

TÉRMINOS DE REFERENCIA - TDR

Servicio de Almuerzos: A) Menú Empresarial a domicilio y B) Menú Ejecutivo

ANTECEDENTES

La Entidad Contratante: Consejo Nacional para el Cambio Climático y Mecanismo de Desarrollo Limpio (CNCCMDL), desde los inicios de esta institución, y dentro de un Plan de Mejoras de las condiciones de los empleados, se le ha provisto al personal que labora en el CNCCMDL de un almuerzo diario de calidad que permita una economía sustancial al empleado. A medidas que han avanzado los años y el incremento de personal, se ha requerido de empresas que puedan suplir nuestras necesidades de un servicio de primera calidad, higiene, a precio competitivo y con eficiencia en la entrega.

OBJETIVOS

General. Contribuir al mejor funcionamiento y optimización del tiempo del personal de la entidad contratante.

Específico: Proveer al personal de la institución de almuerzo de calidad, saludable, entregado oportunamente y sin costos adicionales.

DOCUMENTOS QUE CONFORMAN LA PROPUESTA

1. Formulario presentación de oferta técnica (SNCC.F.034)
2. Formulario de información sobre el oferente (SNCC.F.042)
3. Certificación de Registro de Proveedor del Estado (RPE)
4. Registro Mercantil (vigente)
5. Certificación de DGII donde conste que está al día con sus obligaciones tributarias
6. Certificación de la TSS donde conste que está al día con sus obligaciones con la Seguridad Social
7. Oferta económica, SNCC.F.033 o cotización, debidamente firmada y sellada
8. Currículum del/los Chef Ejecutivo, Cocinero principal y/o responsables de la cocina.
9. El plazo de validez de la oferta será de 90 días hábiles (Especificarlo en la oferta técnica además de la económica).

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Las Propuestas deberán contener la documentación necesaria, suficiente y fehaciente para demostrar los siguientes aspectos que serán verificados bajo la modalidad "CUMPLE / NO CUMPLE": Elegibilidad: Que el Proponente está legalmente autorizado para realizar sus actividades comerciales en el país y ha aportado toda la documentación requerida de manera

correcta, por lo que es demostrable que esta cumple cabalmente con los requerimientos exigidos para la contratación de que se trata. De igual manera, el oferente deberá demostrar poseer capacidad financiera para cumplir con la prestación del servicio con puntualidad de manera consecutiva e ininterrumpida, por lo que deberá proveer pruebas de tener estabilidad económica suficiente para asumir las obligaciones que ponga a cargo la adjudicación del presente proceso.

La presentación y degustación de las muestras recibidas en las instalaciones del Consejo Nacional para el Cambio Climático serán determinantes para fines de comprobar y verificar que los mismos “CUMPLE / NO CUMPLE” de acuerdo en que hayan sido elaborados a satisfacción de sabor, olor, presentación y calidad de los alimentos preparados donde se evaluarán y tomarán en cuenta las características propias de los alimentos, tales como:

- Aspecto físico
- Temperatura y cocción
- Olor acorde a lo presentado
- Sabor (nivel de sal, azúcar, condimentos)
- Valor nutricional (proteínas, carbohidratos, grasa y fibra)

PERFIL DEL OFERENTE

El oferente deberá de cumplir con los siguientes requisitos mínimos:

1. **Permiso de distribución y venta de alimentos preparados**, otorgado por el Ministerio de Salud Pública, de conformidad con el reglamento general para el control de riesgos en alimentos y bebidas en la República Dominicana.
2. **Experiencia:** Que el Proponente posea experiencia mínima de tres (3) años en el tipo de servicio a contratar, con evidencia fidedigna que brinda tales servicios de manera regular y consecutiva, constituyendo actividad comercial principal. De manera particular se evaluará que la experiencia posea referencia de satisfacción. Los peritos evaluadores tomarán en cuenta el historial de experiencias pasadas, si han sido descartados por este Consejo por mala calidad en sus servicios luego de contratados anteriormente o evaluados con un mínimo de 2 años transcurrido. En caso de ser necesario, los peritos harán descenso a las instalaciones de las plantas físicas de producción de los oferentes, dentro del periodo indicado en el cronograma, en horario laboral, sin necesidad de previa cita, a fin de constatar que las mismas son afines a la presentación de su oferta y al objeto de este proceso y comprobar su capacidad, estado de sus equipos, vehículos de transporte, y la idoneidad del proceso de almacenamiento, producción, empaque y distribución de los alimentos.

