



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
SERVICIOS DE ALMUERZOS PARA COLABORADORES DE LA UNIDAD DE
ANÁLISIS FINANCIERO
UNIDAD DE ANÁLISIS FINANCIERO - UAF

SANTO DOMINGO, R.D.
17 DE NOVIEMBRE, 2022

CONTENIDO

1.	NOMBRE DEL PROCESO.....	2
2.	OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN.....	2
3.	ALCANCE DE LOS SERVICIOS A CONTRATAR	2
4.	TIEMPO DE SUMINISTRO DEL SERVICIO.....	2
5.	HITOS DEL PROCESO.....	2
6.	FORMA DE PAGO.....	2
7.	LUGAR DE ENTREGA DE LOS SERVICIOS.....	2
8.	SERVICIOS REQUERIDOS Y SUS ESPECIFICACIONES.....	3
	a. Sobre el Menú de Almuerzo.....	3
	b. Degustación del Menú	4
	c. Sobre el Proveedor y sus Facilidades	4
	d. Sobre las Logística de Empaque, Distribución y Entrega.....	6
9.	DOCUMENTOS REQUERIDOS DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA.....	6
10.	INSTRUCCIONES PARA PRESENTACIÓN DE OFERTAS.....	8
11.	EVALUACIÓN OFERTAS TÉCNICAS	7
12.	RESUMEN DE LA EVALUACIÓN TÉCNICA.....	10
13.	EVALUACIÓN DE DOCUMENTOS DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA.....	10
14.	EVALUACIÓN OFERTA ECONÓMICA.....	10
15.	CRITERIO DE EVALUACIÓN DE LA OFERTA ECONÓMICA.....	11
16.	EVALUACIÓN DE LA OFERTA ECONÓMICA MÁS CONVENIENTE.....	11
17.	CRITERIO DE ADJUDICACIÓN.....	12
18.	CONSIDERACIONES GENERALES Y OBLIGACIONES DEL PROVEEDOR.....	12

LF
VdC
CDM

1. NOMBRE DEL PROCESO

Contratación de servicio de almuerzos para los colaboradores de la Unidad de Análisis Financiero.

2. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

De acuerdo al plan anual de compras y los planes operativos, la Unidad de Análisis Financiero requiere la contratación de los servicios de una empresa especializada en la elaboración y distribución diaria de almuerzos para los colaboradores de la Unidad de acuerdo con las especificaciones técnicas, criterios y condiciones descritas en el presente documento.

Para los fines del presente proceso, la modalidad de presentación de ofertas será servicio completo, por tanto, los oferentes deberán presentar propuestas para satisfacer totalmente los requisitos de la contratación.

3. ALCANCE DE LOS SERVICIOS A CONTRATAR

El presente proceso de contratación contempla el aprovisionamiento de almuerzo diario (de lunes a viernes) para un total de 110 empleados de la Unidad de Análisis Financiero, sería un total de 110 unidades de almuerzos de lunes a viernes.

4. TIEMPO DE SUMINISTRO DEL SERVICIO

El tiempo de suministro del servicio será por seis (06) meses contados a partir de la certificación del contrato.

5. HITOS DEL PROCESO

Los siguientes hitos serán factores clave para medir el avance del programa de suministro del servicio y liberar los pagos:

- I. **Hito No. 1 - Inicio del programa de suministro del servicio:** elaboración y entrega de servicios de almuerzos durante el tiempo establecido.

6. FORMA DE PAGO

Forma de pago aplicable al proceso:

- I. Los pagos se realizarán mediante presentación de facturas, luego de los 30 días de recepción de la misma. Al entregar su propuesta, el oferente acepta y otorga un crédito de 30 días por cada factura emitida. Las facturas deben ser remitidas firmadas y selladas al Unidad de Análisis Financiero, RNC No. 430-02329-9, con NCF Gubernamental.

