

FICHA TÉCNICA

FONPER-DAF-CM-2022-0026

COMPRA MENOR

CONTRATACIÓN DE EMPRESA DE SERVICIO CATERING PARA
ACTIVIDADES DEL FONDO PATRIMONIAL DE LAS EMPRESAS
REFORMADAS (FONPER).

Santo Domingo, Distrito Nacional
República Dominicana
Mayo del 2022.

1. DATOS DEL PROCESO DE COMPRA MENOR.

1.1. Invitación a presentar ofertas.

El Fondo Patrimonial de las Empresas Reformadas (FONPER), en cumplimiento de las disposiciones de la Ley 340-06 sobre Compras y Contrataciones Públicas, así como, de su reglamento de aplicación marcado bajo el No. 543-12; convoca a todos los interesados a presentar propuestas para la **Contratación de una empresa de servicio de catering para actividades del FONPER**, de acuerdo con las condiciones fijadas en la presente Ficha Técnica.

1.2. Procedimiento de Selección.

La presente convocatoria será para un procedimiento de Compra Menor.

1.3. Fuente de recursos.

El Fondo Patrimonial de las Empresas Reformadas (FONPER), de conformidad con el Artículo 32 del Reglamento No. 543-12 sobre Compras y Contrataciones Públicas de Bienes, Servicios y Obras, ha tomado las medidas previsoras necesarias a los fines de garantizar la apropiación de fondos correspondiente, dentro del Presupuesto del año dos mil veintidós (2022), que sustentará el pago de todos los servicios adjudicados y adquiridos mediante el presente proceso de compra menor.

1.4. Conocimiento y Aceptación de las Especificaciones Técnicas.

El solo hecho de un Oferente/Proponente participar en la Compra Menor implica pleno conocimiento, aceptación y sometimiento por él, por sus miembros, ejecutivos, representante legal y agentes autorizados, a los procedimientos, condiciones, estipulaciones y normativas, sin excepción alguna, establecidos en las especificaciones técnicas, en la Ley No.340-06, sobre Compras y Contrataciones Públicas y su Reglamento de Aplicación, el Decreto No. 543-12, los cuales tienen carácter jurídicamente obligatorio y vinculante

1.5. Condiciones generales para participar.

Toda persona natural o física, nacional o extranjera que haya adquirido las especificaciones Técnicas, tendrá derecho a participar en el presente proceso, siempre y cuando reúna las condiciones exigidas y no se encuentre afectada por el régimen de prohibiciones establecido en este presente documento.

1.6. Prohibición de contratar

No podrán participar como oferentes/Proponentes, en forma directa o indirecta, las personas físicas o sociales que se relacionan a continuación, conforme lo establecido en el artículo 14 de

la Ley 340-06 sobre Compras y Contrataciones de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones, a saber:

- 1) El Presidente y Vicepresidente de la República, los Secretarios y Subsecretarios de Estado, los Senadores y Diputados del Congreso de la República, los Magistrados de la Suprema Corte de Justicia, de los demás tribunales del orden judicial, de la Cámara de Cuentas y de la Junta Central Electoral; los síndicos y Regidores de los ayuntamientos de los Municipios y del Distrito Nacional; el Contralor General y el Subcontralor de la República, el Director y Subdirectores de Presupuesto; el Director Nacional y el Subdirector de Planificación; el Procurador General de la República y los demás miembros del Ministerio Público; el Tesorero Nacional y el Subtesorero y demás funcionarios de primer y segundo nivel de jerarquía de las instituciones incluidas bajo el ámbito de aplicación de la Ley 340-06;
- 2) Los jefes y subjefes de Estado Mayor de las Fuerzas Armadas, así como el jefe y subjefes de la Policía Nacional;
- 3) Los funcionarios públicos con injerencia o poder de decisión en cualquier etapa del procedimiento de contratación administrativa;
- 4) Todo el personal de la entidad contratante;
- 5) Los parientes por consanguinidad hasta el tercer grado o por afinidad hasta el segundo grado, inclusive, de los funcionarios relacionados con la contratación cubiertos por la prohibición, así como los cónyuges, las parejas en unión libre, las personas vinculadas con análoga relación de convivencia afectiva o con las que haya procreado hijos, y descendientes de estas personas;
- 6) Las personas jurídicas en las cuales las personas naturales a las que se refieren los numerales 1 al 4 tengan una participación superior al diez por ciento (10%) del capital social, dentro de los seis meses anteriores a la fecha de convocatoria;
- 7) Las personas físicas o jurídicas que hayan intervenido como asesoras en cualquier etapa del procedimiento de contratación o haya participado en la elaboración de las especificaciones técnicas o los diseños respectivos, salvo en el caso de los contratos de supervisión;
- 8) Las personas físicas o jurídicas que hayan sido condenadas mediante sentencia por delitos de falsedad o contra la propiedad, o por delitos de cohecho, malversación de fondos públicos, tráfico de influencia, negociaciones prohibidas a los funcionarios, revelación de secretos o uso de información privilegiada o delitos contra las finanzas públicas, hasta que haya transcurrido un lapso igual al doble de la condena. Si la condena fuera por delito contra la administración pública, la prohibición para contratar con el Estado será perpetua; Las empresas cuyos directivos hayan sido condenados por delitos contra la administración pública, delitos contra la fe pública o

