

REPÚBLICA DOMINICANA

**"Contratación servicios de catering para ser utilizados en esta unidad  
ejecutora ECO5RD, DIRIGIDO A MIPYMES MUJER".**

**Procedimiento de Compra menor  
REF. ECORD-DAF-CM-2025-0002**

---

**República Dominicana  
Santo Domingo, D.N.  
2025**

## SECCIÓN I: INFORMACIONES PARTICULARES DEL PROCEDIMIENTO

### 1. Invitación.

Este documento constituye la base para la preparación de las ofertas. Si el oferente/proponente omite suministrar alguna parte de la información requerida en la presente especificación técnica, o presenta una información que no se ajusta sustancialmente en todos los aspectos al mismo, el riesgo estará a su cargo y el resultado podrá ser el rechazo de su propuesta.

El Sistema de Contrataciones Públicas de Bienes, Obras, Servicios y Concesiones se organizará en función de los criterios de centralización de las políticas y de las normas y de descentralización de la gestión operativa, teniendo como fin general el de procurar la excelencia y transparencia en las contrataciones del Estado y el cumplimiento de los principios de esta.

#### 1.1 Objetivo del proceso

El objetivo del presente proceso constituye la base para la preparación de las propuestas del Proceso de Compras Menores, referente a la "**Contratación servicios de catering para ser utilizados en esta unidad ejecutora ECO5RD, DIRIGIDO A MIPYMES MUJER**".

Este documento constituye la base para la preparación de las ofertas. Si el oferente/proponente omite suministrar alguna parte de la información requerida en la presente especificación técnica, o presenta una información que no se ajusta sustancialmente en todos los aspectos al mismo, el riesgo estará a su cargo y el resultado podrá ser el rechazo de su propuesta.

#### 1.2 Procedimientos de selección

El procedimiento de selección que utilizaremos para este concurso es una **Compra Menor** dirigida exclusivamente a las **MIPYMES MUJER**, que consiste en un procedimiento simplificado, que permita eficientizar las compras sin vulnerar los principios establecidos en la Ley, en función de los umbrales, dirigidas a las personas naturales o jurídicas inscritas en el registro respectivo.

#### 1.3 Modalidad de la contratación

La modalidad de la contratación será orden de servicios abierta o "a desmonte", por un monto de **quinientos mil pesos dominicanos con 00/100 (RD\$500,000.00)**, la orden de compras se mantendrá vigente hasta agotar el monto adjudicado.

#### 1.4 Moneda de la oferta

El precio en la Oferta deberá estar expresado en moneda nacional, (pesos dominicanos, RD\$).

#### 1.5 Subsanaciones

A los fines de la presente Contratación se considera que una Oferta se ajusta sustancialmente a los términos de referencias, cuando concuerda con todos los términos y especificaciones de dichos documentos, sin desviaciones, reservas, omisiones o errores significativos. La ausencia de requisitos relativos a las credenciales de los oferentes es siempre subsanable.

La determinación de la **Unidad Ejecutora ECORD** de que una Oferta se ajusta sustancialmente a los documentos de la **Compra menor** 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 términos de referencias, la **Unidad Ejecutora ECORD** podrá solicitar que, en un plazo breve, El Oferente/Proponente suministre la información faltante.

Cuando proceda la posibilidad de subsanar errores u omisiones se interpretará en todos los casos bajo el entendido de que la **Unidad Ejecutora ECORD** tenga la posibilidad de contar con la mayor cantidad de ofertas validas posibles y de evitar que, por cuestiones formales intrascendentes, se vea privada de optar por ofertas serias y convenientes desde el punto de vista del precio y la calidad.

No se podrá considerar error u omisión subsanable, cualquier corrección que altere la sustancia de una oferta para que se la mejore.

La **Unidad Ejecutora ECORD** rechazará toda Oferta que no se ajuste sustancialmente a las especificaciones técnicas del proceso. No se admitirán correcciones posteriores que permitan que cualquier Oferta, que inicialmente no se ajustaba a dichos términos, posteriormente se ajuste al mismo.

#### 1.6.- Rectificaciones Aritméticas

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

- 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.
- 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.
- 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.

La **Unidad Ejecutora ECORD**, rechazará toda Oferta que no se ajuste sustancialmente a los términos de referencias. No se admitirán correcciones posteriores que permitan que cualquier Oferta, que inicialmente no se ajustaba a dicho términos, posteriormente se ajuste al mismo.

