)
- c. Copia de Cédula del representante de la compañía
- d. Registro de Proveedores del Estado (RPE), emitido por la Dirección General de Contrataciones Públicas.
- e. Certificación de calidad vigente emitida por INDOCAL al día.
- f. Registro sanitaria al día
- g. Certificación emitida por la Dirección General de Impuestos Internos (DGII), donde se manifieste que el Oferente se encuentra al día en el pago de sus obligaciones fiscales.
- h. Certificación emitida por la Tesorería de la Seguridad Social, donde se manifieste que el Oferente se encuentra al día en el pago de sus obligaciones de la Seguridad Social.
- i. Copia del registro Mercantil vigente. Si aplica
- j. Acta de última Asamblea. Si aplica.
- k. Certificación de Mipyme. Si aplica
- l. Lista de accionista. Si aplica.

● **Documentos Financieros (SOBRE A)**

- m. Estados financieros de los últimos dos (02) años de ejercicio fiscal, auditado por un Contador Público.
- n. En caso de ser una persona física, deberá aportar una declaración jurada patrimonial (ingresos anuales, gastos anuales, bienes, créditos a su favor y deudas) del último año fiscal. Certificada por un Contador Público Autorizado.

● **Documentación Técnica (SOBRE A)**

- o. Oferta Técnica (conforme a las especificaciones técnicas suministradas), incluyendo menú. Logística de transporte y cualquier otra información complementaria relacionada con el servicio.
- p. 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.
- q. Descripción de su capacidad en instalaciones físicas, equipos y utensilios
- r. Protocolo de Higiene de la compañía.
- s. Documentación que evidencie implementación de medidas o acciones para controlar o eliminar plagas.



➤ **DOCUMENTOS A PRESENTAR EN LA OFERTA ECONÓMICA (SOBRE B).**

- t. Formulario de Presentación de Oferta Económica (SNCC.F.33), presentado en Un (1) original debidamente marcado como “ORIGINAL” en la primera página de la Oferta, junto con dos (2) fotocopias simples de la misma, debidamente marcadas, en su primera página, como “COPIA”. El original y las copias deberán estar firmados en todas las páginas por el Representante Legal, debidamente foliadas y deberán llevar el sello social de la compañía. No subsanable
- u. **Garantía de la Seriedad de la Oferta.** Correspondiente a garantía bancaria, La vigencia de la garantía será hasta la fecha de adjudicación, la cual está establecida en el cronograma. No subsanable.

El SOBRE B debidamente cerrado e identificado con la siguiente etiqueta:

NOMBRE DEL OFERENTE
(Sello social)
Firma del Representante Legal
COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES
**CENTRO DE EDUCACIÓN MÉDICA DE AMISTAD DOMINICO
JAPONESA – CEMADOJA**
Presentación: Oferta Económica
Referencia: CEMADOJA-CCC-CP-2020-0002

IX. GARANTÍAS

Los oferentes deberán presentar las siguientes garantías:

- Garantía de Seriedad de la Oferta, la cual se presentará en forma de **poliza** a favor del Centro de Educación Médica de Amistad Domínico Japonesa – CEMADOJA, por un monto de un uno (1%) del monto total de la oferta, con una vigencia hasta el 15 de septiembre, 2019.
- Garantía de Fiel Cumplimiento, al oferente que resulte adjudicado, la cual se presentará en forma de **Garantía Bancaria**, por un monto de un 4% del monto total del contrato o un 1% en caso de que el adjudicado sea una Micro, Pequeña y Mediana empresa (MIPYME).



X. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO

El servicio es requerido de lunes a viernes, fines de semana y días feriados, con las siguientes condiciones:

1. El almuerzo de *lunes a viernes* es servido tipo buffet, en horario corrido y rotativo de 12:00 M a 2:00 P.M, para lo cual el suplidor deberá contar con un personal para la distribución de platos, (para 135 raciones diarias aproximadamente), por lo cual deberá garantizar mantener el almuerzo a temperatura en los chefendi.
2. Los desayunos, almuerzos y cenas de fines de semana y días feriados, serán servidos en envases de termo pack y entregados en las instalaciones del CEMADOJA.
3. Un menú variado diariamente con un mínimo de (2) variedades de carnes, dos opciones de arroz, habichuelas, dos (02) tipos de ensaladas, víveres. (presentar opciones).
4. Buena Presentación
5. Instalaciones bajo estándares de calidad e higiene. Para lo cual se requiere que el lugar sea cerrado y techado, área externa del local en buen estado y limpia, techos sin filtraciones, goteras o rupturas, pisos de material fácilmente lavables, paredes limpias y pintadas. El local debe contar con un baño con inodoro y lavamanos, fuera del área de procesamiento. El área de procesamiento debe contar con un lavamanos para aseo, con jabón y papel toalla.
6. Crédito disponible de 45 días a partir de la presentación de factura.
7. Es obligatorio presentar menú al CEMADOJA cada semana. Por lo que se debe enviar el menú los miércoles de cada semana. (para lo cual deberá incluir el menú de los desayunos y cenas de los fines de semana y días feriados, según corresponda).
8. La hora de entrega del servicio debe ser puntual: desayunos: 8:00 Am, almuerzos 12:00 M y cenas 6:00 PM.
9. Debe incluir servilletas y utensilios para los desayunos, almuerzo y cenas servidos en termo pack.
10. En su propuesta debe presentar los precios por unidad y transparentar ITBIS.



