

DIRECCION GENERAL DE ALIANZAS PÚBLICO PRIVADAS

24 de marzo de 2025

ESPECIFICACIONES TECNICAS

UNIDAD OPERATIVA DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

Página 1 de 4

No. Solicitud: **0004**

Objeto de la compra: **Servicio de Coffee Break y almuerzos para reuniones y talleres institucionales y de iniciativas de APP**

Rubro: **Servicio de catering**

Planificada: **Sí**

Ítem: **90101603**

Cuenta presupuestaria: **2.2.9.2.03**

1. Descripción de los servicios a contratar

Servicios de Coffee Break y almuerzos para reuniones, talleres institucionales y de iniciativas de APP.

Que en el caso de la recepción de iniciativas de proyectos APP, esta Dirección debe agotar un proceso para la elegibilidad y riesgos, donde se detecta desde una etapa temprana la identificación, selección y jerarquización de aquellos proyectos que más potencial tienen para ser desarrollados.

Estos talleres se llevan a cabo a través de talleres y encuentros donde participan los miembros del equipo técnico de APP, más los invitados de otras instituciones relacionadas a la naturaleza del proyecto. Estos talleres suelen realizarse en el auditorio institucional en horarios de 8am a 5 pm.

Adicional a estos, están las reuniones directivas y ejecutivas que se llevan a cabo en la sede. Es, por tanto, que con esta contratación se busca suplir las necesidades de catering, almuerzo, postres que faciliten el desarrollo de estas actividades.

El servicio será a requerimiento de la institución, según surjan las necesidades.

Aproximado de personas por curso o taller: 20 a 60 personas

DISTRIBUCIÓN Y COPIAS

Original 1 – Expediente de Compras
Copia1 – Agregar Destino

2. Requerimientos obligatorios de la propuesta:

1. Las ofertas de todos los proveedores participantes deben incluir un listado de montos referenciales por servicios específicos (listado con precios para coffee break y almuerzos).
2. Variedad de picaderas 5-6 opciones entre salados y dulces con creatividad en el menú.
3. Almuerzos tipo buffet con variedad de: arroces, proteínas, ensaladas y otros platos como pastelones, lagañas y demás.
4. Estación permanente de bebidas como: café, té, leche, agua y jugos.
5. Buena presentación de los alimentos. Que se evidencie la calidad de los mismos: sabor, cocción y empaque adecuado.
6. Transporte al lugar de solicitud.
7. Flexibilidad en la presentación de los alimentos conforme el tipo de actividad (coffee break, almuerzo, pre empacado, plateado o tipo buffet).
8. Imágenes de la planta física, adecuación de las instalaciones e higiene. Para este criterio, La DGAPP podrá trasladarse discrecionalmente a las sedes de las propuestas calificadas.
9. Rapidez en la entrega luego del requerimiento (Debe especificar con cuantas horas o días de antelación deben realizarse los pedidos).
10. Entrega de degustación de diferentes opciones. Para evaluación de la presentación de los alimentos es obligatoria. Debe evidenciarse la calidad de estos: sabor, cocción y empaque adecuado.

Nota: Las ofertas que no presenten degustación no serán habilitadas para la fase de evaluación y serán descalificadas.

El envío de las degustaciones deberá ser coordinado con fecha y hora, vía correo compras@dgapp.gob.do. Dentro de los días hábiles de la publicación de este proceso en el edificio administrativo de la DGAPP, ubicado en la avenida Enrique Jimenez Moya No. 667, La Julia, de esta ciudad de Santo Domingo de Guzman, Distrito Nacional, República Dominicana.

Nota: Los servicios de coffee break serán entregados a requerimiento de la DGAPP. Los talleres suelen ser de 8:00am a 5:00 pm. Sin que esto signifique que puedan surgir solicitudes más allá de este horario. Por tanto, las propuestas deben incluir coffee break matutino, almuerzo tipo buffet y coffee break vespertino, los mismos suelen ser para una cantidad de 20 a 60 persona máximo.

3. Instrucciones a oferentes:

Las ofertas deberán ser presentadas a través del Portal Transaccional o en soporte papel y memoria USB en sobre cerrado vía mensajería, en la sede de la Dirección General de Alianzas Público Privadas, ubicada en la avenida Enrique Jiménez Moya No. 667, La Julia, de esta ciudad de Santo Domingo, Distrito Nacional, **hasta las 04:00 p.m. del día veintiocho (28) de marzo del 2025**. En todo caso el/la oferente deberá estar inscrito en el Registro de Proveedores del Estado (RPE).

4. Criterios de higiene:

- Personal de elaboración y de entrega debe presentarse con la debida protección
- La propuesta debe contener permiso de Salud Pública
- La propuesta debe contener permiso de INDOCAL

5. Criterios de evaluación y puntaje

DISTRIBUCIÓN Y COPIAS
Original 1 – Expediente de Compras
Copia1 – Agregar Destino

El comité evaluador valorará las propuestas por:

1. Variedad en los alimentos (picaderas, arroces, proteínas, ensaladas y otros platos como pastelones, lagañas y demás).
2. Variedad en las estaciones permanentes café, té, jugos, agua y leche.
3. Calidad de los alimentos y presentación (sabor, cocción y presentación).
4. Planta Física, adecuación de las instalaciones e higiene. Para este criterio, la DGAPP podrá trasladarse discrecionalmente a las sedes de las propuestas calificadas.
5. Nivel de cocción de los alimentos, sabor y variedades en las propuestas.
6. Menor tiempo de entrega de los servicios (Para los oferentes participantes que hayan sido contratados anteriormente, la evaluación de este criterio también tomará en cuenta las experiencias de entregas y disponibilidad ofrecidas en servicios anteriores).
7. Listado de precios referenciales para coffee break y almuerzos.
8. Presentación de presupuesto para coffee break pre-empacado como se describe en el cuadro de puntaje de evaluación, para considerar tanto los costos explícitos como la calidad, asegurando así una buena relación calidad-precio.
9. Propuestas que incluyan el servicio de coffee break y almuerzo.
10. Propuestas que cumplan con la mayoría de los requerimientos solicitados en el servicio.