1.7. **Consultas para cualquier consulta, aclaración y/o entrega de ofertas en físico conforme al Cronograma de Actividades, los datos de contacto son los siguientes:**

- **Departamento:** Compras y Contrataciones
- **Entidad Contratante:** Unidad Ejecutora ECORD.
- **Dirección:** Av. Rómulo Betancourt 2154, Torre Bellbank, sector Renacimiento Santo Domingo de Guzmán, Distrito Nacional, capital de la República Dominicana.
- **Teléfono Oficina:** 829-893-9236 Ext. 2174
- **Correo electrónico de consultas:** [compraseco5rd@eco5rd.gob.do](mailto:compraseco5rd@eco5rd.gob.do)

### 1.8. Fuentes de Recursos.

La **Unidad Ejecutora ECORD** de conformidad con el Artículo 149 del Reglamento Núm. 416-23 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 2024, que sustentará el pago de todos los servicios contratados mediante la presente compra menor. Las partidas de fondos para liquidar las entregas programadas serán debidamente especializadas para tales fines, a efecto de que las condiciones contractuales no sufran ningún tipo de variación durante el tiempo de ejecución de este.

### 1.9. Condiciones de pago y presentación de factura

Los pagos serán realizados en un plazo de treinta a cuarenta y cinco **30 a 45 días calendario**, contra presentación de facturas correspondientes a los requerimientos que la **Unidad Ejecutora ECO5RD** haya realizado al oferente adjudicatario. Las facturas deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- Número de Comprobante Fiscal Gubernamental.
- Estar expedida a nombre de la **Unidad Ejecutora ECO5RD** y contener toda la información con relación a los bienes entregados.
- Los precios incluidos en la misma deberán estar en RD\$.
- Firmada y Sellada por la Empresa adjudicataria.
- Hacer referencia al número de contrato u orden de compras que tiene como base contractual.
- Presentación de un CONDUCE, el cual debe estar numerado, firmado y sellado por la empresa que lo emite (en caso de no presentar la factura).
- La factura deberá contener la misma información contemplada en la orden de compras.

El pago estará sujeto a que la **Unidad Ejecutora ECO5RD**, considere los servicios entregados conforme a las especificaciones técnicas.

### Cronograma

ACTIVIDADES	PERÍODO DE EJECUCIÓN
Fecha de publicación del aviso de convocatoria	10 de marzo 2025 a las 12:00 p.m.
Presentación de aclaraciones	11 de marzo 2025 hasta la 05:00 p.m.
Plazo máximo para expedir Emisión de Circulares, Enmiendas y/o Adendas	12 de marzo hasta las 02:30 p.m.
Presentación de Credenciales/Oferas técnicas y Oferas Económicas	13 de marzo hasta las 12:00 p.m.
Apertura de Credenciales/Oferas técnicas y económica	13 de marzo hasta las 12:10 p.m.
Plazo para verificación y evaluación de ofertas/ Notificación de subsanación de credenciales y errores aritmético.	Desde el 13 hasta el 19 de marzo 2025 a las 12:00 p.m.
Entrega de informe preliminar (técnicos)	
Notificación de errores aritméticos, de solicitud de aclaraciones económicas y de solicitud de subsanación de garantía de seriedad de la oferta	19 de marzo de 2025 a las 12:00 p.m.

Aceptación de correcciones de errores aritméticos y de respuesta a las aclaraciones	21 de marzo de 2025 a las 12:00 p.m.
Periodo para subsanar la garantía de seriedad de la oferta	24 de marzo de 2025 a las 12:00 p.m.
Acto de adjudicación	02 de abril hasta las 12:00 p.m.
Notificación de adjudicación	02 de abril hasta las 1:00 p.m.
Suscripción de orden de compras/ Orden de servicios	02 de abril hasta las 1:30 p.m.
Publicación de orden de compras/ Orden de servicios	02 de abril hasta las 2:00 p.m.