7. LUGAR DE ENTREGA DE LOS SERVICIOS

Los almuerzos deberán ser entregados de acuerdo a la siguiente distribución:

- A) Calle Federico Henríquez y Carvajal # 11, Gazcue, Distrito Nacional, República Dominicana.
- B) Calle Danae # 5, Gazcue, Distrito Nacional, República Dominicana.

LF
WIC
DM

8. SERVICIOS REQUERIDOS Y SUS ESPECIFICACIONES

a. Sobre el Menú de Almuerzo

Para la provisión del servicio, el proveedor deberá presentar cada lunes el menú de almuerzos de la semana próxima, el cual deberá contener opciones variadas de lunes a lunes. El menú diario deberá contener tres tipos de platos (tradicional, bajo en calorías y rápida), cada plato está compuesto por porciones específicas y el menú debe presentar diferentes opciones para dichas porciones de modo que los empleados puedan seleccionar la combinación de su preferencia conforme al siguiente detalle:

No.	Tipo plato principal	Componentes	Opciones Diarias	Tipo de preparación
1	Tradicional con opciones bajas en caloría	Dos (2) porciones de una opción de proteína	Una (1) opción de carne blanca	Tradicional
			Una (1) opción de carne roja	Tradicional
			Una (1) opción de pescado o marisco	Baja en caloría
			Nota: Una de las opciones de carne roja o blanca puede ser sustituida por sopas o caldos, que contemplen proteína animal (sancocho, cocido, etc.)	Tradicional
		Una (1) porción de una opción de carbohidrato	Una (1) opción de víveres	Tradicional
			Dos (2) opciones de arroz Nota: En el caso del arroz blanco debe presentar una opción de granos (habichuelas rojas, negras, blancas, gandules, garbanzos, lentejas, etc.)	Tradicional
			Una (1) opción de ensalada	Tradicional
Una (1) porción de una opción de ensalada	Una (1) opción de ensalada	Baja en caloría		
	Una (1) porción de guarnición	Una (1) opción de guarnición o complemento	Tradicional	
2	Comida rápida	Debe presentar una comida completa, de consumo rápido y fácil	Una (1) opción (por ejemplo: sándwich, hamburguesas, pastas, wraps, etc.)	Tradicional

LF
Vd/c
cm

b. Degustación del Menú

Para realizar una completa evaluación técnica, Todos los oferentes que participen deben hacer una degustación el mismo día de la entrega de las ofertas, de tres (3) servicios conforme al siguiente detalle:

- Un plato principal con opciones variadas (carne blanca, roja, mariscos o pescados, arroces, habichuelas, garbanzos, guandules, lentejas, víveres varios, ensalada verde, hervida, de pastas, caldos, sancocho), de preparación tipo “tradicional”
- Un plato principal con opciones variadas, de preparación tipo “bajo en calorías”
- Un plato principal con opciones variadas (sándwich, hamburguesas, pastas, wraps) de preparación tipo “comida rápida”

Cada servicio deberá estar empacado tal y como es requerido en el literal (d) del presente capítulo. Los peritos responsables evaluarán la presentación, higiene, organización, frescura, calidad de los alimentos, sabor y condiciones de la entrega.

En caso de que el oferente no presente la degustación en el lugar y hora pautada, quedará automáticamente descalificado.