delitos comprendidos en las convenciones internacionales de las que el país sea signatario;

- 9) Las personas físicas o jurídicas que se encontraren inhabilitadas en virtud de cualquier ordenamiento jurídico;
- 10) Las empresas cuyos directivos hayan sido condenados por delito contra la administración pública, delitos contra la fe pública o delitos comprendidos en las convenciones internacionales de las que el país sea asignado.
- 11) Las personas que suministraran informaciones falsas o que participen en actividades ilegales o fraudulentas relacionadas con la contratación;
- 12) Las personas naturales o jurídicas que se encuentren sancionadas administrativamente con inhabilitación temporal o permanente para contratar con entidades del sector público, de acuerdo a lo dispuesto por la presente ley y su reglamento;
- 13) Las personas naturales o jurídicas que no estén cumplido con sus obligaciones tributarias o con la seguridad social, de acuerdo con lo que establezcan las normativas vigentes;

1.7. Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato

Los Adjudicatarios cuyos Contratos excedan el equivalente en Pesos Dominicanos de Diez Mil Dólares de los Estados Unidos de Norteamérica con 00/100 (US\$10.000,00), están obligados a constituir una Garantía Bancaria o Pólizas de Fianzas de compañías aseguradoras de reconocida solvencia en la República Dominicana, con las condiciones de ser incondicionales, irrevocables y renovables, en el plazo de cinco (5) días hábiles, contados a partir de la Notificación de la Adjudicación, por el importe del CUATRO POR CIENTO (4%) del monto total del Contrato a intervenir, a disposición de la Entidad Contratante, cualquiera que haya sido el procedimiento y la forma de Adjudicación del Contrato. En el caso de que el adjudicatario sea una Micro, Pequeña y Mediana empresa (MIPYME) el importe de la garantía será de un UNO POR CIENTO (1%). La Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato debe ser emitida por una entidad bancaria de reconocida solvencia en la República Dominicana.

La no comparecencia del Oferente Adjudicatario a constituir la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato, se entenderá que renuncia a la Adjudicación y se procederá a la ejecución de la Garantía de Seriedad de la Oferta.

Cuando hubiese negativa a constituir la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato, la Entidad Contratante, como Órgano de Ejecución del Contrato, notificará la Adjudicación de los renglones correspondientes al Oferente que hubiera obtenido la siguiente posición en el proceso de Adjudicación, conforme al Reporte de Lugares Ocupados. El nuevo Oferente

Adjudicatario depositará la Garantía y suscribirá el Contrato de acuerdo al plazo que le será otorgado por la Entidad Contratante, mediante comunicación formal.

1.8. Subsanaciones

A los fines de la presente Compra Menor se considera que una Oferta se ajusta sustancialmente a la Ficha Técnica, cuando concuerda con todos los términos y especificaciones de dichos documentos, sin desviaciones, reservas, omisiones o errores significativos... La determinación de la Entidad Contratante de que una Oferta se ajusta sustancialmente a los documentos de la Licitación se basará en el contenido de la propia Oferta, sin que tenga que recurrir a pruebas externas.

Siempre que se trate de errores u omisiones de naturaleza subsanable entendiendo por éstos, generalmente, aquellas cuestiones que no afecten el principio de que las Ofertas deben ajustarse sustancialmente a los Pliegos de Condiciones, la Entidad Contratante podrá solicitar que, en un plazo breve, El Oferente/Proponente suministre la información faltante..... No se podrá considerar error u omisión subsanable, cualquier corrección que altere la sustancia de una oferta para que se la mejore.