Planificación aproximada

1.	Desayunos.....	1,392
2.	Almuerzos.....	16,032
3.	Cenas.....	2,040

Informaciones Adicionales:

- El Transporte de los productos ofertados correrá por cuenta del proveedor.
- El oferente acepta que durante el proceso de la comparación de precios se realicen visitas de inspección, para verificar la idoneidad de la infraestructura, condiciones de higiene y manipulación (incluyendo almacenamiento, empaque y despacho).
- Compromiso de puntualidad en la entrega de los servicios.
- El local donde se elaboren los alimentos debe contar con un suministro de agua potable para la limpieza y servicio de higiene personal.

➤ COORDINACIÓN, SUPERVISIÓN E INFORME

El oferente que resulte adjudicado en el presente proceso deberá coordinar las actividades del servicio, bajo la supervisión y coordinación de la Gerencia Administrativa y Financiera del CEMADOJA. Así mismo se realizarán evaluaciones periódicas del desempeño, calidad del servicio y satisfacción del usuario a través de nuestra Unidad de Gestión de la Calidad.

XI. APERTURA Y VALIDACIÓN DE OFERTAS

La apertura de los sobres se realizará mediante acto público, en presencia de los miembros del Comité de Compras del CVEMADOJA y los oferentes interesados, en la fecha, lugar y hora establecida en el cronograma.

El Notario Público actuante procederá a la apertura de los “**Sobres A**” contentivo de propuestas técnicas, según el orden de llegada establecido en el listado de participantes.

Inmediatamente el Comité de Compras del CEMADOJA, procederá a verificar que la documentación no subsanable contenida en los mismos esté correcta de conformidad con el listado que al efecto le será entregado. El Notario Público actuante, deberá rubricar y sellar cada una de las páginas de los documentos contenidos en los “Sobres A”, haciendo constar en el mismo la cantidad de páginas existentes.

En caso de que surja alguna discrepancia entre la relación y los documentos efectivamente presentados, el Notario Público autorizado dejará constancia de ello en el acta notarial. El Notario



Público actuante elaborará el acta notarial correspondiente, incluyendo las observaciones realizadas en el desarrollo del acto de apertura de los Sobres A, si las hubiere.

El Notario Público actuante concluido el acto de recepción, dará por cerrado el mismo, indicando la hora de cierre. Las actas notariales estarán disponibles para los Oferentes/ Proponentes, Representantes Legales o Agentes Autorizados, quienes para obtenerlas deberán hacer llegar su solicitud a través de la Oficina de Acceso a la Información (OAI).

XII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

1	Experiencia del oferente	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.
8	Oferta económica	20 pts.
	TOTAL	100 pts.

➤ 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 oferentes 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 técnicas se realizará considerando los siguientes puntajes generales, establecidos en criterios de evaluación, a saber:

1	Experiencia del oferente	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.

Las Propuestas deberán contener la documentación necesaria, suficiente y fehaciente para demostrar los siguientes aspectos que serán verificados, para lo cual deberá reunir las siguientes calificaciones:



- **Experiencia del proponente:** Se requiere que el oferente cuente con una experiencia técnica-operativa en servicios de elaboración y distribución de alimentos en general mínima de cinco (05) años, este criterio deberá ser demostrado mediante certificación que demuestre su experiencia en este servicios, otorgado por alguna institución público o privada.

<u>Experiencia del Oferente</u>	
<u>Cumple</u>	<u>No cumple</u>
<u>5 ptos.</u>	<u>0</u>

- **Calificación del personal;** Esta evaluación se efectuará durante la visita a las instalaciones física (cocina) para verificar y validar que el oferente participante cuente con el personal técnico presentado en su oferta y necesario para la estructura organizativa. .

<u>Calificación del personal</u>	
<u>Cumple</u>	<u>No cumple</u>
<u>5 ptos.</u>	<u>0</u>

- **Instalaciones, equipamiento y logística;** El local donde se elaboren los alimentos debe estar en óptimas condiciones de calidad e higiene y que cumpla con los estándares requeridos, de almacenamiento, elaboración y distribución. Así como la verificación del transporte donde se movilizarían los alimentos al CEMADOJA. Durante el período de evaluación especificado, los peritos verificarán que el oferente cuente con las instalaciones físicas y los vehículos presentado en su propuesta.

También sea evaluada la existencia de una planta generadora de energía eléctrica, su capacidad y las instalaciones y equipamiento al que abastecen, dada la importancia de la cadena de frío.