c. Sobre el Proveedor y sus Facilidades

- a. Ubicación Geográfica: para garantizar el suministro a tiempo de las raciones y la conservación del estado fresco y adecuado al consumo, el centro de distribución o local donde se elaboren los alimentos debe estar localizado en el Distrito Nacional. Esto será validado por el equipo de peritos actuantes en una visita a la institución.
- b. Planta Física y Equipamiento: para validar el cumplimiento de las normas y mejores prácticas sobre el acondicionamiento de planta física para el almacenaje, elaboración y manipulación de alimentos, el equipo de peritos actuantes realizarán una visita a las facilidades de los oferentes para validar: las condiciones de la planta física (piso, techo y paredes de concreto; tela mosquitera o screen en las ventanas; campanas extractores de grasa), documentos que validen limpieza periódica o reciente de trampas de grasa; almacenamiento de los alimentos y control de temperaturas, según aplique a cada tipo de alimento (fríos, congelados, secos, enlatados, crudos y cocinados), limpieza y desinfección de equipos, superficies y utensilios.”
- c. Sistema de Higiene y Control de Calidad: para certificar la aplicación de las normas y mejores prácticas sobre higiene y calidad, se tomarán pruebas de los alimentos, agua, utensilios, equipos, superficies y uñas de los empleados para ser remitidos al laboratorio, serán clasificadas bajo el criterio cumple/no cumple, adicionalmente los equipos de peritos actuantes realizarán una visita a las facilidades de los oferentes, donde se tomarán fotografías durante el proceso de evaluación con la finalidad de que sean soporte para las evidencias de la visita y validarán lo siguiente:

LF
VdC
COM

- Indumentaria correcta del Personal: El personal que manipule y distribuya los alimentos deba vestir la indumentaria adecuada e higiénica para los fines, incluyendo, delantal o mandil, cubre pelo, tapa boca, guantes y calzado cerrado.
 - Manipulación higiénica de los alimentos: desinfección de frutas y verduras; manejo de alimentos crudo; descongelación de alimentos; temperaturas y manejo de alimentos cocidos; salud e higiene personal; proceso de lavado de manos; prevención de contaminación cruzada.
 - Método de recepción y verificación de mercancía: fecha de caducidad vigente (si aplica); color, apariencia y olor de los alimentos aceptables (sin: mohos, restos de insectos, descomposición, mal olor, oxidación, etc.);
 - Manejo de residuos: métodos para el control de basura y plagas;
 - Se valorará bajo el criterio de cumple/no cumple la presentación de Certificación Vigente de buenas prácticas de higiene en cocina.
- d. **Vehículos de Distribución de los Alimentos:** los vehículos utilizados para la distribución de los alimentos deben ser cerrados, limpios en las áreas que se utilizan para el transporte de la comida, rotulados con el nombre de la razón social (oferente), estar en buen estado y en buen funcionamiento. El personal de transporte y los vehículos deben estar al día con los documentos de ley (seguro y licencia). El personal de transporte y los vehículos deben estar identificados. Esto será validado por el equipo de peritos actuantes en una visita al oferente.

LF
VLC
com

d. Sobre las Logística de Empaque, Distribución y Entrega

d.1. Logística de entrega en Calle Danae # 5, Gazcue, Distrito Nacional, República Dominicana. (Tipo buffet)

- a) El Oferente deberá contar con una plataforma tecnológica por medio de la cual los empleados de la UAF visualicen el menú del día (de toda la semana, es decir, de lunes a viernes) y seleccionen el menú de su preferencia. Los empleados de la UAF harán su selección del día siguiente, como máximo, a las 12.00 a. m. del día anterior, pudiendo hacer selecciones con mayor antelación y de varios días. EL CONTRATISTA deberá disponer una opción para que los empleados de la UAF puedan retirar su pedido con al menos dos días de antelación a la prestación del Servicio de Almuerzo del día correspondiente. En principio y salvo instrucción contraria de la UAF, el Adjudicatario deberá operar la referida plataforma. Las entregas de almuerzos deberán ser realizadas en las localidades establecidas en el numeral 3 del presente documento, entre las 11:00am y las 11:45am.
- b) Montaje alimentos preparados servidos en modalidad plateada;
- c) El Oferente deberá contar con todas las herramientas y utensilios necesarios para la provisión del Servicio de Almuerzo, incluyendo, como mínimo, cambros y carros calientes para transporte de alimentos, chafing dish. Los insumos utilizados para la ejecución del Servicio de Almuerzo deberán estar en excelentes condiciones y funcionar correctamente.
- d) Desmontaje;
- e) Transporte de los alimentos e insumos necesarios para el Servicio de Almuerzo en el Domicilio de la Entidad Contratante;
- f) Provisión del personal necesario para la preparación del almuerzo; 8
- g) Provisión de personal, uniformado e identificado, para el servicio del almuerzo;
- h) Gestión de la plataforma tecnológica diaria de cómputo de los platos del día servidos, entre otros.
- i) Se requiere que el proveedor transporte los alimentos en termos de conservación que garanticen el mantenimiento de temperatura de las comidas.
- j) El Oferente que resulte Adjudicatario deberá garantizar la disponibilidad de utensilios y material de empaque para entrega de órdenes tipo take out para empleados que, a raíz de sus funciones, requieran salir o estén fuera de las instalaciones de la UAF.
- k) El Oferente que resulte Adjudicatario deberá asignar un supervisor de la prestación del Servicio de Almuerzo.

