



República Dominicana

Organismo Dominicano de Acreditación (ODAC)

OBJETO DEL PROCEDIMIENTO PARA LA COMPRA MENOR DE REFERENCIA:

ODAC-DAF-CM-2025-0002

OBJETO DEL PROCEDIMIENTO

Contratación de 55 Servicios de Almuerzos Diarios, desde el 03 de Marzo al 18 de Julio Inclusive del 2025, para el Personal de este Organismo Dominicano de Acreditación (ODAC).

PROCESO DESTINADO A MIPYMES MUJERES





1-Objetivos y Alcance

El objetivo del presente documento es establecer el conjunto de cláusulas jurídicas, económicas, técnicas y administrativas, de naturaleza reglamentaria, por el que se fijan los requisitos, exigencias, facultades, derechos y obligaciones de las personas naturales o jurídicas, nacionales, que deseen participar en la **Compra Menor para la Contratación de 55 Servicios de Almuerzos Diarios, desde el 03 de Marzo al 18 de Julio Inclusive del 2025, para el Personal de este Organismo Dominicano de Acreditación (ODAC).**

2-Condicionales de Pago

Pagos mensuales a 30 días contra factura con Comprobante Fiscal Gubernamental vigente.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

Menú sugerido:

Arroz en sus variedades:

Moro, chofan, con vegetales, con maíz, con puerro y tocineta, arroz con pollo, cerdo, entre otros.

Legumbres:

Habichuelas rojas, blancas, negras, guandules, lentejas, arvejas etc.

Carnes: Pollo, res, cerdo, entre otros.

Viveres: Papa, batata, yuca, plátano, guineítos, yautía, entre otros.

Ensaladas: Vegetales hervidos, verde, de legumbres, rusa entre otros.

Observación: Debe agregar por día dos opciones de ensalada.

Variedades:

- Sancocho
- Sopas
- Pescado
- Pastelones variados





- Pastas y Lasañas (en todas sus variedades).
- Berenjenas (en todas sus variedades).

Adicionales como:

Arepitas de yuca o maíz
Plátanos maduros fritos y al caldero
Batatas fritas
Pan tostado
Papas fritas, entre otros.

Notas:

- La muestra de la degustación es de carácter obligatorio, la misma se recibirá **el martes 18 de febrero de 2025 en horario de 11:00 a. m. a 12:00 p.m.** y debe contemplar mínimo 3 platos variados con la misma calidad y presentación como vendrían los almuerzos diarios.
- Los alimentos deben estar empacados de tal forma que no se mezclen los sabores de los mismos.

3-Especificaciones de la prestación del servicio:

- 1-Los almuerzos diarios deberán incluir los cubiertos desechables correspondientes con su servilleta.
- 2- Los almuerzos deben ser suministrados debidamente empacados que garantice la inocuidad de los alimentos y temperaturas adecuadas hasta su ingesta.
- 3- Cada almuerzo deberá estar debidamente etiquetado con el nombre del empleado.
- 4- Los almuerzos deberán estar en nuestras instalaciones a más tardar a las 11:30 a. m.
- 5- El oferente adjudicado, deberá contar con la disponibilidad de variación en cuanto a la disminución o aumento en la cantidad de almuerzos a despachar, según las necesidades de este organismo.
- 6- Se requiere que el oferente adjudicado presente variación en el menú cada semana, acorde a las especificaciones técnicas incluidas en estos Términos de Referencia.
- 7-El menú para el personal se puede seleccionar semanalmente de modo que los empleados puedan seleccionar la combinación de su preferencia.
- 8-Transporte incluido en el servicio.
- 9-El servicio no incluye los fines de semana ni días feriados.





4-Perfil del Oferente

- El Oferente debe poseer cuenta registrada como beneficiario en la Dirección General de Contrataciones Públicas (DGCP).
- Debe poseer como actividad principal en su RPE: Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas).
- Estar al día en sus obligaciones de pagos con la Dirección General de Impuestos Internos y la Tesorería de la Seguridad Social.
- Debe tener laborando en el mercado más de dos (2) años en este tipo de servicio.
- Debe estar ubicado en Santo Domingo, Rep. Dom.

5-Cronograma de Ejecución del servicio

El tiempo de ejecución del servicio es desde el **03 de Marzo al 18 de Julio inclusive del 2025**, para un total de **97** días hábiles exceptuando los días feriados.

6-Presentación de Propuestas Técnica y Económica por una de estas vías:

- 1- Portal Transaccional (DGCP).
- 2- Un sobre cerrado y rotulado con las siguientes inscripciones:

NOMBRE DEL OFERENTE (Sello social)

Firma del Representante Legal

UNIDAD DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

ORGANISMO DOMINICANO DE ACREDITACION (ODAC)

Referencia: ODAC-DAF-CM-2025-0002

Dirección: Ave. Núñez de Cáceres No. 11, Edif. EQUINOX, nivel 2, Bella Vista, Santo Domingo, Rep. Dom.