1.9. Rectificaciones Aritméticas

Para fines de subsanaciones, los errores aritméticos serán corregidos de la siguiente manera:

- a) Si existiere una discrepancia entre una cantidad parcial y la cantidad total obtenida multiplicando las cantidades parciales, prevalecerá la cantidad parcial y el total será corregido.
- b) Si la discrepancia resulta de un error de suma o resta, se procederá de igual manera; esto es, prevaleciendo las cantidades parciales y corrigiendo los totales.
- c) Si existiere una discrepancia entre palabras y cifras, prevalecerá el monto expresado en palabras.

Si el Oferente no acepta la corrección de los errores, su Oferta será rechazada.

1.10. Reclamos, Impugnaciones y Controversias

En los casos en que los Oferentes/Proponentes no estén conformes con la Resolución de Adjudicación, tendrán derecho a recurrir dicha Adjudicación. El recurso contra el acto de Adjudicación deberá formalizarse por escrito... "El recurrente presentará la impugnación ante la Entidad Contratante en un plazo no mayor de diez días (10) hábiles a partir de la fecha del hecho impugnado o de la fecha en que razonablemente el recurrente debió haber conocido el hecho. La Entidad pondrá a disposición del recurrente los documentos relevantes correspondientes a la actuación en cuestión, con la excepción de aquellas informaciones declaradas como confidenciales por otros Oferentes o Adjudicatarios, salvo que medie su consentimiento".

2. Cronograma del Proceso de Compra Menor.

Actividades	Periodo de Ejecución
Publicación llamada a participar en la Compra Menor	Miércoles once (11) de mayo del 2022 a las 11:00 A.M.
Periodo para realizar consultas por parte de los interesados	Hasta el jueves doce (12) de mayo del 2022 a las 11:00 A.M.
Plazo para emitir respuestas	Hasta el jueves doce (12) de mayo del 2022 a las 4:00 P.M.
Presentación de oferta económica	Hasta el viernes trece (13) de mayo del 2022 a las 11:00 A.M.
Apertura de oferta económica	Viernes trece (13) de mayo del 2022 a las 11:01 A.M.
Plazo para emitir subsanación de documentos	Hasta el martes diecisiete (17) de mayo del 2022 a las 4:00 P.M.
Adjudicación	Hasta el viernes tres (03) de junio del 2022 a las 4:00 P.M.
Notificación de adjudicación	Hasta el lunes seis (06) de junio del 2022 a las 4:00 P.M.

3. Descripción del servicio.

La presente ficha técnica contempla las condiciones necesarias para la adquisición del servicio de alimentos y bebidas a requerimiento institucional para suplir reuniones, actividades organizacionales, eventos y presentaciones de diversa índole.

Todo proponente interesado deberá poseer su establecimiento comercial dentro del Distrito Nacional.

Menú Tradicional Desayuno		
Opción No. 1	Opción No. 2	Opción No. 3
Mini pinchos de capresa	Croissant de pavo, queso mozzarella y lechuga	Camarones envueltos en prosciutto
Mini wraps de espinaca y ricotta	Quiche de maíz	Mini madame croquet
Pinchos de frutas tropicales	Mini wrap de pollo	Mini pinchos de churrasco con salsa gorgonzola cebolla caramelizada
Montadito de salmón	Mini crepes de ricotta	Mini quiche de hongos
Mini quiche lorraine	Canastas de mozzarella y tomate	Mini soufflé de espárragos

Menú Tradicional Almuerzo

Opción No. 1	Opción No. 2	Opción No. 3
Arroz con crema de hongos	Arroz con maíz & tocineta	Molde de arroz maíz y queso
Filet mignon	Pechuga rellena de plátano maduro	Pechugas a la cordon bleu
Ensalada de rúcula y tomates parmesanos	Pinchos de res	Rollo de carnes en salsa de hongos
Ravioli en salsa cuatro quesos	Ensalada de quínoa	Risotto de guandúles
	Vegetales al vapor	Ensalada de brócoli manzana y almendra
	Canelones de ricotta y espinaca	