LF
Velle
CDM

d.2. Logística de distribución, empaque y entrega en Calle Federico Henríquez y Carvajal # 11, Gazcue, Distrito Nacional, República Dominicana. (Empacado)

- a) El Oferente deberá contar con una plataforma tecnológica por medio de la cual los empleados de la UAF visualicen el menú del día (de toda la semana, es decir, de lunes a viernes) y seleccionen el menú de su preferencia. Los empleados de la UAF harán su selección del día siguiente, como máximo, a las 12.00 a. m. del día anterior, pudiendo hacer selecciones con mayor antelación y de varios días. EL CONTRATISTA deberá disponer una opción para que los empleados de la UAF puedan retirar su pedido con al menos dos días de antelación a la prestación del Servicio de Almuerzo del día correspondiente. En principio y salvo instrucción contraria de la UAF, el Adjudicatario deberá operar la referida plataforma. Las entregas de almuerzos deberán ser realizadas en las localidades establecidas en el numeral 3 del presente documento, entre las 11:00am y las 11:45am.
- b) Entrega provisional en Los servicios deberán ser empacados de manera individual, en envases desechables, BPA libre, respetuoso del medio ambiente, categoría alimenticia, Microwaveable de alta calidad, que mantengan el sabor, frescura y temperatura adecuada de los alimentos, asegurando que el envase utilizado no modifica la composición, sabor y olor de los alimentos o liberen componentes que resulten perjudiciales para la salud.
- c) El empaque debe incluir una etiqueta con el nombre del empleado que realizó el pedido, la localidad a la que pertenece, así como la orden realizada, de forma tal que pueda ser validada sin abrir el empaque.
- d) Transporte de los alimentos e insumos necesarios para el Servicio de Almuerzo en el Domicilio de la Entidad Contratante;
- e) Se requiere que el proveedor transporte los alimentos en termos de conservación que garanticen el mantenimiento de temperatura de las comidas.
- f) El Oferente que resulte Adjudicatario deberá garantizar la disponibilidad de utensilios y material de empaque para entrega de órdenes tipo take out para empleados que, a raíz de sus funciones, requieran salir o estén fuera de las instalaciones de la UAF.

9. DOCUMENTOS REQUERIDOS DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA

Los siguientes requerimientos son obligatorios, tanto para personas jurídicas como personas físicas:

- a) Formulario de Información sobre el Oferente completado, firmado y sellado.
- b) Carta emitida por el oferente, firmada por el representante de la razón social y sellada, indicando que otorgan crédito al Unidad de Análisis Financiero (a 30 días, luego de emitida la factura) por el valor que aplique según el programa de suministro.
- c) Carta emitida por el oferente, firmada por el representante de la razón social y sellada, indicando que autoriza a los representantes de la Unidad de Análisis Financiero a entrar a las instalaciones y realizar la supervisión.