Conforme a ello, se evaluarán los siguientes aspectos:

CAPACIDAD TÉCNICA:

1) Que las instalaciones físicas cumplen con las condiciones requeridas para la elaboración de los alimentos, debiendo demostrar que posee cocina industrial equipada adecuadamente para satisfacer la demanda vigente que posea y la requerida en el presente proceso, así como que las instalaciones cumplen en los aspectos de higiene y control de producción de este tipo de actividad, lo cual podrá ser evidenciado y verificado mediante las siguientes certificaciones: **Norma ISO 9001, NORDOM 646, Licencia o permiso Sanitario emitido por el Ministerio de Salud Pública.**

2) Que posee capacidad de transporte de los alimentos preparados, de manera adecuada.

3) Que posee personal capacitado y acreditado acorde a los requerimientos del servicio a contratar. Debe presentar un encargado de cocina con más de tres (3) años de experiencia demostrable, anexando títulos o acreditaciones. A estos fines los peritos podrán realizar de ser necesario, entrevistas al personal que haya sido incluido en la oferta y a cualquier otro personal de los oferentes.

4) Que el almacenamiento, clasificación, proceso de su producción, empaque y traslado de los alimentos cumplen con todas y cada una de las características, estándares y normas de calidad, dados por las entidades que regulan este tipo de actividad.

5) Que posee la capacidad de producción de las cantidades requeridas para ser suministradas en tiempo oportuno conforme al requerimiento. En ese sentido, se ponderará su capacidad técnica con relación a los compromisos vigentes que posee para despacho a otros clientes. Para este criterio se ponderará la correspondencia de la documentación presentada y las certificaciones o normas de las instalaciones físicas.

En cuanto al aspecto de la higiene se tomará en cuenta tanto el protocolo de almacenaje, manejo de alimentos, producción y empaque de los alimentos, así como la higiene de las dependencias físicas y manejo de desechos sólidos sustentado mediante la correspondencia de la documentación presentada, evidenciadas mediante normas y certificaciones vigentes.

CALIDAD DE LOS BIENES

Que las muestras cumplan con todas las características propias de los alimentos en estado óptimo. En ese sentido se evaluará:

- a) En cuanto a su conservación /estado de los alimentos según su naturaleza,
- b) Su método de preparación y presentación (temperatura y cocción),
- c) Su aspecto físico (visual),
- d) Su olor que sea satisfactorio acorde a lo que corresponda por el tipo de alimento,
- e) Sabor (niveles de sal, azúcar, condimentos),

f) Valor nutricional (menú equilibrado en cuanto a proteínas, carbohidratos, grasa, azúcares, y fibras)

g) Se tomará en cuenta de manera particular la presentación y forma de empaque y transporte, que deberá ser óptima tanto para su conservación y consumo.

h) Se valorará positivamente el uso de ingredientes naturales y de producción local, de acuerdo a la política de compras verdes, impulsada por el gobierno central.

i) Tipo de empaque a utilizar: la institución contratante entregará los envases a utilizar en la entrega de almuerzos diarios, de acuerdo con las cantidades de almuerzos requeridos. Se llevará un control de los envases a fin de determinar con exactitud las cantidades en poder del proveedor. El proveedor deberá establecer un sistema para recoger los envases que necesite para su operatividad del día a día, en el entendido de que no es permitido el uso de envases foam ni plásticos no reusables. La higienización de los envases es una condición básica para poder adjudicar al proveedor que haya cumplido con los demás requisitos técnicos.

Plazo de Mantenimiento de Oferta Los Oferentes/Proponentes deberán mantener las Ofertas por el término de noventa (90) días hábiles contados a partir de la fecha del acto de apertura. La Entidad Contratante, excepcionalmente podrá solicitar a los Oferentes/Proponentes una prórroga, antes del vencimiento del período de validez de sus Ofertas, con indicación del plazo. Los Oferentes/Proponentes podrán rechazar dicha solicitud, considerándose por tanto que han retirado sus Ofertas, por lo cual la Entidad Contratante procederá a efectuar la devolución de la Garantía de Seriedad de Oferta ya constituida. Aquellos que la consientan no podrán modificar sus Ofertas y deberán ampliar el plazo de la Garantía de Seriedad de Oferta oportunamente constituida.

FICHA TECNICA

El presente proceso se compone de dos tipos de almuerzos, uno con menú empresarial a domicilio y otro con menú ejecutivo, a saber:

Ítem	Código	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad Solicitada
A	90101802	Servicios de Almuerzo a domicilio Menú Empresarial	Unidad	2,940
B	90101802	Servicio de Almuerzo Menú Ejecutivo	Unidad	90

La cantidad de almuerzo máxima será de sesenta (60) raciones de almuerzos tipo empresarial a domicilio y una (1) ración de almuerzo ejecutivo al día, salvo situaciones especiales. Los servicios serán de lunes a viernes, salvo días no laborables.