**\*\*\* Nota: El día y hora de la presentación de muestras les será notificado a los oferentes que resulten habilitados luego de evaluada las ofertas documentales y realizada la visita técnica.**

### 1.10 Disponibilidad y adquisición de la ficha técnica

Las especificaciones técnicas estarán disponibles gratuitamente para quien lo solicite, en el Departamento de Compras y Contrataciones de la **Unidad Ejecutora ECO5RD** ubicada en la Av. Rómulo Betancourt 2154, Torre Bellbank, sector Renacimiento Santo Domingo de Guzmán, Distrito Nacional, capital de la República Dominicana, segundo nivel, en el horario de 8:00 am a 3:00 pm de lunes a viernes, en la fecha indicada en el Cronograma de Actividades, en la página Web de la institución <https://www.eco5rd.gob.do> y en el portal administrado por el Órgano Rector [www.comprasdominicana.gov.do](http://www.comprasdominicana.gov.do), para todos los interesados.

### 1.11 ESPECIFICACIONES TECNICAS

No.	Descripción	Especificaciones Técnicas
1.	<b>"Contratación servicios de catering para ser utilizados en esta unidad ejecutora ECO5RD, DIRIGIDO A MIPYMES MUJER".</b>	
<p><b>**NOTA IMPORTANTE:</b> El oferente deberá tener en su registro RPE, el rubro correspondiente al servicio que se está contratando (<b>Rubro 90100000-Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)</b>)</p>		

Detalles del servicio		
Ítem	Especificaciones	Cantidad
<b>Servicio de Catering:</b>		
<p>El oferente deberá presentar su oferta por un monto de <b>RD\$500,000.00</b>, a la cual deberá estar anexa el <b>Formulario de precio por unidad (PPU)</b>, en el cual detallaran el costo unitario de cada una de las variedades, esto a los fines de poder evaluar el menor precio ofertado por cada variedad. La Entidad contratante tendrá la opción de realizar cambios en las variedad y tipo de presentación, en caso de ser requerido.</p>		
<b>Servicios de picaderas:</b>		
Frías y calientes, con opciones de:		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Bolitas de queso.</li> </ul>		

- Cativias de res.
- Croissant de jamón y queso
- Croqueta de chorizo y manchego.
- Croqueta de jamón.
- Croqueta de pollo.
- Empanaditas de jamón y queso.
- Mini pastelitos de quesos y trufas.
- Mini pinchitos de quesos, aceitunas y serrano.
- Mini pinchos de capresa.
- Mini pita de pollo.
- Mini sandwich de queso crema y tocineta.
- Mini sandwich de queso provolone y jamón serrano.

La **NO ENTREGA** de cualquiera de los documentos requeridos en la etapa de subsanación implica **LA NO CALIFICACION DE LA OFERTA** sin más trámite.

Las subsanaciones cuando sean requeridas deberán ser remitidas **EXCLUSIVAMENTE** al correo electrónico: [compras@eco5rd.gob.do](mailto:compras@eco5rd.gob.do) y [natalia.almanzar@eco5rd.gob.do](mailto:natalia.almanzar@eco5rd.gob.do)

### 1.12 Detalles del servicio

#### 1.13

Item	Especificaciones	Cantidad
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mini sandwich de queso trufado.</li> <li>• Montaditos de jamón glaseado y queso brie.</li> <li>• Montaditos de jamón serrano.</li> <li>• Pastelito de pollo.</li> <li>• Pastelito de queso.</li> <li>• Pinchito capresa y genoa.</li> <li>• Pinchito de pollo y plátano maduro.</li> <li>• Pizzita.</li> <li>• Quiche de cebolla.</li> <li>• Quiche de chorizo y queso de cabra.</li> <li>• Quiche de tomate cherry y albahaca.</li> <li>• Quiche Loraine.</li> <li>• Quipe.</li> <li>• Sandwichito de jamón y queso.</li> <li>• Sandwichito de pollo.</li> <li>• Sandwichitos de pasta de pollo.</li> <li>• Shot de hummus con pita chips.</li> <li>• Shot de variedad de quesos: manchego, Gouda envejecido, cabra, brie Bocaditos de serrano, mozzarella y pesto.</li> </ul> <p><b>Postre, con opciones de:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cheesecake de dulce de leche.</li> <li>• Deditos de novia rellenos de guayaba.</li> <li>• Delicias de chocolate.</li> <li>• Mini brownies.</li> <li>• Mini mousse de chinola.</li> <li>• Mini mousse de chocolate.</li> <li>• Mini shots de tres leches.</li> <li>• Palmerita.</li> </ul>	1