LF
Vale
com

- d) Licencia o Permiso Sanitario vigente, expedido por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social.
- e) Certificación del Registro Nacional del Contribuyente.
- f) Certificación Vigente del Registro de Proveedores del Estado, expedida por la Dirección General de Contrataciones Públicas, que evidencie la inscripción en el rubro alimentos y bebidas aplicables a este procedimiento de selección.
- g) Certificación emitida por la Dirección General de Impuestos Internos (DGII), donde se manifieste que el oferente se encuentra al día en el pago de sus impuestos (Será válido el último recibo de pago o una certificación vigente expedida por la DGII).
- h) Certificación emitida por la Tesorería de la Seguridad Social (TSS), donde se manifieste que el oferente se encuentra al día en el pago de sus obligaciones de la seguridad social. (Será válido el último recibo de pago o una certificación vigente expedida por la TSS).
- i) Certificación de Control de Plagas vigente, documentación de control de plagas realizados anteriormente y programación futura.
- j) Currículo Personal Profesional a cargo de la cocina.
- k) Carta de recomendación y listado de clientes actuales, indicando: nombre de la empresa, contacto y nombre de la persona responsable.
- l) Experiencia en el mercado: presentar evidencia de mínimo tres (3) años de experiencia en el mercado de expendio de alimentos y bebidas preparados a nivel empresarial, mediante un listado indicando los contratos ejecutados, las entidades contratantes y el nombre de los contactos correspondientes, con sus teléfonos y correos electrónicos.
- m) Imágenes de la fachada donde opera la cocina, imágenes de la cocina, imágenes de almacenamiento (productos fríos y secos), imágenes de los vehículos que transportan los alimentos.
- n) Modelo de menú por 4 semanas, con las especificaciones indicadas en el acápite 8, literal a).

10. INSTRUCCIONES PARA PRESENTACIÓN DE OFERTAS

Para la elaboración de las propuestas técnicas/económicas del presente proceso, debe tomarse en consideración toda la información contenida en los pliegos de condiciones, las especificaciones técnicas y sus anexos.

La propuesta debe valerse por sí misma, es decir, contener todas las informaciones requeridas sobre las especificaciones técnicas, sin la necesidad de consultar fuentes externas para la validación y evaluación de su propuesta.

11. EVALUACIÓN OFERTAS TÉCNICAS

Las Ofertas deberán contener obligatoriamente toda la documentación necesaria, suficiente y fehaciente para demostrar los siguientes aspectos que serán verificados según los parámetros definidos en los "Parámetros para el Puntaje" presentados en las tablas.

Para la evaluación de las ofertas y la selección del adjudicatario se considerará la calidad de la Oferta Técnica y el costo de la Oferta Económica.

LF
Vd/c
com

La puntuación máxima asignada a la Oferta Técnica es de setenta (70) puntos y para la Económica de treinta (30) puntos. El puntaje mínimo aceptable para la Oferta Técnica cincuenta y ocho (58) puntos. Los Proponentes que obtuviesen un puntaje inferior al señalado como mínimo, serán automáticamente descalificados. La puntuación asignada para cada uno de los renglones a evaluar es la siguiente:

