



**“AÑO DEL DESARROLLO AGROFORESTAL”**

**DEPARTAMENTO DE COMPRAS Y CONTRATACIONES**

Santo Domingo, D.N.  
21 de Abril de 2017

**A : CONCEPTOS CARIBEÑOS, SRL**

**Asunto : Notificación de Resultado Evaluación Oferta Técnica (Sobre A)**

**Referencia : IAD-CCC-LPN-01-17**

CONTRATACION DEL SUMINISTRO DE 46,000 ALMUERZO, PARA EL PERSONAL QUE LABORA EN HORARIO EXTENDIDO EN ESTA CENTRAL DE ESTE IAD.

**Distinguidos Señores:**

Mediante la presente les notificamos que su oferta Técnica (Sobre A) precalifico con una puntuación de 80 puntos según el informe de evaluación, por tal razón está habilitado para la apertura del (Sobre B), programada para el día lunes 24 de Abril del presente año, a la 10:30 am, en el salón verde de esta Institución.

Atentamente,

**SR. RAMON A. JIMENEZ MARIA**  
Encargado





**“AÑO DEL DESARROLLO AGROFORESTAL”**

**DEPARTAMENTO DE COMPRAS Y CONTRATACIONES**

Santo Domingo, D.N.  
21 de Abril de 2017

**A : MARILO COMIDA SABROSA, SRL**

**Asunto : Notificación de Resultado Evaluación Oferta Técnica (Sobre A)**

**Referencia : IAD-CCC-LPN-01-17**

CONTRATACION DEL SUMINISTRO DE 46,000 ALMUERZO, PARA EL PERSONAL QUE LABORA EN HORARIO EXTENDIDO EN ESTA CENTRAL DE ESTE IAD.

**Distinguidos Señores:**

Mediante la presente les notificamos que su oferta Técnica (Sobre A) precalifico con una puntuación de 84 puntos según el informe de evaluación, por tal razón está habilitado para la apertura del (Sobre B), programada para el día lunes 24 de Abril del presente año, a la 10:30 am, en el salón verde de esta Institución.

Atentamente,

  
**SR. RAMON A. JIMENEZ MARIA**  
Encargado



No.	Criterio	CONCEPTOS CARIBEÑOS	MARILO SABROSA COMIDA
1.	<b>OFERTA TECNICA</b>		
	• Experiencia del proponente	15 puntos	15 puntos
	• Calificación del personal	10 puntos	10 puntos
	• Presentación, calidad y degustación.	20 puntos	20 puntos
	• Instalaciones y logística	19 puntos	20 puntos
	• Equipamiento	08 puntos	10 puntos
	• Capacidad económica	08 puntos	09 puntos
	<b>Total Oferta Técnica</b>	<b>Puntuación final 80</b>	<b>Puntuación final 84</b>





# Instituto Agrario Dominicano

Santo Domingo, D. N.

## “Año del Desarrollo Agroforestal” DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO

Santo Domingo, D.N.,  
20 de abril del 2017



A los : Señores  
**Miembros del Comité de Compra del Instituto Agrario Dominicano.**  
Sus Manos.-

Asunto : Remisión de Informe de la Comisión Evaluadora de la Licitación Pública Nacional Referencia **IAD-CCC-LPN-01-2017**, para la adquisición de **46,000 almuerzos** para el periodo **abril-diciembre 2017**, para los empleados de esta Institución que Laboran horario extendido, esta evaluación, Corresponde a la parte técnica (Sobre A) del Proceso.

Anexo : Informe.

**Cortésmente**, tenemos a bien dirigirnos a ustedes con la finalidad de saludarles y a la vez remitirles el informe consignado en el asunto. El cual remitimos para su conocimiento y fines de lugar.

Muy atentamente,

**Ramon Ant. Tejada**  
Enc. Depto. Admvo.

**Ruben Miranda**  
Enc. de Control y Revisión

**Martha Corsini**  
Enc. Div. De Planta Física

**Lic. Daniel Moreno C.**  
Enc. Ofi. de Libre Acceso a la Información

**Elisabeth Encarnación**  
Depto. De Ingeniería

**Luis Andújar**  
Enc. Oficina de Inspección



Wena  
21-4-17  
10:37  
RW

**INSTITUTO AGRARIO DOMINICANO  
(IAD)**



**COMISION EVALUADORA**

**INFORME EVALUACION TECNICA  
(SOBRE A)**

**Licitación Pública Nacional  
Referencia: IAD-CCC-LPN-01-2017**

**Servicio:**

Servicio Suministro de Almuerzo a Personal que Labora en Horario Extendido, en la Sede Central de este Instituto Agrario Dominicana.

**Ubicación:  
Sede Central**

**Santo Domingo, D.N.  
Abril 2017**



**Criterios de Evaluación para la habilitación del proponente / oferente.**

Las Propuestas deberán contener la documentación necesaria, suficiente y fehaciente para demostrar los siguientes aspectos que serán verificados bajo la modalidad "PUNTAJE".

La evaluación de la propuesta técnica se realizara considerando los siguientes puntajes generales: **Valor 85 puntos.**

El puntaje mínimo requerido para la precalificación es de 80 puntos. Aquellas ofertas que no alcancen el puntaje mínimo serán descalificadas para la apertura del (Sobre B) Oferta Económica.