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pie de limón.</li> <li>• Tartaletas de chinola.</li> </ul> <p><b>Estación líquida que incluya:</b> Leche, café, té, chocolate, dos (2) variedades de refrescos y dos (02) variedades de jugos naturales.</p>	
--	---	--

#### 1.14 Requisitos mínimos para participar:

- El suplidor debe tener mínimo 5 años de experiencia en dicho servicio.
  - Disponibilidad de transporte para el traslado de los Catering.
  - Constancia de servicios de al menos tres instituciones públicas.
  - Ser puntual a la hora de entregar en el servicio.
  - Organización y puntualidad en la entrega de los conduces y facturas.
  - El oferente debe estar certificado como **MIPYME MUJER, Exclusivamente.**
1. La higiene en las instalaciones y preparación de los alimentos es esencial. Para validar y confirmar este requerimiento, esta Unidad Ejecutora ECO5RD, podrá realizar una o más visitas a las instalaciones de los oferentes que nos ofrezcan este servicio.
  2. El oferente estará obligado hacer la entrega de los alimentos en el lugar que indique esta Unidad Ejecutora ECO5RD, bajo el entendido de que esta Unidad Ejecutora ECO5RD podrá modificarlos domicilios de entrega.
  3. El oferente que resulte adjudicado será responsable de garantizar que los alimentos sean entregados a una temperatura adecuada (141 °F en el caso de los alimentos cocidos, o 40 °F, los alimentos refrigerados), según corresponda cada tipo, para que sea óptimo al consumo.
  4. El oferente que resulte adjudicado deberá contar con un personal para el montaje de los alimentos y desbrace de los mismos.
  5. El oferente que resulte adjudicado deberá colocar los utensilios para servir los alimentos en todos los servicios brindados.
  6. El oferente debe suministrar el listado de precio por unidad.
  7. Los gastos de utensilios y transporte deben ser incluidos en el monto unitario por servicio, **NO DE FORMA INDIVIDUAL.**
  8. Los refrigerios pre-empacado, deberán ser presentados en empaque biodegradable, en caso de ser presentación bandejeada, la institución lo comunicara con previo aviso.

**1.15 Presentación de Muestras para Degustación:** Los oferentes deberán presentar cinco muestras con (variedades distintas) en empaque biodegradable, la cual tendrá cinco opciones saladas y dos dulces y dos tipos de jugos naturales diferentes, **(No serán calificados jugos concentrados o artificiales).**

Las variedades para elegir deberán ser tomadas del listado de variedades detallado en el presente termino de condiciones.

**Nota: El día y hora de la presentación de muestras les será notificado a los oferentes que resulten habilitados luego de evaluada las ofertas documentales y realizada la visita técnica.**

### **1.16 Condiciones de las Instalaciones del Oferente**

#### **A) Las instalaciones de los oferentes participantes deberán cumplir con los siguientes requisitos:**

- Higiene en la despensa y/o almacén
- Higiene de la cocina
- Orden en las estaciones de preparación y empackado.
- Manejo adecuado de desechos.
- Uso de los utensilios de cocina para la preparación de los alimentos.
- Uso de guantes, gorro protector, mascarillas y delantal para el manejo de los alimentos
- Condición general de limpieza de las instalaciones.
- Baños en buenas condiciones de higiene.
- Baños fuera del perímetro de la preparación de los alimentos.
- Los vehículos utilizados para la distribución de los productos están en buen estado de funcionamiento, limpios y ordenados.

#### **B) Inspecciones a las instalaciones del oferente**

La Unidad Ejecutora **ECO5RD**, realizará inspecciones en las instalaciones de los oferentes, sin previo aviso, dentro de sus horarios de servicios; donde se tomará en consideración, los aspectos indicados más arriba, bajo el criterio de **CUMPLE/NO CUMPLE**.

## **SECCIÓN II RECEPCIÓN, APERTURA, EVALUACIÓN Y ADJUDICACIÓN**

### **2. Recepción de Propuestas**

Las ofertas podrán ser presentadas de manera física o virtual a través del Portal Transaccional de compras y contrataciones.

- De realizar la presentación de forma virtual, deben asegurarse de cargar todos los documentos solicitados por el Portal Transaccional de Compras Dominicana: <https://www.comprasdominicana.gob.do>, tomando en cuenta los documentos que son **(No subsanables)**
- Los proveedores interesados en presentar propuestas de manera física deberán de depositar un (1) original y una (1) fotocopia de toda la documentación solicitada, firmadas y selladas.