CRITERIOS EVALUACIÓN TÉCNICA	Criterios para Puntaje	Puntaje
SERVICIOS REQUERIDOS Y SUS ESPECIFICACIONES	TOTAL	70
a. Sobre el Menú Almuerzo		10
Propuesta de menú presenta todas las opciones requeridas en las especificaciones técnicas para Plato Tradicional	1. Cumple 0. No cumple	1
Propuesta de menú presenta todas las opciones requeridas en las especificaciones técnicas para Plato Tradicional opciones bajo calorías		1
Propuesta de menú presenta todas las opciones requeridas en las especificaciones técnicas para Plato Rápido		1
En términos generales su nivel de satisfacción con la variedad ofertada	7. Superó las expectativas	7
	4. Cubrió las expectativas	
	2. Tiene oportunidades de mejora	
	0. No cubrió las expectativas	
c. Degustación de Platos		33
Presentó los servicios conforme a lo solicitado en las especificaciones técnicas	1. Cumple 0. No cumple	1
El oferente entregó de forma puntual en el lugar y hora especificada		1
¿El empaçado cumplió con las especificaciones técnicas?		1
La presencia o presentación e higiene de los servicios	3. Superó las expectativas 2. Cubrió las expectativas 1. Tiene oportunidades de mejora 0. No cubrió las expectativas	3
¿Los alimentos tenían presencia, olor y consistencia de fresca?		3
Opinión sobre el sabor del servicio 1 (Tradicional)		3
Opinión sobre el sabor del servicio 2 (Rápido)		3
Opinión sobre el sabor del servicio 3 (Bajo en Calorías)		3
En términos generales su nivel de satisfacción con el producto.	Valoración de los peritos del 1-15	15
d. Sobre el Proveedor y Sus facilidades		21
El local del oferente se encuentra en la Provincia Santo Domingo o el Distrito Nacional	1. Cumple 0. No cumple	1
La Planta Física es una estructura de cemento en piso, techo y paredes		1
Las ventanas presentan tela mosquitera metálica o screen en buenas condiciones		1
Cuenta con lugar de almacenamiento de los alimentos adecuado		1

LF
Vale
CDm

CRITERIOS EVALUACIÓN TÉCNICA	Criterios para Puntaje	Puntaje
Cuenta con lugar de almacenamiento de utensilios adecuado		1
Presentó pruebas de limpieza de trampa de grasa reciente		1
Pudo constatarse que el personal que manipula los alimentos utiliza indumentaria adecuada según las especificaciones técnicas: Cubre Pelo		1
Pudo constatarse que el personal que manipula los alimentos utiliza indumentaria adecuada según las especificaciones técnicas: Cubre boca		1
Pudo constatarse que el personal que manipula los alimentos utiliza indumentaria adecuada según las especificaciones técnicas: Guantes		1
Pudo constatarse que el personal que manipula los alimentos utiliza indumentaria adecuada según las especificaciones técnicas: Zapatos cerrados		1
El vehículo utilizado para la distribución de alimento cuenta con las especificaciones contempladas en las especificaciones técnicas: Vehículo Cerrado		1
Pudo constatarse que las mercancías tienen: fecha de caducidad vigente (si aplica); color, apariencia y olor de los alimentos aceptables (sin: mohos, restos de insectos, descomposición, mal olor, oxidación, etc.)		1
Pudo constatarse que la manipulación higiénica de los alimentos y control de temperaturas son adecuadas: desinfección de frutas y verduras; manejo de alimentos crudo; descongelación de alimentos; temperaturas de los alimentos cocidos; almacenamiento y manejo de alimentos cocidos; prevención de contaminación cruzada.		1
Pudo constatarse que practican buenas prácticas de higiene y limpieza con: control de basura y plagas; vestimenta, salud e higiene personal apropiados; proceso de lavado de manos realizados; limpieza y desinfección de equipos, superficies y utensilios apropiados		1
Valoración general del 1 al 6	Valoración del perito del 1 al 7	7
e. Sobre el vehículo utilizado		6
El vehículo utilizado para la distribución de alimento cuenta con las especificaciones contempladas en las especificaciones técnicas: Vehículo Rotulado	1. Cumple 0. No cumple	1
El vehículo utilizado para la distribución de alimento cuenta con las especificaciones contempladas en las especificaciones técnicas: Documentos al día (Licencia conductor y seguro)		1

LF
Vd/c
com

CRITERIOS EVALUACIÓN TÉCNICA	Criterios para Puntaje	Puntaje
El vehículo utilizado para la distribución de alimento cuenta con las especificaciones contempladas en las especificaciones técnicas: Vehículo Buen estado y funcionando		1
En términos generales el nivel de satisfacción con las instalaciones y equipos.	3. Superó las expectativas 2. Cubrió las expectativas 1. Tiene oportunidades de mejora 0. No cubrió las expectativas	3