Menú Tradicional Cena		
Opción No. 1	Opción No. 2	Opción No. 3
Tipiles	Canelones rellenos	Pechuga crust de romero y almendra
Albóndigas de berenjena	Medallones de res	Ensalada mediterránea
Pinchos de churrasco	Lasagna de queso	Papas finas hierbas
Arroz thai con plátano maduro	Ensalada del campo	Soufflé de berenjena
Pastelón de vegetales		Filete de chillo

Low Carb/Keto		
Desayuno	Almuerzo	Cena
Bandeja de embutidos	Pechuga rellena de tomates y mozzarella	Pinchos de churrasco
Mini pinchos de capresa	Ensalada cesar	Vegetales hervidos
Shot de camarones	Vegetales al grill	Ensalada del campo
	Churrasco	Filete de chillo

Vegetariana/Vegan		
Desayuno	Almuerzo	Cena
Mini berenjenas rellenas	Ensalada de Quinoa	Arroz de coliflor
Tartar de tomates	Lasagna de zuchini	Tomates rellenos de quínoa
Falafel	Hamburguesa de garbanzo	Ensalada kale, cranberry y almendras

Sin Lactosa

Desayuno	Almuerzo	Cena
Envoltinis de zuchini	Ensalada de Churrasco	Ensalada Cous Cous
Quipe crudo	Pinchos de pollo	Lomo de Bacalao
Tartare de atún	Arroz primavera	Arroz Puerro y tocineta
	Soufle de vegetales	Ensalada del campo

Bebidas

- Jugo de melocotón con menta
- Jugos de sandia con menta
- Jugos naturales variedad

Menú Tradicional Desayuno

Opción No. 1	Opción No. 2	Opción No. 3
Mini sandwichs de crema de queso y puerro	Croissant de pavo, queso mozzarella y lechuga	Croissant de queso crema
Mini wraps de jamón y queso	Quipe	Rollitos de jamón y queso
Pinchos de frutas tropicales	Mini wrap de pollo	Panckes con frutas
Pastelitos variados (pollo, res, mixto, queso, queso crema y puerro)	Bolitas de queso	Omelet, panes tostados
Croqueta de pollo	Canastas de mozzarella y tomate	Copas de Yogurt con frutas o granola

Menú Tradicional Almuerzo

Opción No. 1	Opción No. 2	Opción No. 3	Opción No. 4
Arroz con maíz & tocineta	Arroz con plátano maduro frito y tocineta	Arroces vegetales	Moro (guandules o habichuela)
Bistec encebollado	Pechuga rellena en salsa de crema	Pescado a la plancha con vegetales	Pechugas a la cordon bleu
Ensalada mixta	Pinchos de res	Berenjena guisada	Lasagna de pollo o res
Ravioli en salsa cuatro quesos	Ensalada rusa	Tipile o Quinoa	Ensalada verde
Pastelón de plátano maduro con berenjena	Salmon al vapor	Ensalada de pasta fría	Ensalada capressa
Vegetales al vapor	Canelones de ricotta y espinaca	Pollo al horno	Pincho de vegetales

Pasteles en Hoja	Lomo de cerdo	Canasta de panecillos y casabe	Ensalada de granos
Chicharon o cerdo asado	Paella	Ensalada mixta de rúcula, aguacate y balsámico	Envoltines de berenjena
Pasta carbonara	Pico de gallo	Pechuga a la plancha	Ensalada de aguacate

Bebidas
<ul style="list-style-type: none"> • Jugos naturales e incluir hielo • Chocolate caliente (con leche y sin leche) • Leche caliente • Te de jengibre • Bebidas gaseosas • Cocteles sin alcohol • Vino (tinto o blanco) • Mimosa

3.1. Otros tipos de actividades:

Adicionalmente, el proveedor adjudicado reconoce que FONPER requiere buffet variados acorde a la ocasión a celebrarse, es decir, comidas temáticas, tablas de embutidos, bandejas personalizadas, estación de líquidos, pasteles tipo camuflaje y en masas de vainilla, chocolate, red velvet, mármol cake, zanahoria, rellenos de crema pastelera, dulce de leche, chocolate, guayaba, fresa, piña con decoración a requerimiento y en presentación individual en sus contenedores o presentación estándar.