Los sobres deberán estar identificados conforme se describe a continuación:

- **Unidad Ejecutora ECORD.**
- **Departamento de Compras y Contrataciones**
- **Nombre del Oferente/ Proponente.**
- **Dirección:** Av. Rómulo Betancourt 2154, Torre Bellbank, sector Renacimiento Santo Domingo de Guzmán, Distrito Nacional, capital de la República Dominicana.
- **Teléfono Oficina:** 829-893-9236 Ext. 2174

- **Presentación:** Oferta Técnica y Oferta Económica
- **Referencia del Procedimiento:** ECORD-DAF-CM-2025-0002

## 2.1 Documentos para presentar

### A) Documentación del proceso. (Subsanables)

1. Formulario F.34 de presentación de oferta.
2. Formulario F.042 Información Sobre el oferente.
3. Registro de Proveedores del Estado (RPE), emitido por la Dirección General de Contrataciones Públicas. El Oferente/Proponente debe estar registrado en el rubro objeto del presente proceso (**Rubro 90100000-Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)**) y contar con la clasificación **MIPYMES MUJER**. En caso de que el oferente al momento de la presentación de su oferta no cuente con la actividad objeto del presente proceso, deberá presentar la solicitud de inscripción del rubro correspondiente o incluirlo dentro de los plazos establecidos para los fines. **(Subsanable)**.
4. Registro Mercantil Vigente.
5. Cédula del Representante Legal.
6. Certificación de MIPYME MUJER vigente.
7. Certificación de la Dirección General de Impuestos Internos (DGII) vigente.
8. Certificación de la Tesorería de Seguridad Social (TSS).

### B) Oferta Técnica.

1. Oferta técnica (conforme a las especificaciones técnicas suministradas, firmada y sellada en cada una de sus páginas, por el representante legal de la Sociedad. En la Oferta Técnica debe indicarse la descripción detallada de cada uno servicios ofertados. incluyendo las especificaciones técnicas, unidad de medida (que deberá ser igual a la unidad medida indicada en la ficha técnica), y cantidades. Podrá ser anexada cualquier otra información que el oferente entienda pertinente la cual formará parte de la Oferta Técnica. **(No Subsanable)**).
2. Mínimo dos (2) referencias comerciales de clientes (sector público o privado) a los que haya suministrado el servicio solicitado al objeto del presente proceso. Estas deben indicar el nivel de satisfacción de los bienes y servicios recibidos y que demuestren experiencia de mínimo tres (3) años en la ejecución de servicios de la naturaleza del presente proceso. **(Subsanable)**.
3. Formulario F.056 de presentación de muestras. **(No subsanable)**.
4. Lista de clientes del oferente que incluya nombre y teléfono de contacto. **(Subsanable)**.

**\*\*\*NOTA:** el oferente deberá tener disponibilidad de entrega a nivel nacional, los días y horas que la institución requiera (24/7).

### C) Oferta Económica

1. Formulario de Oferta Económica (**SNCC.F.033**) o **Cotización** debidamente sellado y firmado, incluir descripción del servicio requerido y aceptación de las condiciones de pago. **(No subsanable)**.

## 2.2 Verificación y validación de los documentos

Los peritos, procederán a la validación y verificación de los documentos contenidos en el referido sobre de ofertas técnicas, los cuales, ante cualquier duda sobre la información presentada, podrán comprobar por los medios que consideren adecuados la veracidad de la información recibida. Los peritos, determinarán si cada oferta cumple sustancialmente con las especificaciones técnicas o si existen desviaciones, reservas, omisiones o errores de naturaleza o de tipo subsanable.

## 2.3 Elegibilidad

Solo serán consideradas como válidas las propuestas presentadas por personas físicas o jurídicas inscritas en el Registro Nacional de Proveedores del Estado Dominicano y que cumplan con todas las especificaciones técnicas solicitadas. Que posea la actividad comercial del proceso.