12. RESUMEN DE LA EVALUACIÓN TÉCNICA

Resumen de la Evaluación técnica	
Servicio requerido y sus especificaciones. A saber:	
1) Sobre el Menú Almuerzo (14 puntos)	
2) Degustación de Platos (30 puntos)	
3) Sobre el Proveedor y Sus facilidades (20 puntos)	70 PUNTOS
5) Sobre el vehículo utilizado (6 puntos)	
TOTAL GENERAL DE LA EVALUACIÓN TÉCNICA	70 PUNTOS

13. EVALUACIÓN DE DOCUMENTOS DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA

Los documentos presentados, serán evaluados bajo el método CUMPLE/NO CUMPLE, para resultar habilitado técnicamente debe cumplir con todos los requisitos en este proceso.

14. EVALUACIÓN OFERTA ECONÓMICA

El Comité de Compras y Contrataciones evaluará y comparará únicamente las Ofertas que se ajustan sustancialmente al Pliego de Condiciones Específicas y que hayan sido evaluadas técnicamente como **CONFORME**, bajo el criterio del mayor puntaje.

LF
VdC
COM

15. CRITERIO DE EVALUACIÓN DE LA OFERTA ECONÓMICA

Se tomarán en cuenta los criterios siguientes para la evaluación de la Oferta Económica:

El precio de la Oferta Económica equivalente a 30 puntos.

Una vez finalizada la evaluación de las Ofertas Técnicas se procederá a evaluar exclusivamente las respectivas Ofertas Económicas "Sobre B" de los Oferentes que hayan superado un mínimo de 58 puntos en la evaluación de las Propuestas Técnicas.

16. EVALUACIÓN DE LA OFERTA ECONÓMICA MÁS CONVENIENTE

Consistirá en asignar un puntaje de 30 puntos establecidos a la Oferta Económica de menor monto. Al resto de las propuestas se le asignará puntaje según la siguiente fórmula:

$$PECO = [(OMB / VON1... Nn) * 30] \text{ puntos.}$$

Donde:

PECO = Puntaje por Evaluación Económica del Oferente, donde el resultado debe ser ≤ 30 (puntos).

OMB = Oferta más baja (en RD\$).

VON1... Nn = Valor ofertado (en RD\$).

N1... Nn = Oferta desde la 1 a la Nn (en RD\$).

1. Evaluación Combinada: Oferta Técnica y Oferta Económica

El Criterio de evaluación para las Ofertas Combinadas es el siguiente:

Oferta Técnica-----70 puntos.

Oferta Económica----- 30 puntos.

Una vez calificadas las propuestas mediante la Evaluación Técnica y, tras la evaluación Económica de los Oferentes, se procederá a determinar el puntaje de las mismas.

Tanto la evaluación Técnica como la evaluación Económica se califican con un máximo de cien (100) puntos.

El puntaje total de la Propuesta será el promedio ponderado de ambas evaluaciones, obtenido de la aplicación de la siguiente fórmula:

$$PTO = PETO + PECO$$

Donde:

PTO = Puntaje Total del Oferente, donde el resultado debe ser ≤ 100 (puntos).

PETO = Puntaje por evaluación Técnica del Oferente, donde el resultado debe ser ≤ 70 (puntos).

PECO = Puntaje por Evaluación Económica del Oferente, donde el resultado debe ser ≤ 30 (puntos).

LF
Vale
com

17. CRITERIO DE ADJUDICACION

Solo se le dará apertura y serán evaluadas aquellas ofertas económicas "Sobres B" de los proponentes que hayan resultado habilitados luego de superada la etapa de evaluación técnica y validación de credenciales, posteriormente, luego de aplicar la fórmula precedente, se procederá a la Adjudicación a un único Oferente que haya presentado la Propuesta que obtenga el mayor puntaje, resultado de la suma ponderada obtenida en los puntos de la Oferta Técnica "Sobre A" más los puntos de la Oferta Económica "Sobre B".