Teléfono: 809-227-9100 ext.153

Este Sobre contendrá en su interior la Oferta Técnica y la Económica, debidamente selladas y firmadas.

Correo: compras@odac.gob.do





7-Lugar de recepción de las ofertas

Las ofertas físicas serán recibidas en la División de Compras y Contrataciones del Organismo Dominicano de Acreditación, Ave. Núñez de Cáceres No. 11, Edif. EQUINOX, nivel 2, Bella Vista, Santo Domingo, Rep. Dom., identificado con el nombre del oferente, firmado por el representante legal de la compañía y sellado. La fecha y horario será como indica el cronograma publicado en el Portal Transaccional.

8-Documentación a Presentar

1. Formulario de oferta económica (SNCC F033) o cotización firmada y sellada **(No subsanable)**.
2. Formulario de Presentación de Oferta (SNCC.F.034).
3. Formulario Información Oferente (SNCC F042).
4. Especificaciones/Fichas Técnicas acorde a lo requerido y debe incluir el menú variado al menos de 3 semanas. **(No subsanable)**.
5. Propuesta de conservación de alimentos. **(No subsanable)**.
6. Estar al día en el pago de sus obligaciones fiscales en la Dirección General de Impuestos Internos (DGII).
7. Estar al día en el pago de sus obligaciones en la Tesorería de la Seguridad Social.
8. Copia de los Estatutos Sociales, debidamente registrados, certificados conforme a su original por el Secretario y el Presidente de la compañía y sellados con el sello social. (Si aplica).
9. Última asamblea y nómina de accionistas actualizada. (Si aplica).
10. Copia de Cédula de Identidad y Electoral de quien firmará el Contrato.
11. Registro de Proveedores del Estado (vigente).
12. Registro Mercantil "En caso de Razón Social", Compañía. (Si aplica).
13. Certificación de MIPYME al día.
14. Licencia o permiso sanitario vigente emitido por el Ministerio de Salud Pública.
15. Presentar al menos 02 cartas de recomendación de dos empresas a las cuales han brindado sus servicios o 2 copias de contratos.
16. Fotos recientes de sus instalaciones.
17. Constancia de contratación de fumigación de las instalaciones.
18. Formulario de conocimiento del Código de Ética institucional.





9-Plazo de Mantenimiento de Oferta

Los Oferentes/Proponentes deberán mantener las Ofertas por el término de **30 días hábiles** contados a partir de la fecha del acto de apertura.

10-Criterio de Evaluación

Las Propuestas deberán contener la documentación necesaria, suficiente y fehaciente para demostrar los siguientes aspectos que serán verificados bajo la modalidad de puntuación de la siguiente manera:

- Presentación y empaque equivalente a: **10 puntos**
 - Propuesta de conservación de alimentos: **10 puntos**
 - Sabor equivalente a: **50 puntos**
 - Precio equivalente a: **30 puntos**
- Total: 100 puntos**

Resultarán calificados los oferentes que obtengan una puntuación mayor a 80 puntos.

11-Adjudicación

La adjudicación se hará a favor del oferente que obtenga la mayor puntuación de acuerdo a la evaluación realizada.

12-Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato

El Adjudicatario cuyo Contrato exceda el equivalente en Pesos Dominicanos de **Diez Mil Dólares de los Estados Unidos de Norteamérica con 00/100 (US\$10.000,00)**, está obligado a constituir una Póliza de seguro 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 **UNO POR CIENTO (1%)** 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. La Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato debe ser emitida mediante una **Póliza de seguros** de una Compañía Aseguradora o garantía de una **entidad bancaria** de reconocida solvencia de la República Dominicana.





13-Vigencia del Contrato

La vigencia del Contrato **será de 6 meses** a partir de la fecha de la suscripción del mismo y hasta su fiel cumplimiento, de conformidad con el Cronograma de Ejecución, el cual formará parte integral y vinculante del mismo.


14-Incumplimiento del Contrato

El incumplimiento del Contrato por parte del Adjudicatario determinará su finalización y supondrá para el mismo la ejecución de la Garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato, procediéndose a contratar al Adjudicatario que haya quedado en el segundo lugar.

Nota: Se mantendrá el contrato con el oferente adjudicado de acuerdo a la calidad del servicio ofrecido.

15-Anexos

1. Formulario de Oferta Económica (SNCC.F.033)
2. Formulario de Presentación de Oferta (SNCC.F.034)
3. Formulario Información Oferente (SNCC. F.042)
4. Formulario presentación de muestras (SNCC.F.056)
5. Constancia de conocimiento del Código de Ética.
6. Código de Ética (**Solamente leer y llenar el formulario de constancia conocimiento Código de Ética**).


Rafaela Peña Peralta

Enc. Departamento de Recursos Humanos