## 2.4 Criterios de evaluación

El criterio de evaluación se realizará mediante una Metodología combinada, que consiste en la aplicación tanto del método **cumple/no cumple como** el puntaje para la evaluación de las muestras. La evaluación se realizará en dos etapas las cuales se detallarán a continuación:

**La parte técnica será evaluada en dos etapas.**

1. **Primera etapa:** En la que se verificará la parte documental, en esta los oferentes deberán contener la documentación necesaria, suficiente y fehaciente para demostrar los siguientes aspectos que serán verificados bajo la modalidad. **“CUMPLE/ NO CUMPLE.**
  - A) **Evaluación legal (credenciales).....CUMPLE/ NO CUMPLE.** Que las credenciales presentadas por el oferente, de conformidad con el numeral 16 del presente Terminó de condiciones específicas demuestren que está legalmente autorizado para realizar sus actividades comerciales en el país. Para ser admitida, debe cumplir con todos los documentos solicitados.
  - B) **Evaluación Financiera.....CUMPLE/NO CUMPLE.** Que el oferente se encuentra al día en el pago de sus obligaciones fiscales y de la seguridad social. Para ser admitida, debe cumplir con todos los documentos solicitados.
  - C) **Evaluación Técnica..... CUMPLE/NO CUMPLE.** Que los bienes y servicios ofertados **CUMPLAN** con los requerimientos técnicos establecidos por la Entidad Contratante en el presente Terminó de condiciones específicas y que la ubicación de la cocina del oferente se encuentre ubicada dentro de **(Distrito Nacional, debido a la ubicación geográfica de nuestras instalaciones, no se admitirán ofertas de cocinas que no estén dentro del perímetro establecido.** Para ser admitida, debe cumplir con todos los documentos solicitados.

## 2.5 Evaluación Oferta Técnica PRIMERA ETAPA.

Documentación del proceso (Subsanable)	Cumple/No cumple
1- Formulario F.34 de presentación de oferta.	
2- Formulario F.042 Información Sobre el oferente.	

3-	Registro de Proveedores del Estado (RPE), emitido por la Dirección General de Contrataciones Públicas. El Oferente/Proponente debe estar registrado en el rubro objeto del presente proceso ( <b>Rubro 90100000-Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)</b> y contar con la clasificación <b>MIPYMES MUJER</b> . En caso de que el oferente al momento de la presentación de su oferta no cuente con la actividad objeto del presente proceso, deberá presentar la solicitud de inscripción del rubro correspondiente o incluirlo dentro de los plazos establecidos para los fines. ( <b>Subsancionable</b> ).	
4-	Registro Mercantil Vigente.	
5-	Cédula del Representante Legal.	
6-	Certificación de MIPYME MUJER vigente.	
7-	Certificación de la Dirección General de Impuestos Internos (DGII) vigente.	
8-	Certificación de la Tesorería de Seguridad Social (TSS).	
<b>Documentación Técnica</b>		<b>Cumple/No cumple</b>
1-	Oferta técnica (conforme a las especificaciones técnicas suministradas, firmada y sellada en cada una de sus páginas, por el representante legal de la Sociedad. En la Oferta Técnica debe indicarse la descripción detallada de cada uno servicios ofertados. incluyendo las especificaciones técnicas, unidad de medida (que deberá ser igual a la unidad medida indicada en la ficha técnica), y cantidades. Podrá ser anexada cualquier otra información que el oferente entienda pertinente la cual formará parte de la Oferta Técnica. ( <b>No Subsancionable</b> ).	
2-	Mínimo dos (2) referencias comerciales de clientes (sector público o privado) a los que haya suministrado el servicio solicitado al objeto del presente proceso. Estas deben indicar el nivel de satisfacción de los bienes y servicios recibidos y que demuestren experiencia de mínimo tres (3) años en la ejecución de servicios de la naturaleza del presente proceso. ( <b>Subsancionable</b> ).	
3-	Formulario F.056 de presentación de muestras. ( <b>No subsancionable</b> ).	
4-	Lista de clientes del oferente que incluya nombre y teléfono de contacto. ( <b>Subsancionable</b> ).	

2.6 **Segunda Etapa:** Conformada por la evaluación de las instalaciones del oferente a través de visitas y una degustación. En este caso, los oferentes que hayan cumplido con todo lo requerido en la evaluación documental y visita técnica, serán habilitados para realizar la presentación de los alimentos mediante una **DEGUSTACION**, mediante la cual serán valorados los alimentos tomando en cuenta el nivel de **coCCIÓN, los sabores (que no esté salado, muy dulce, desabrido), la textura y la presentación.**

A) **Visita Técnica a la cocina ..... CUMPLE / NO CUMPLE** Al momento de la visita se requiere que el personal se encuentre manipulando alimentos y que cuente con todas las instrumentarias necesarias para tales fines, de manera que se garantice la inocuidad de los alimentos.