18. CONSIDERACIONES GENERALES Y OBLIGACIONES DEL PROVEEDOR

El incumplimiento de una de estas obligaciones por parte del proveedor puede llevar a la rescisión del contrato.

- a) El oferente adjudicatario (proveedor) es responsable de hacer entrega de los bienes o servicios conforme a lo solicitado en estas especificaciones técnicas.
- b) La cantidad solicitada para los servicios de almuerzos podrán variar de acuerdo a las novedades de la nómina institucional, estas novedades serán informadas al proveedor en un tiempo no mayor a 30 días, de modo que ninguna de las partes se vea afectada.
- c) El proveedor está obligado a reponer los servicios deteriorados durante su transporte o en cualquier otro momento, por cualquier causa que no sea imputable a la entidad contratante.
- d) Si se citase que los servicios no cumplen con los objetivos establecidos, se rechazarán los mismos y se dejarán a cuenta del proveedor, quedando la entidad contratante exenta de la obligación de pago.
- e) El proveedor es el único responsable de cumplir con el cronograma de entrega, puntualidad, calidad y demás requisitos exigidos en las especificaciones técnicas establecidas.
- f) El proveedor solo podrá despachar las cantidades solicitadas por la entidad contratante.
- g) La Unidad de Análisis Financiero se reserva el derecho de hacer visitas y realizar pruebas tanto al personal como al local y a los alimentos de la empresa adjudicada, sin previo aviso, con la finalidad de verificar el desempeño del contratista y el cumplimiento de los requisitos técnicos exigidos.
- h) Proveer el servicio de acuerdo al alcance definido. Salvo disposición contraria establecida en el contrato, el servicio deberá incluir todos aquellos elementos que no hubiesen sido expresamente indicados en el contrato, pero que pueda inferirse razonablemente del mismo que son necesarios para satisfacer el programa de suministro del servicio. Por lo tanto, dichos elementos serán suministrados por el proveedor como si hubiesen sido expresamente mencionados en el contrato.
- i) Garantizar la seguridad de las personas, los bienes y protección del medio ambiente.
- j) Proteger al Unidad de Análisis Financiero, frente a cualquier reclamación de terceros por concepto de indemnización por daños de cualquier naturaleza o lesiones corporales producidas como consecuencia de la ejecución del contrato, y su respectivo personal.
- k) Cumplir con todas las prestaciones, salvo caso fortuito o fuerza mayor, o por actos o incumplimiento de la autoridad administrativa, que hagan imposible la ejecución del contrato; El tratamiento de los casos de fuerza mayor y caso fortuito será definido en el contrato de adjudicación.
- l) Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato se impartan desde el Unidad de Análisis Financiero.
- m) Obrar con lealtad y buena fe en el suministro del servicio objeto de la contratación, evitando dilaciones.

LF
Vale
CDM

- n) No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley con el fin de hacer u omitir algún hecho.
- o) Mantener la confidencialidad sobre la información que le sea suministrada para el objeto del desarrollo del contrato. Los contenidos informativos dispuestos en este documento constituyen información propietaria de la Unidad de Análisis Financiero.

Esta versión fue completada el 1 de diciembre de 2022 a las 11:21 a.m. y reemplaza cualquier otra versión anterior. La misma fue elaborada por el equipo de Peritos:

Carmen D. Martínez B.
Carmen Delia Martínez
Contadora
Unidad de Análisis Financiero

Liliana Fuentes
Liliana Fuentes Aguirre
Analista de Recursos Humanos
Unidad de Análisis Financiero

Verolyn G. de la Cruz Fragoso
Verolyn G. de la Cruz Fragoso
Responsable Dirección de
Recursos Humanos
Unidad de Análisis Financiero

---Fin del Documento---