Postres Tradicionales		
Brownies	Cake pops	Tartaletas de frutas variadas
Cupcakes	Alfajores	Habichuela con dulce
Cheesecake	Deditos de novia	Tres leches
Flan	Polvorones	Pan de maíz
Galletas temáticas	Suspirititos	Granolas y frutos secos
Shots Variados	Majarete	Palmeritas

Postres variados con opciones sin lactosa, veganos y sin semillas

4. Obligaciones del Proveedor.

- El proponente adjudicatario deberá comprometerse a brindar los servicios con toda la utilería necesaria (platos de cristal, servilletas de papel, vasos de cristal, cuchillos, tenedores, cucharas, tazas, camareros y servicio de buffet).
- Los Servicios de catering debe contar con estándares de calidad y variedad.
- Las instalaciones del proveedor deben mantener el fiel cumplimiento de todas las normas de salubridad vigentes.

- El personal que manipule los alimentos debe usar guantes, gorros, mascarillas y todo tipo de artículo que garantice la protección del contacto con los alimentos.
- Contemplar el transporte.

5. Presentación de Ofertas.

Es requisito obligatorio el cumplimiento de las características indicadas en las presentes especificaciones, así como, que el rubro solicitado se encuentre registrado en el Registro Nacional de Proveedores del Estado.

5.1. Presentación de Oferta Económica.

Los oferentes deberán presentar sus propuestas, dentro de los plazos previstos en el cronograma de manera virtual a través del Portal Transaccional de Compras y Contrataciones o en un sobre debidamente sellada y firmada en físico en el Departamento de Compras ubicado en la Av. Gustavo Mejía Ricart No. 73, Edificio Kasse Acta, en el 6to piso, Sector Serrallés. Los documentos deberán ser presentados en original, organizados según el orden planteado a continuación para fines de revisión, debiéndose firmar en todas las páginas por el Representante Legal y deberán llevar sello social de la compañía.

El sobre de la Oferta deberá contener en su cubierta/portada la siguiente identificación:

1. **Nombre del Oferente:**
2. **Dirección:**
3. **Responsable Legal de la Empresa:**
4. **Correo Electrónico y teléfono de la empresa:**
5. **Nombre de la Entidad Contratante:** Fondo Patrimonial de las Empresas Reformadas (FONPER).
6. **Asunto:** Presentación de Oferta.
7. **Referencia del Procedimiento:** FONPER-DAF-CM-2022-0026.

La Oferta Económica deberá presentarse en pesos dominicanos (RD\$). Los precios deberán expresarse en dos decimales (XX.XX) que tendrán que incluir todas las tasas (divisas), impuestos y gastos que correspondan.

El monto de la contratación en las Ofertas recibidas a través del Portal Transaccional de Compras y Contrataciones deberán contener el Impuesto sobre Transferencia de Bienes Industrializados y Servicios (ITBIS) transparentado en la plataforma, de lo contrario se procederá a invalidar su oferta.

Nota: A partir de la hora fijada como término para la recepción de ofertas en el cronograma del Portal Transaccional, no se recibirán otras. Las recibidas fuera de término serán rechazadas sin más trámites.

5.2. Documentos por presentar dentro del Sobre de Oferta Económica.

Todos los interesados deberán presentar en el sobre de Oferta Económica los documentos siguientes:

1. Registro de Proveedores del Estado (RPE) debidamente actualizado conforme la Dirección General de Compras y Contrataciones Públicas.
2. Certificación emitida por la Dirección General de Impuestos Internos (DGII) donde se manifieste que el oferente se encuentra al día en el pago de impuesto de sus obligaciones fiscales, vigente.
3. Certificación emitida por la Tesorería de la Seguridad Social (TSS) donde se manifieste que el oferente se encuentra al día en el pago de impuestos de sus obligaciones con el pago de la Tesorería de la Seguridad Social, vigente.
4. Cédula del Representante Legal.
5. Copia del Registro Mercantil vigente y actualizado.
6. Debe de facilitar algún contacto y correo electrónico, para remitir cualquier notificación del proceso.
7. Oferta Técnica que incluya especificaciones e imágenes de lo ofertado.
8. Cotización, que desglose precio, sub-total, ITBIS transparentado y total general.
9. Documento de reconocimiento de que el transporte de los bienes y/o productos ofertados será por cuenta y responsabilidad exclusiva del oferente que resulte adjudicatario del proceso.
10. Registro comercial con más de cinco años brindando servicios de esta índole.
11. Certificación de calidad emitida por el Instituto Nacional para la Calidad (INDOCAL).
Vigente
12. Carta constancia sellada y firmada donde se establezca la autorización para entrar y supervisar en las instalaciones.
13. Carta de conformidad de un mínimo de dos (2) instituciones donde hayan brindado servicios de alimentos en los últimos dos años.
14. Certificación de autorización del Ministerio de Salud Pública para manipulación y expendio de servicios de alimentos.
15. Contrato o constancia de pago de servicio de fumigación de las instalaciones.
16. Carta compromiso del servicio de fumigación contra plagas en las instalaciones, durante la contratación con FONPER.
17. Tarjeta de vacunación de los empleados.