<u>Instalaciones, equipamiento y logística</u>		
A) <u>Instalaciones Físicas</u>	<u>Cumple</u>	<u>No cumple</u>
1.- Equipamiento correcto (equipos industriales de cocina, de acero inoxidable, las óptimas condiciones).		
2.-Delimitación adecuada entre las áreas de almacén, no refrigerados, refrigerados, productos		



frescos, ensaladas, cocción, fregadero, despacho, residuos, etc.	<u>7 ptos.</u>	<u>0</u>
B) Las instalaciones que cumplan con un 60% de los requerimientos establecidos en el punto A	<u>4 ptos.</u>	<u>0</u>
C) El oferente que posea su cocina, está no este equipada ni delimitada adecuadamente, ni siquiera en un 40% de los requerimientos establecidos en el punto A.	<u>2 ptos.</u>	<u>0</u>
Planta generadora de energía eléctrica: instalada que abastezca todas las instalaciones y equipos eléctricos y/o electrónicos usados en la planta física.	<u>4 ptos.</u>	<u>0</u>
Flotilla de distribución; dos (02) o más vehículos para la distribución de alimentos, equipados adecuadamente para el servicios (cerrados, cambros, etc)	<u>3 ptos.</u>	<u>0</u>

- **Propuesta de servicios (Menú):** En este criterio, los peritos evaluarán y asignarán la puntuación de acuerdo a la información confirmada durante la evaluación. Será evaluada tanto la calidad nutricional (basándose en el menú propuesto por los oferentes), variedad del menú entregado (tomando en consideración la cantidad de variedades solicitadas en las especificaciones técnicas, como opciones de arroces, carnes y ensaladas), como las normas y procesos que utiliza el oferente como sistema de higiene y control en la elaboración, distribución y control de calidad de los alimentos (el cual se verificará al momento de la inspección de su cocina y al proceso de elaboración de los alimentos, así como el sistema de tratamiento de aguas y/o pruebas de laboratorio).

<u>Propuesta de servicios</u>		
A) <u>Menu Propuesto</u>	<u>Cumple</u>	<u>No cumple</u>
Calidad Nutricional	<u>5 ptos.</u>	<u>0</u>
Variedad	<u>5 ptos.</u>	<u>0</u>
Sistema de Higiene y control de calidad. Área de calidad y responsable de control de la higiene de la planta física y la sanidad de los alimentos.	<u>10 ptos.</u>	<u>0</u>



- **Certificación de calidad.** Será comprobado al presentar su certificación de calidad vigente, otorgado por el Instituto Dominicano de Calidad (INDOCAL).

<u>Certificación de calidad</u>	
<u>Cumple</u>	<u>No cumple</u>
<u>10 pts.</u>	<u>0</u>

- **Situación Financiera:** Sobre cada uno de los balances, se aplicará 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.33 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 período/ingresos del periodo D.2 Resultados del período/patrimonio D.3 Resultados del período /activos totales: **Límites establecidos: igual o mayor a 1.20.**

<u>Capacidad Financiera</u>	<u>Puntaje</u>
Índice de solvencia mayor 1.20	<u>3</u>
Liquidez corriente mayor 0.9	<u>3</u>
Razón de Endeudamiento igual o menor a 1.50	<u>2</u>
Rentabilidad igual o mayor que 1.20	<u>2</u>

- **Registro Sanitario:** El oferente deberá presentar su registro sanitario al día, emitido por el Ministerio de Salud Pública (MSP)

<u>Registro sanitario</u>	
<u>Cumple</u>	<u>No cumple</u>
<u>10 pts.</u>	<u>0</u>



APERTURA DE OFERTA ECONÓMICA, “SOBRE B”.

El Comité de Compras y Contrataciones, dará inicio al Acto de Apertura y lectura de las Ofertas Económicas, “Sobre B”, solo de las ofertas que hayan resultados habilitados en la primera etapa y que hayan obtenido un mínimo de 65 pts.

➤ **Criterios De Evaluación Oferta Económica: Valor 20 Puntos.**

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

<u>Criterios</u>	<u>Puntuación</u>
El menor precio ofertado	20 puntos
2do. Lugar en menor precio ofertado	17 puntos
3er. Lugar en menor precio ofertado	14 pts.
4to. Lugar en menor precio ofertado	11 pts
5to. Lugar en menor precio ofertado	8 pts.
Igual o mayor al 6to. Lugar en menor precio ofertado	5 pts.

XIII. ADJUDICACIÓN

La Adjudicación será decidida a favor del Oferente/Proponente cuya propuesta cumpla con los requisitos exigidos y sea calificada como la más conveniente de acuerdo al proceso de verificación y validación del informe de evaluación de las ofertas técnicas, económicas y de recomendación de adjudicación.

Si se presentase una sola Oferta, ella deberá ser considerada y se procederá a la Adjudicación, si habiendo cumplido con lo exigido en el Pliego de Condiciones Específicas, se le considera conveniente a los intereses de la Institución.

CONTACTO:

Para cualquier inquietud o aclaración favor contactar a:
Unidad de Compras y Contrataciones
C/Federico Velázquez No. 01 del sector María Auxiliadora
Teléfono: (809) 684-0411 ext. 239
Email: lebrone@cemadoja.gob.do