



**DIRECCIÓN GENERAL DE PASAPORTES**  
REPÚBLICA DOMINICANA

<b>Formulario:</b> Términos de Referencia	<b>Código de Proceso:</b>
<b>Fecha:</b> 19/05/2017	Pasaportes-DAF-CP-2017-00XX Pasaportes-CP-XX/2017

**I. Concepto del Servicio**

Adquisición de veintiún mil quinientos (21,500) almuerzos.

**II. Objetivo General**

Estos Almuerzos serán distribuidos al personal que labora en las Sedes: Central, Zona Oriental, San Carlos, Villa Mella, Santiago, La Vega , San Francisco de Macorís, Nagua, San Pedro de Macorís, Monte Cristi, Puerto Plata, Barahona y Azua.

**III. Alcance**

La empresa que sea adjudicada del presente contrato deberá realizar las siguientes tareas:

- a) Distribución de los Almuerzos en las Sedes indicadas al más abajo y en las cantidades indicadas al lado de sus ubicaciones.

No.	SEDE	UBICACIÓN	CANT.
01	Central	Ave. George Washington esq. Héroes de Luperón, Centro de los Héroes.	350
02	Zona Oriental	C/costa rica. Esq. Cotubanama alma rosa	40
03	San Carlos	Calle Juan Bautista Vicini esq. Salcedo, entrando por la Av. México (frente al club San Carlos).	11
04	Villa Mella	Ave. Jacobo magluta, esq. Hermanas Mirabal, plaza turiñan, 1er piso, local 3-5	23
05	Santiago	Ave. Estrella sadhala, edif. Antonio guzmán Fernández, (huacalito), 2da. planta	44
06	La Vega	C/ García Godoy, edif. Oficinas gubernamentales, 3ra. planta	21
07	San Francisco	Calle 27 de febrero, esq. Restauración, edif. Oficinas gubernamentales, 2da. Planta.	17

- b) Los Almuerzos deberán ser distribuidos de Lunes a Viernes, en horario de once cuarenta y cinco (11:45 a.m.) de la mañana a dos (02:00 p.m.) de la tarde.
- c) Los almuerzos serán trasladados en chafing dish a cada una de las sedes descritas anteriormente.
- d) Los almuerzos deberán ser servidos por un personal de la empresa contratada, el cual esté equipado con todos los insumos (platos desechables, cubiertos y cucharas plásticas, necesarios para brindar dichos almuerzos.
- e) Todos los instrumentos utilizados para el servicio de los almuerzos deberán estar debidamente desinfectados.
- f) El personal utilizado para distribuir los almuerzos deberá estar correctamente vestidos para brindar los servicios objeto del proceso de contratación.
- g) Deberá presentar un menú al finalizar cada semana, el cual incluirá los platos disponibles para la semana próxima.

#### **IV. Plazo y Lugar de Trabajo**

El período de recepción de ofertas será desde 19/05/2017 12:00 AM hasta 26/05/2017 11:30 AM. Una vez se realice la adjudicación, se espera que el servicios sea entregado a la oficinas correspondientes.

#### **V. Perfil de Contratado**

El Oferente deberá poseer una experiencia mínima de tres (3) años, en el suministro de almuerzos empresariales.

Deberá poseer el personal adecuado y suficiente para prestar los servicios derivados del contrato en cuestión.

Deberá poseer los equipos de transporte y la logística necesaria para distribuir los almuerzos indicados en el punto III de esta ficha técnica.

Las instalaciones en el que se preparen los almuerzos deberán ser adecuadas y contar con los equipamientos necesarios para realizar los mismos, en un ambiente de salubridad e higiene.

#### **VI. Área Supervisora**

El área de la Dirección General de Pasaportes receptora del servicio y responsable del seguimiento y verificación del servicio es el Departamento de Recursos Humanos en conjunto con la División de Almacén y Suministro y el Departamento Administrativo.

## **VII. Documentos a Presentar**

- Registro de Proveedor del estado, vigente.
- Debe tener el rubro con el cual el proceso será cargado al portal de Compras y Contrataciones.
- Certificación de impuestos (DGII) al día.
- Certificación de TSS al día.
- Presentación del Menú propuesta para una semana.
- Deberá presentar un Plan de Trabajo, en donde indique la logística utilizada para la distribución de los almuerzos propuestos. Conjuntamente con este Plan de Trabajo deberá adjuntar los documentos que les acrediten como dueños de los equipos de transporte que utilizarán para la distribución (si aplica), además de indicar la ruta y el tiempo a utilizar para la distribución de dichos almuerzos, desde el punto de preparación hasta nuestras diferentes instalaciones.

## **VIII. Presentación de Muestra**

Oferentes deberán traer una muestra representativa del menú que está ofertando, para fines de evaluación del personal designado al efecto.

## **IX. Sistema de Evaluación**

La Propuesta Técnica tendrá una valoración de 70 Puntos y la Económica 30 Puntos.

El sistema de evaluación utilizado para evaluar la Oferta Técnicas presentadas para este proceso será bajo la modalidad CUMPLE/NO CUMPLE (la parte correspondiente a las informaciones solicitadas en el punto VII) y mediante CALIFICACION los criterios indicados más:

### **Presentación**

Este punto será evaluado atendiendo a la presentación del almuerzo (frescura, calidad y etilo); este tendrá valoración de 10 puntos.

### **El sabor**

En este punto se tomará en cuenta la textura, el nivel de cocción de los alimentos y la identificación de los sabores que integran el almuerzo; este tendrá valoración de 20 puntos.

### **La variedad**

Esta se evaluará tomando en cuenta la variedad y equilibrio de los platos incluidos en su menú; este tendrá valoración de 10 puntos.

**NOTA:** Estos puntos serán evaluados por un chef certificado y contratado para tales fines, el cual conjuntamente con los peritos designados emitirán el informe de evaluación correspondiente.

Los Oferentes que logren cumplir con todos los criterios establecidos bajo la modalidad CUMPLE/NO CUMPLE, automáticamente obtendrán una calificación de 30 Puntos; los 40 puntos restantes serán asignados a los criterios evaluados mediante calificación e indicados anteriormente.

#### **X. Evaluación Propuesta Económica**

La evaluación de la Propuesta Económica consistirá en asignar un puntaje de 30 Puntos establecido a la Oferta Económica de menor monto. Al resto de propuestas se le asignará puntaje según la siguiente fórmula:

$$P_i = \frac{O_m}{O_i} \times PMPE$$

**Donde:**

i = Propuesta

P<sub>i</sub> = Puntaje de la Propuesta Económica

O<sub>i</sub> = Propuesta Económica

#### **XI. Forma de Adjudicación**

Una vez calificadas las propuestas, mediante la Evaluación Técnica y Económica se procederá a determinar el puntaje de las mismas. El puntaje total de la Propuesta será el promedio ponderado de ambas evaluaciones, obtenido de la aplicación de la siguiente fórmula:

$$PTP_i = PT_i + PE_i$$