Puntaje de evaluación	
Criterios para evaluar degustación y aspectos técnicos	Puntaje
Variedad en los alimentos (de 4 a 5 opciones de picadera, opciones de: arroces, proteínas, ensaladas y otros platos como pastelones, lasañas y demás) y disponibilidad de estación permanentes café, té, jugos, agua y leche. <ul style="list-style-type: none"> • Ofertas de solo catering (picaderas): 5 • Ofertas de catering y almuerzos con diferentes opciones de carbohidratos, proteínas, vegetales y extra: 15 	15
Calidad de los alimentos, presentación visual, nivel de cocción de los alimentos y sabor <ul style="list-style-type: none"> • Muy adecuada visual, fresca, olor, textura, sabor y cocción: 20 • Adecuada visual, fresca, olor, textura, sabor y cocción: 10 • No adecuada visual, fresca, olor, textura, sabor y cocción: 0 	20
Imágenes de planta física, adecuación de las instalaciones e higiene, estado de los utensilios. Para este criterio, La DGAPP podrá trasladarse discrecionalmente a las sedes de las propuestas calificadas. <ul style="list-style-type: none"> • Muy adeudado: 10 • Adecuado: 5 • No adecuado: 0 	10
Menor tiempo de entrega para las solicitudes y transporte incluido al lugar de solicitud. <ul style="list-style-type: none"> • No específica: 0 • 1 semana de antelación: 3 • 5 días de antelación: 5 • 2 o menos días de antelación: 10 	10
Propuestas que cumplan con la mayoría de los requerimientos obligatorios de descritos en el punto 2. <ul style="list-style-type: none"> • Cumplen con ofrecer al menos 5 requerimientos: 5 • Cumplen con ofrecer al menos 10 requerimientos: 10 	10
Listado de precios referenciales para coffee break y almuerzos <ul style="list-style-type: none"> • Presentado: 10 • No presentado: 0 	10

DISTRIBUCIÓN Y COPIAS
Original 1 – Expediente de Compras
Copia1 – Agregar Destino

<p>Presentación de presupuesto para coffee break pre-empacado de 40 personas para un taller en horario de 9 am a 12 pm:</p> <p><u>Este criterio no corresponde al monto total de la contratación. Es solo un criterio para evaluar la competitividad de los precios ofertados por cada oferente.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 4 unidades de salados (Mini croissant de queso crema, empanadita argentina de ricota y espinaca, mini wrap de jamón y bolitas de queso) • 2 unidades dulces (mini Brownie, Cheesecake de fresa) • 1 jugo natural por persona en botellas de 8 onz. • Estación líquida permanente (Café, Té, Jugos, Agua y Leche) <p>La evaluación de este criterio se realizará conforme a la fórmula para ofertas económicas utilizada para evaluar el presupuesto general de este proceso.</p>	5
Total oferta técnica	80

*Para calcular el puntaje de la propuesta económica se utilizará la siguiente fórmula:

$$\text{Puntuación propuesta económica} = [(P_{\text{min}}/P_o)] \times 20$$

Total oferta económica	20
-------------------------------	-----------

El puntaje para cada propuesta será distribuido según cumpla con los cuadros anteriores, para un total de 100 puntos.

6. Criterio de adjudicación:

La adjudicación de este proceso de compras se realizará a favor de aquella oferta que la sumatoria del puntaje de su oferta técnica más la económica resulte ser la mayor.

7. Documentos legales a presentar:

- Constancia de inscripción en el Registro de Proveedores del Estado (RPE)
- El RPE presentado debe incluir el rubro del presente proceso de compras
- Estatutos sociales
- Última acta de asamblea
- Nómina de presencia
- Registro mercantil
- Certificaciones TSS y DGII
- Propuesta Económica (debe incluir condiciones de pago)
- Dos cartas de recomendación favorables o referencias de empresas o instituciones que le hayan contratado donde se pueda evidenciar la reputación del proveedor que el tiempo de emisión a la fecha sea menor de 2 años
- Registros sanitarios al día
- Fotos de las diferentes áreas de sus instalaciones

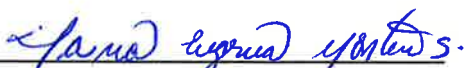
La evaluación de los documentos se realizará bajo las condiciones de cumple/no cumple. Los únicos documentos subsanables dentro de esta evaluación son las certificaciones DGII y TSS.

8. Presupuesto:

- Monto a pagar: Según la presentación de factura por consumo solicitado y ejecutado
- **Presupuesto total: \$750,000.00**

DISTRIBUCIÓN Y COPIAS
Original 1 – Expediente de Compras
Copia1 – Agregar Destino

La recepción y apertura de oferta será **hasta las 04:00 p.m. del día veintiocho (28) de marzo del 2025**. Los oferentes podrán enviar sus ofertas a la avenida Enrique Jimenez Moya #667, La Julia, de esta ciudad de Santo Domingo de Guzman, Distrito Nacional, República Dominicana; participar vía el portal de compras o vía correo electrónico: compras@dgapp.gob.do.



Maria Eugenia Montero Soriano
Directora Administrativa y Financiera



DISTRIBUCIÓN Y COPIAS
Original 1 – Expediente de Compras
Copia1 – Agregar Destino

