

ESPECIFICACIONES TECNICAS

Servicio de Almuerzo y refrigerio capacitación e integración personal ADESS 01/11/2022

ANTECEDENTES

La Administradora de Subsidios Sociales (ADESS) en apoyo a su función de administrar todos los subsidios sociales focalizados, otorgados por el gobierno en un marco de transparencia y eficiencia, al mismo tiempo desarrolla acciones de mediano y largo plazo, alineadas dentro del marco legal de la Estrategia Nacional de Desarrollo (END), el Plan Plurianual del Sector Público y las directrices establecidas por el Gabinete de Coordinación de la Política Social (GCPS).

La ADESS para garantizar que los servidores públicos participantes de la actividad, cuenten con un servicio de almuerzo y refrigerio, ha decidido contratar una empresa que ofrezca este servicio.

En tal sentido, la ADESS de conformidad con el Artículo 32 del Reglamento Núm.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 2022, que sustentará el pago de la contratación del suministro de **almuerzo y refrigerio** para el personal indicado más arriba, de acuerdo con las condiciones fijadas en estos TDR.

ALCANCE

La compañía contratada proveerá a la ADESS de almuerzos y refrigerio de alimentos, a ser entregadas y distribuidas durante los servicios en las siguientes localidades:

- grupo 1 en Azua conformado por las delegaciones Azua, San Juan, Elías Piña, Bahoruco, Neyba, Pedernales y Barahona.
- equipo 2 en San Domingo, conformado por Ocoa, Bani, San Cristóbal, Metro, Merca y Herrera.
- grupo 3 en Mao conformado por Mao, Santiago Rodriguez, Dajabón, Montecristi y Puerto Plata.
- grupo 4 en San Francisco conformado por San Francisco, Santiago, La Vega, Moca, Salcedo, Nagua y Samaná.
- grupo 5 a realizarse en San Pedro conformado por San Pedro, La Romana, Higüey, Hato Mayor, El seibo Y monte Plata.

OBJETIVOS

El objetivo de la solicitud está dirigido a proveer al personal de la institución de raciones alimentarias de calidad, entregadas de manera oportuna, con la finalidad de contribuir con el correcto desarrollo de sus funciones.

Objetivos específicos:

- Contar con alimentos oportunos para los empleados de la ADESS que cumplen con las condiciones para este suministro.

ESPECIFICACIONES DEL SERVICIO

Para cumplir con el objeto del contrato, siguiendo los procedimientos y estándares institucionales, deberán cumplirse las siguientes condiciones:

- Preparar el almuerzo los alimentos de acuerdo al siguiente menú con **variedades mínimas de:**
 - Dos arroces, por ejemplo: arroz blanco y moro de guandules.
 - Tres combinaciones de carnes y sus métodos de preparación, por ejemplo: pechuga de pollo a la plancha, res guisada y cerdo al horno.
 - Una pasta que podría ser en ensalada.
 - Dos granos, ejemplo habichuela roja y garbanzos guisados.
 - Dos ensaladas, ejemplo, verde, hervida o de pasta.
 - Un alimento bajo en grasa y carbohidratos, ejemplo, coles y tubérculos como yautía, ñame y guineítos.
- Preparar los refrigerios de acuerdo al siguiente menú con variedades mínimas de:
 - Ensalada de papa, pollo, finas hiervas decorada con jamón.
 - Postre especial
 - Sándwich con variedad de jamones y quesos, lechuga, salsa, tomate cherry y albahaca.
 - postre especial.
 - Wrap de pollo y vegetales

- Porción de fruta

Además de:

- 5 opciones saladas y dulces
 - Jugos individuales
- El servicio deberá ser suministrado en los locales indicados en el Alcance, durante los días indicados más abajo, en horario de 7:30 a.m.; 12:00 del mediodía y 3:30 p.m.

Grupo 1, 24 de noviembre de 2022

Grupo 2, 25 de noviembre de 2022

Grupo 3, 28 de noviembre de 2022

Grupo 4, 29 de noviembre de 2022

Grupo 5, 30 de noviembre de 2022

La compañía contratada deberá contar con la disponibilidad de variación (disminución / incremento) en la cantidad de alimentos por despachar y tener capacidad.