El/los peritos designados al efecto de la evaluación de las propuestas realizarán una supervisión a las instalaciones físicas de los oferentes para constatar las condiciones de higiene y calidad de los servicios ofrecidos. Previo aviso, tomarán imágenes y levantarán informe.

El oferente deberá cumplir con todos los aspectos a evaluar dentro de la visita técnica, como son las buenas prácticas de las instalaciones del oferente, higiene, organización, manejo adecuado de desechos, requerimientos serán comprobados durante el peritaje de la visita técnica. El no cumplimiento de estos criterios **INHABILITA** al Oferente para pasar **A LA DEGUSTACION** y posterior evaluación de la oferta económica).

No.	Visita técnica a los establecimientos donde se evaluarán los siguientes aspectos:	Cumple	No cumple
1	➤ Higiene en la despensa y/o almacén		
2	➤ Higiene de la cocina		
3	➤ Orden en las estaciones de preparación y empaclado.		
4	➤ Manejo adecuado de desechos.		
5	➤ Uso de los utensilios de cocina para la preparación de los alimentos.		
6	➤ Uso de guantes, gorro protector, mascarillas y delantal para el manejo de los alimentos		
7	➤ Condición general de limpieza de las instalaciones.		
8	➤ Baños en buenas condiciones de higiene.		
9	➤ Baños fuera del perímetro de la preparación de los alimentos.		
10	➤ Los vehículos utilizados para la distribución de los productos están en buen estado de funcionamiento, limpios y ordenados.		

## 2.7 Criterio de evaluación por puntaje:

**B) Degustación** Aquellos oferentes que resulten habilitados evaluación técnica (evaluación documental) y hayan cumplido en la visita técnica; Los oferentes deberán presentar cinco muestras distintas en empaque biodegradable, la cual tendrá cinco opciones saladas y dos dulces y dos tipos de jugos naturales diferentes, **(No serán calificados jugos concentrados o artificiales)**.

**C) Las muestras serán presentadas para cinco (5) personas** elegidas por la Unidad Ejecutora ECO5RD quienes realizarán la degustación y valorarán los alimentos presentados tomando en cuenta el criterio de evaluación por puntaje, el puntaje mínimo para calificar para la evaluación económica es de 28 puntos, siendo 30 puntos el puntaje máximo.

### D) Niveles para evaluar:

- Cocción.
- Aroma
- Dulce.
- Salado.
- Textura
- Presentación.

**Nota: La puntuación a obtener por cada renglón será de 1 a 5 puntos. El oferente deberá alcanzar una puntuación mínima de 3 puntos en cada renglón para calificar.**

Aquellos oferentes que no alcancen la puntuación mínima por renglón no se serán considerados como CUMPLE en la etapa de degustación de alimentos, lo que significaría la no **HABILITACIÓN** del Oferente para pasar a la evaluación de oferta ECONÓMICA.

Los alimentos presentados por los oferentes para la degustación, así como también los entregados para consumo por quien resulte adjudicatario, deberán ser entregados de manera adecuada y en óptimas condiciones, por esto deben garantizar que los alimentos estén a la temperatura adecuada y óptimos para el consumo, según el tipo de que se trate, debidamente empacados para evitar derrames o desorden en su interior (pues la presentación es parte esencial al momento de ingerir alimentos). Deberán, utilizar envases biodegradables que contribuyan a la disminución de la contaminación ambiental.

➤ **Cuadro de evaluación segunda etapa**

Descripción	Cumple	No cumple
Visita técnica		



➤ **Tabla de evaluación para degustación**

Niveles a organolépticos a evaluar	Puntuación					Observaciones
	1	2	3	4	5	
Cocción	Excesivamente crudo	Levemente crudo	Buena cocción	Muy Buena cocción	Excelente cocción	
Aroma	Desagradable	ahumado	Buen olor	Muy Buen olor	Excelente olor	
Dulce	Amargo	desabrido	Buen nivel de dulce	Muy Buen nivel de dulce	Excelente nivel de dulce	
Salado	Excesivamente salado	Sin sal	Buen nivel de sal	Muy buen nivel de sal	Excelente nivel de sal (en su punto)	
Textura	Muy duro	Muy Viscoso	Buen nivel de grasa	Buen nivel de suavidad	Excelente nivel de firmeza y consistencia	

Presentación	<b>Envase plástico desechable</b>	<b>Bandeja plástica</b>	<b>Buen empaque</b>	<b>Muy bueno</b>	<b>Excelente</b>	

➤ **Alimentos para presentar en la degustación:**

Los oferentes que resulten habilitados luego de la visita técnica deberán presentar muestras para degustación de los alimentos detallados en el punto 1.12, ver detalles de la presentación de muestras en los puntos 1.15 y 2.7. del presente término de condiciones.