18. Declaración jurada donde se manifieste que no se encuentran dentro de las prohibiciones enumeradas en el Artículo No. 14 de la Ley 340-06 sobre Compras y Contrataciones Públicas.
19. Declaración Jurada donde se manifieste que no tienen juicio pendiente 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 legalizada ante un Notario.

5.3. Los documentos/ errores NO subsanables en este procedimiento

- a. Presentar productos o servicios diferentes a los solicitados.
- b. Corregir precios y cantidades en las propuestas que impliquen que el monto total pueda afectar en su oferta.

6. Criterio de Evaluación.

Una vez concluida la recepción de ofertas recibidas, se procederá a la valoración de estas de acuerdo con lo establecido en la ficha técnica, conforme a la modalidad de "CUMPLE/ NO CUMPLE", Evaluación e Inspección de Lugares, y Evaluación de Degustación.

Elegibilidad: Que el proponente está legalmente autorizado para realizar sus actividades comerciales en el país.

Capacidad Técnica: Que los bienes y/o servicios cumplan con todas las características especificadas en la ficha técnica.

Para que un Bien o servicio pueda ser considerado CONFORME, deberá cumplir con todas y cada una de las características contenidas en la presente ficha, es decir, que el no cumplimiento de una de las especificaciones implica la declaración de NO CONFORME de lo ofertado. Será levantado al efecto un informe donde se indicará el cumplimiento o no de las Especificaciones Técnicas y en caso de no cumplimiento indicará de forma individualizada las razones.

Párrafo: Queda entendido que no necesariamente será adjudicado el oferente que presente menor precio en su oferta, sino aquel que presente la propuesta económica más completa en su totalidad en cumplimiento a las condiciones y documentaciones antes descritas.

6.1. Criterio Cumple/No Cumple

En esta etapa se evaluarán los documentos requeridos en el punto 5.2 sobre Documentos a presentar dentro de la Oferta, como cumple y no cumplen, con la notificación de subsanación en caso de ser necesario.

Criterios Por Evaluar	Método de Comprobación	Cumple/No Cumple
Registro de Proveedores del Estado (RPE).	Si depositó el Registro de Proveedores del Estado (RPE) debidamente actualizado conforme la Dirección General de Compras y Contrataciones Públicas.	
Certificación emitida por la Dirección General de Impuestos Internos (DGII).	Si depositó la Certificación de DGII, donde se manifieste que el oferente se encuentra al día en el pago de impuesto de sus obligaciones fiscales, vigente.	
Certificación emitida por la Tesorería de la Seguridad Social (TSS).	Si depositó la Certificación de TSS, donde se manifieste que el oferente se encuentra al día en el pago de impuestos de sus obligaciones con el pago de la Tesorería de la Seguridad Social, vigente.	
Copia del Registro Mercantil.	Si deposita el Registro Mercantil vigente y actualizado.	
Copia simple de los Estatutos Sociales, si corresponde.	Si los documentos depositados se encuentran debidamente registrados en la Cámara de Comercio y Producción Correspondiente.	
Acta de la última asamblea.	Si deposita la última acta celebrada.	
Contacto y correo electrónico, para remitir cualquier notificación del proceso.	Si deposita las informaciones solicitadas.	
Oferta Técnica	Si deposita Oferta Técnica que incluya especificaciones e imágenes de lo Ofertado.	
Cotización	Si presenta la Cotización detallada y con el ITBIS transparentado.	
Documento de reconocimiento de transporte e	Si deposita documento de reconocimiento de que el transporte de los bienes y/o productos ofertados será por cuenta y responsabilidad exclusiva del	