FORMA DE PRESENTACION DE LA OFERTA DEL SERVICIO

DESCRIPCIÓN	CANTI- DAD	PRECIO	VALOR
Refrigerios y almuerzos			
grupo # 1			
azua, san juan, Elías piña, Bahoruco, Neiba, Pedernales, Barahona			
7 provincias	refrigerio	300	
7 provincias	refrigerio	300	
7 provincias	almuerzo	300	
Refrigerios y almuerzos			
grupo #2			
Ocoa, Baní, san Cristóbal, metro, merca y Herrera.			
6 pueblos	refrigerio	300	
6 pueblos	refrigerio	300	
6 pueblos	almuerzo	300	

Refrigerios y almuerzos		
grupo # 3		
Mao, Santiago Rodríguez, Dajabón, Montecristi, Puerto Plata		
6 pueblos	refrigerio	220
6 pueblos	refrigerio	220
6 pueblos	almuerzo	220
Refrigerios y almuerzos		
grupo #4		
San Francisco, Santiago, La vega, Moca, Salcedo, Nagua, samana.		
7 pueblos	refrigerio	280
7 pueblos	refrigerio	280
7 pueblos	almuerzo	280
Refrigerios y almuerzos		
grupo #5	18/11/2022	
San Pedro, La romana, Higüey, Hato Mayor, El seibo, monte Plata		
6 pueblos	refrigerio	280
6 pueblos	refrigerio	280
6 pueblos	almuerzo	280
Transporte		

CONFIDENCIALIDAD

Toda información obtenida en este proceso, así como sus informes y los documentos que produzca, relacionados con la ejecución de su contrato, deberán ser considerada confidencial, no pudiendo ser divulgados sin autorización expresa por escrito de la Administradora de Subsidios Sociales (ADESS).

DURACIÓN

El contrato/orden tendrá una duración de **cinco días** a partir del primer día de servicio.

FORMA DE PAGOS

Los pagos por los servicios serán realizados con facturación monto total luego de recibido el servicio conforme, sujetos a crédito de 30 días a partir de la recepción de la factura.

PERFIL DEL OFERENTE/OFERTA

El oferente deberá de cumplir con los siguientes requisitos mínimos:

1. Permiso de distribución y venta de alimentos preparados otorgado por el Ministerio de Salud Pública, en conformidad con el reglamento general para control de riesgos en alimentos y bebidas en la república dominicana.
2. Currículo del personal de cocina que avale su calificación profesional en cantidad y con las cualidades según corresponda.
3. Los alimento no deben ser servidos en foam y las primeras opciones a evaluar serán aquellas que oferten servir los almuerzos en desechables biodegradables.
4. Constancia y plan de fumigación periódica.
5. Protocolo de higiene y seguridad.
6. Manual o protocolos de evacuación y emergencia.
7. Constancia de gestión de residuos sólidos (por ejemplo, pago recogido de residuos, copia de acuerdo con una compañía de gestión de residuos sólidos, otros)
8. Disponibilidad de recibir en sus instalaciones al personal del Comité Evaluador a fines de validar las condiciones de sus instalaciones, equipos y todo lo referente a la oferta, donde de ser necesario realizaremos prueba, de hisopado, temperaturas, equipamiento y protocolos.
9. Descripción y fotografías de vehículos de transporte de alimentos.

CONFLICTO DE INTERESES - ELEGIBILIDAD

Para efectos de la decisión de participar en el proceso de selección y/o aceptación de la contratación, los candidatos deberán tener en cuenta las causales de conflicto de interés y elegibilidad establecidas en la ley 340-06 sobre Compras y Contrataciones de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones, los cuales podrán ser consultados en la página Web:

<http://www.comprasdominicana.gov.do/web/guest/leyes-y-decretos>

DOCUMENTOS LEGALES PARA LA HABILITACION DE LA OFERTA TECNICA

Los siguientes documentos deben ser presentados en el sobre contentivo de la oferta técnica:

- Certificación original emitida por la Dirección General de Impuestos Internos (DGII), donde se manifieste que se encuentra al día en el pago de sus obligaciones fiscales.
- Certificación emitida por la Tesorería de la Seguridad Social, donde se manifieste que se encuentra al día en el pago de sus obligaciones de la Seguridad Social.
- Registro de Proveedor del Estado (RPE) activo.
- Copia del certificado de Registro Mercantil actualizado (sí aplica).
- Acta de la última Asamblea Ordinaria.
- Estatutos de constitución de la empresa.
- Nómina de Accionistas.
- Copia cedula del representante legal de la empresa.
- Poder Especial en caso de que el representante no se visualice en ninguno de los documentos legales previos, donde la empresa autoriza a la persona designada a contratar en su nombre, debidamente legalizado por un notario y sellado con el sello de la empresa. (Si aplica)

NOTA: Todas las certificaciones deben estar vigentes.