**2.6 Plazo de mantenimiento del precio de la oferta**

Los Oferentes/Proponentes deberán mantener las Ofertas por el término de **45 días calendario** contados a partir de la fecha de presentación ofertas.

**2.7 Criterio de adjudicación**

Los Peritos emitirán su informe sobre los resultados de la evaluación de las propuestas técnicas, visita técnica y propuesta económica, conforme a los criterios técnicos y económicos de las ofertas presentadas, a los fines de emitir su informe con las recomendaciones correspondientes.

La adjudicación se realizará por **LOTE UNICO**, basada en el mayor puntaje, se adjudicará al oferente que luego de realizada las degustaciones haya obtenido el puntaje más elevado y que oferte el menor precio de conformidad con lo presentado en el formulario de precio por unidad (FPPU).

Si se presentase una sola oferta, ella deberá ser evaluada y se procederá a la adjudicación, siempre y cuando haya cumplido con lo exigido en la presente Especificaciones Técnicas, y se le considera conveniente a los intereses de la Institución.

Luego del proceso de verificación y validación del informe de evaluación de las ofertas técnicas, económicas y de recomendación de adjudicación, se emite el acta contentiva de la Resolución de Adjudicación que ordena al Departamento 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.

**SECCIÓN III:  
DISPOSICIONES GENERALES PARA EL CONTRATO y/o ORDEN DE COMPRAS**

**3. Declaratoria de Desierto**

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

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

En la Declaratoria de Desierto, la **Unidad Ejecutora ECO5RD** podrá reabrirlo dando un plazo para la presentación de Propuestas de hasta un cincuenta por ciento (50%) del plazo del proceso fallido.

### 3.1 Acuerdo de Adjudicación

La Dirección Administrativa y Financiera luego del proceso de verificación y validación del informe de recomendación de Adjudicación, 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 y sus anexos a todos los Oferentes participantes, conforme al procedimiento y plazo establecido en el Cronograma de Actividades.

### 3.2 Adjudicaciones Posteriores

En caso de incumplimiento del Oferente Adjudicatario, la **Unidad Ejecutora ECO5RD** 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 fueron indicados, en un plazo no mayor Cuarenta y Ocho (48) horas. Dicho Oferente/Proponente contará con un plazo de Cuarenta y Ocho (48) horas para responder la referida solicitud.

### 3.3 Empate entre Oferentes

En caso de empate entre dos o más oferentes/proponentes, la **Unidad Ejecutora ECO5RD**, procederá a llamar a las empresas que resultaron empatadas para que estén presentes en una elección al azar en presencia de un notario público, utilizando para tales fines el procedimiento de sorteo.

### 3.4 Requisitos de Entrega

Los servicios serán entregados a requerimiento de la entidad contratante de conformidad con el punto 2.1 numeral 3, del referido termino de condiciones.

## 30. Incumplimiento de entrega

En caso de incumplimiento del adjudicatario, la orden de compras será rescindida de pleno derecho, sin que esta conlleve ningún tipo de responsabilidad para la **Unidad Ejecutora ECO5RD** y procederá a solicitar, mediante "**Carta de solicitud de disponibilidad**", al siguiente Oferente en la lista de lugares ocupados, que certifique si está en capacidad de suplir los renglones que le fueron indicados.

## 31. Tiempo de entrega

La orden de compras se mantendrá vigente hasta agotar el monto adjudicado.

## 32. Formularios anexos.

1. Formulario de Presentación de Oferta Técnica (**SNCC.F.034**)
2. Formulario de Información sobre el Oferente (**SNCC.F.042**)
3. Formulario de Oferta Económica (**SNCC.F.033**).
4. Formulario de Capacidad Instalada.
5. Formulario de presentación de muestras (**SNCC.F.056**).
6. Compromiso Ético de Proveedores del Estado firmado y sellado por el proveedor.