instalación.	oferente que resulte adjudicatario del proceso.	
Registro Comercial con un mínimo de cinco (5) años de experiencia.	Si deposita Registro Comercial con más de cinco años brindando servicios de esta índole.	
Certificación de Calidad.	Si presenta Certificación de Calidad emitido por el Instituto Nacional para la Calidad (INDOCAL).	
Carta de constancia.	Si presenta Carta de constancia sellada y firmada donde se establezca la autorización para entrar y supervisar en las instalaciones.	
Cartas de conformidad.	Si presenta Cartas de conformidad de un mínimo de dos (2) instituciones donde hayan brindado servicios de alimentos en los últimos dos años.	
Certificación de Autorización del Ministerio de Salud Pública.	Si deposita Certificación de autorización del Ministerio de Salud Pública para manipulación y expendio de servicios de alimentos.	
Contrato o Constancia de servicios de fumigación.	Si presenta Contrato o constancia de pago de servicio de fumigación.	
Carta de compromiso de servicios de fumigación.	Si deposita Carta de compromiso de contar con el servicio de fumigación contra plagas en las instalaciones, durante la contratación.	
Tarjetas de vacunación.	Si presenta Tarjeta de vacunación de los empleados.	
Declaración Jurada de no prohibiciones legales.	Si deposita Declaración donde se manifieste que no se encuentran dentro de las prohibiciones enumeradas en el Artículo No. 14 de la Ley 340-06 sobre Compras y Contrataciones Públicas.	
Declaración Jurada de no asuntos pendientes con el Estado Dominicano.	Si deposita Declaración donde se manifieste que no tienen juicio pendiente 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 legalizada ante un Notario.	

6.2. Evaluación de Inspección a las instalaciones de los Proponentes.

En esta parte, a los proponentes les serán realizadas visitas a sus instalaciones de manera sorpresiva para evaluar los criterios descritos a continuación:

Criterios Para la Inspección a la Instalación de los Oferentes	CUMPLE	NO CUMPLE
Higiene y organización en toda el área de preparación y empaçado.		
Limpieza general del local.		
Buen manejo con la manipulación de los alimentos por el personal (guantes, mascarillas, delantal, gorros).		
Validar el uso de agua potable, para la preparación de los alimentos.		
Uso adecuado del depósito de desechos.		
Validar que la información colocada en el Formulario de capacidad instalada y calificación del personal en la empresa sea verídica.		
Espacios de almacenamiento frío y caliente.		
Calidad de los productos (frescos, o que su fecha de vencimiento este mínimo próximo a 6 meses).		

6.3. Presentación de muestras.

Luego de agotar la fase de validación de documentos, inspección de lugares, deberán presentar las muestras correspondientes para lo cual se coordinará el lugar, el día y la hora para presentar esta, previa coordinación con el Departamento de Recursos Humanos, y será validada conforme el siguiente criterio, a saber:

Criterios de Evaluación Degustación	CUMPLE	NO CUMPLE
Tiempo de entrega		
Calidad de los alimentos		
Presentación de los alimentos		
Sabor de la comida		
Solicitado vs. Degustación		
Desayuno		
Almuerzo		
Cena		
Bocadillos		
Postres		
Bebidas		

Menú Tradicional Desayuno Premium	
Opción No. 2	
Croissant de pavo, queso mozzarella y lechuga	
Quiche de maíz	
Mini wrap de pollo	
Mini crepes de ricotta	
Canastas de mozzarella y tomate	

Menú Tradicional Almuerzo Premium	
Opción No. 2	
Arroz con maíz & tocineta	
Pechuga rellena de plátano maduro	
Pinchos de res	
Ensalada de quinoa	
Vegetales al vapor	
Canelones de ricotta y espinaca	

Menú Tradicional Cena Premium Opción No. 3	
Pechuga crust de romero y almendra	
Ensalada mediterránea	
Papas finas hierbas	
Soufflé de berenjena	
Filete de chillo	

Low Carb/Keto	
Almuerzo	
Pechuga rellena de tomates y mozzarella	
Ensalada cesar	
Vegetales al grill	
Churrasco	

Vegetariana/Vegan	
Almuerzo	
Ensalada de Quinoa	
Lasagna de zuchini	
Hamburguesa de garbanzo	