A) REQUERIMIENTOS PARA EL MENU EMPRESARIAL A DOMICILIO:

- Menú variado que incluya una opción vegetariana (El mismo debe ser suministrado con una semana de anticipación).
- Las variedades mínimas contenidas en el Menú semanal se incluirán:
 - Dos arroces, por ejemplo: arroz blanco, moro de Guandules, arroz con maíz, arroz chino, etc.
 - Tres (3) combinaciones de carnes y sus métodos de preparación, por ejemplo: Pechuga de pollo a la plancha, res guisada, cerdo al horno.
 - Una pasta que podría ser en ensalada.
 - Dos (2) granos de leguminosas: habichuela (roja, blanca o negra), guandules u otros.
 - Dos (2) ensaladas, por ejemplo, verde, hervida o de pastas.
 - Un (1) Alimento bajo en grasa y carbohidratos, ejemplo, coles y tubérculos con yautía, ñame y guineos.

B) REQUERIMIENTOS PARA EL MENU EJECUTIVO:

- La calidad del servicio debe ser igual a la muestra presentada y mantenerse durante la vigencia del contrato.
- Disponibilidad de horario variable, es decir a la hora que se solicite cada día.
- Entrega “in situ” exclusivamente por personal identificado del Consejo.
- Cercanía física al domicilio de la entidad contratante
- El menú debe comprender:
 - ~~Platos de entrada, incluyendo sopas y cremas variadas.~~
 - Ensaladas con variedades de verduras frescas, embutidos, aceitunas y/o quesos.
 - Plato fuerte: pastas, carnes o pescados en preparación gourmet.
 - Bajo en sal y grasa. No vegetales crudos.

ASPECTOS GENERALES

- El proveedor debe estar al día en sus obligaciones fiscales (TSS, DGII)
- Las ofertas deben ser identificadas con el nombre del proveedor, sellada y firmada. además de registradas en el portal.
- ITBIS Transparentado
- Registro de Proveedor del Estado (RPE) actualizado.

- Certificación de MiPymes en caso de aplicar.
- Registro de beneficiario con cuenta bancaria vigente para recibir pagos vía transferencia del Estado.
- Domicilio verificable y con estructura correspondiente a la naturaleza del servicio a proveer (Alimentos)
- Permitir que la Comisión de Evaluación, en caso de ser necesario, acceda al local a fin de verificar que se cumplen con los requisitos de higiene, disposición y manejo correcto de los alimentos.
- Tres (3) cartas de recomendaciones de instituciones a las cuales haya brindado este tipo de servicio por lo menos seis (6) meses.
- Capacidad para manejar los envases suministrados por la institución los cuales, al ser plásticos reusables, deberán ser recogidos e higienizados en condiciones asépticas.
- Certificación de no antecedentes penales del representante o Declaración Jurada del solicitante, en la que manifieste que no se encuentra afectado por las prohibiciones establecidas en Artículo 14 de la Ley No. 340-06 y si tiene o no juicio con el Estado dominicano o sus entidades del Gobierno Central, de las Instituciones Descentralizadas y Autónomas no Financieras, y de las Instituciones Públicas de la Seguridad Social, o si está sometida a un proceso de quiebra.
- Presentar muestras en caso de ser requeridas para su evaluación.

DURACIÓN

El contrato tendrá una duración de **tres (3) meses**, a partir del inicio formal de la contratación, siendo la vigencia estimada para el primer trimestre del año 2024.

FORMA DE PAGO

Los pagos por los servicios serán realizados con facturación mensual, sujetos a crédito de 30 días a partir de la recepción de la factura.

La cantidad de almuerzos máxima será de 60 raciones de almuerzos empresarial y una (1) ración de almuerzo ejecutivo, salvo situaciones especiales, y se liquidarán de acuerdo con la cantidad diaria solicitada por la parte contratante y recibidas por el personal institucional dispuesto para esos fines, con menú anticipado.

DERECHO DE RESERVAS

El CONSEJO NACIONAL PARA EL CAMBIO CLIMÁTICO Y MECANISMO DE DESARROLLO LIMPIO (CNCCMDL), se reserva el derecho de seleccionar oferentes diferentes para cada tipo de almuerzo requerido.

El servicio deberá iniciarse, luego de notificada la adjudicación en coordinación con el Departamento requirente de la Entidad Contratante. Los servicios de menús empresariales serán requeridos por correo electrónico, desde que sea enviada la notificación de adjudicación.

El no mantenimiento de los estándares de calidad de acuerdo con lo ofrecido puede dar lugar a la rescisión del contrato con la prestadora del servicio.

Rafael Cruz Flores