Sin Lactosa	
Almuerzo	
Ensalada de Churrasco	
Pinchos de pollo	
Arroz primavera	

Soufle de vegetales

Menú Tradicional Desayuno

Opción No. 2

Croissant de pavo, queso mozzarella y lechuga

Quipe

Mini wrap de pollo

Bolitas de queso

Canastas de mozzarella y tomate

Menú Tradicional Almuerzo

Opción No. 2

Arroz con plátano maduro frito y tocineta

Pechuga rellena en salsa de crema

Pinchos de res

Ensalada rusa

Salmon al vapor

Canelones de ricotta y espinaca

Lomo de cerdo

Paella

Pico de gallo

Postres Tradicionales

Brownies

Cupcakes

Cheesecake

Flan

Galletas temáticas

Shots Variados

Postres variados con opciones sin lactosa, veganos y sin semillas

Bebidas

- Jugos naturales e incluir hielo
- Chocolate caliente (con leche)

Nota: Las muestras serán de diferentes tipos de menús por cada categoría, de acuerdo con las especificaciones técnicas, la cantidad será para cinco personas y deben ser costeados por las empresas participantes. La degustación se realizará en un solo encuentro con el oferente.

6.4. Informe de Evaluación de Ofertas.

Las ofertas serán evaluadas mediante peritaje previo y con un informe de evaluación definitivo que contendrá la recomendación de adjudicación.

7. Criterio de adjudicación.

La adjudicación será realizada dando cumplimiento a los principios de transparencia, objetividad, economía, celeridad y demás, que regulan la actividad contractual, y comunicará por escrito al Oferente/Proponente que resulte favorecido. Al efecto, se tendrán en cuenta los factores económicos y técnicos más favorables, la presentación de muestras y las demás condiciones que se establecen en el presente documento.

La adjudicación será por un lote único y deberán presentar cada uno de sus servicios con todos sus requerimientos. Estos servicios deberán ser a requerimiento de la Institución.

En caso de que la menor oferta recibida sobrepase el monto presupuestado, se podrá proceder con la adjudicación, siempre y cuando dicho aumento no sea superior al diez por ciento (10%) del monto presupuestado, conforme a lo estipulado en el art. 100 del Dec. No. 543-12 que establece el Reglamento de la Ley sobre Compras y Contrataciones de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones.

Queda entendido que no necesariamente será adjudicado el oferente que presente menor precio en su oferta, sino aquel que presente la propuesta económica más completa en su totalidad en cumplimiento a las condiciones y documentaciones antes descritas.

Si se presentase una sola oferta, esta deberá ser considerada y se procederá a la adjudicación, siempre y cuando cumpla con lo exigido en la Ficha Técnica y sea considerada conveniente a los intereses de la Institución.

8. Declaración de Desierto.

La Dirección Administrativa Financiera podrá declarar desierto el procedimiento, total o parcialmente, en los siguientes casos:

- a) Por no haberse presentado ofertas.
- b) Por haberse rechazado, descalificado o porque son inconvenientes para los intereses nacionales o institucionales todas las ofertas o la única presentada.

9. 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 fueren indicados.

10. Condición del pago.

El pago se ejecutará con crédito a 30 días luego de la presentación de la factura con número de comprobante gubernamental y el informe de conformidad emitido por el área requirente, conforme a la recepción de los productos y servicios en condiciones satisfactorias. En caso de requerir un anticipo del pago, el mismo, no podrá exceder el veinte por ciento (20%) del valor total del contrato; y los pagos restantes, deberán ser entregados en la medida del cumplimiento de este, conforme al Art. 108 del Decreto No. 543-12, que establece el Reglamento de la Ley sobre Compras y Contrataciones de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones.

El monto presupuestado en el presente proceso es indicativo y no genera obligación de pago en su totalidad por FONPER sino exclusivamente en atención a las facturas resultantes de los requerimientos realizados al suplidor.

11. Duración de la contratación.

La vigencia de la presente contratación será por nueve (9) meses, a partir de que sea efectiva la adjudicación.

12. Tiempo de entrega.

Disponibilidad de entrega conforme requerimiento de FONPER.

13. Lugar de entrega.

Av. Gustavo Mejía Ricart No. 73, Edificio Rafael Kasse Acta, Serrallés. Fondo Patrimonial de las Empresas Reformadas (FONPER), el horario de recepción deberá ser previamente coordinado con el Depto. de Recursos Humanos.

14. Presentación de Factura.

El Oferente adjudicado del presente proceso deberá presentar a FONPER, una factura original con comprobante gubernamental y conforme las disposiciones en esa materia acompañada del conduce.


Marleny Medrano

Directora Administrativa y Financiera.