No.	Criterio	Puntuación Máxima signada
1.	<b>OFERTA TECNICA</b>	
	• Experiencia del proponente	15 puntos
	• Calificación del personal	10 puntos
	• Presentación, calidad y degustación.	20 puntos
	• Instalaciones y logística	20 puntos
	• Equipamiento	10 puntos
	• Capacidad económica	10 puntos
	<b>Total Oferta Técnica</b>	<b><u>85 puntos</u></b>

**Elegibilidad:** Que el Proponente está legalmente autorizado para realizar sus actividades comerciales en el país.

**Capacidad Técnica:** Que los Bienes cumplan con las todas características técnicas especificadas en el pliego.

- **Experiencia del Proponente (15 Puntos)**

Se requiere que el proponente tenga experiencia en servicios de elaboración y distribución de alimentos en general, este criterio deberá demostrarse en base a contratos de servicios ofrecidos, y/u órdenes de compras emitidas por el Sigef.

Experiencia del Proponente (15 puntos)		CONCEPTOS CARIBEÑOS	MARILO COMIDA SABROSA
Criterio	Puntuación	Puntuación	Puntuación
Más de (5) años	15 puntos	15	15
Cinco (5) años	10 puntos		
Menos de (5) años	05 puntos		

**Observaciones:**

Ambos oferentes constan con más de (5) años de experiencias en la actividad comercial solicitada. (Rubro).

- **Calificación del Personal (10 Puntos)**

Lo delicado de la manipulación de alimentos en lo a medidas de higiene y calidad respecta, por tal razón se considera de suma importancia la estructuración organizativa del proponente.

Esta evaluación se efectuará durante la visita a las instalaciones físicas (cocina) para la verificación y validar que cuenta con el personal técnico propuesto, tales como: cocinero, responsable de elaboración de los menús, personal administrativos y de logística, choferes y otros necesarios para la estructuración organizativa, uniformados e identificados los cuales deberán estar presentes los días establecidos en el cronograma para su verificación y validación.

Calificación de Personal (10 Puntos)		CONCEPTOS CARIBEÑOS	MARILO COMIDA SABROSA
Criterio	Puntuación	Puntuación	Puntuación
Cocineros, personal administrativo y personal de logística, etc.	10 puntos	10	10
Omisión de algún personal	0 puntos		

Ambas cumplen.

- **Presentación, calidad y degustación: (20 puntos).**

En este apartado será evaluada la **Propuesta de Servicios tomando en cuenta** la calidad nutricional, la variedad del menú entregado en la propuesta, el sabor y la presentación. En lo que se refiere al menú, serán considerados como obligatorios contar con balance nutricional y se acreditará la puntuación correspondiente, si la confección del mismo contiene lo requerido. Todos los platos serán preparados y presentados de modo que resulten atractivos para su ingesta, éste punto se evaluará durante la degustación en el día especificado en el cronograma de la licitación.

Presentación, calidad y degustación: (20 puntos)				CONCEPTOS CARIBEÑOS	MARILÓ COMIDA SABROSA
Sub-criterios	Puntuación			Puntuación	Puntuación
	Muy buena`	Buena	Deficiente		
Calidad Nutricional	5	4	0	5	5
Variedad	5	4	0	5	5
Sabor	5	4	0	5	5
Presentación	5	4	0	5	5

**Observaciones:**

Este punto fue evaluado durante la degustación el día especificado en el cronograma de la licitación, tomando en cuenta la calidad nutricional, la variedad del menú entregado en la propuesta, el sabor y la presentación.

• **Instalaciones y Logística (20 puntos).**

La prestación de un servicio de óptima calidad e higiene, requiere que sea imprescindible contar con instalaciones y flota de distribución.

Se evaluarán las instalaciones físicas en las cuales se elaboran los alimentos, verificando la delimitación e interrelación de las distintas áreas de producción y servicios. Se considerará que ésta permita cumplir con las pautas generales de seguridad e higiene para la manipulación de alimentos, los peritos verificarán las **instalaciones físicas** y **los vehículos** que hayan presentado en su propuesta los oferentes. Para tales fines cada oferente deberá presentar los vehículos disponibles. Una vez adjudicado el contrato, se realizarán inspecciones periódicamente y sin previo aviso a las instalaciones físicas para verificar las condiciones en que se encuentran, así como el nivel de calidad e higiene.

Instalaciones y logística (20 puntos)		CONCEPTOS CARIBEÑOS	MARILO COMIDA SABROSA
Sub-criterios	Puntaje cumple	Puntaje	Puntaje
1. El piso del local en donde se elaboran los alimentos debe tener vías de drenaje para evitar acumulación de agua luego de la limpieza.	1	1	1
2. El local en donde se elaboran los alimentos debe tener un cuarto de basura acimatado, para evitar la descomposición de los desperdicios o desechos sólidos. La basura debe ser retirada diariamente para evitar su acumulación.	1	1/2	1
3. El local debe estar construido en block con techo de cemento.	1	1/2	1
4. El área externa del local debe estar en buen estado, limpia y con drenaje adecuado.	1	1	1
5. Los pisos deben ser de material fácilmente lavable y estar en buen estado; por lo que no podrán ser de tierra o estar recubiertos con alfombra, vinil o parquet.	1	1	1
6. Los techos deben estar bien conservados, sin filtraciones ni goteras.	1	1	1
7. Las paredes deben estar revestidas de material cerámico, porcelamico o en acero inoxidable (Preferiblemente). Deben ser fácilmente lavable, sin orificios ni grietas.	1	1	1
8. Las ventanas y puertas deben estar en buen estado.	1	1	1
9. Las instalaciones eléctricas deben estar en buen estado y protegidas.	1	1	1
10. La iluminación natural o artificial debe permitir realizar las actividades correspondientes, puede haber lugares a oscura o poca luz.	1	1	1

- Capacidad Económica (10 puntos).

Se evaluará la capacidad financiera del oferente.

Capacidad Económica (10 puntos)		CONCEPTOS CARIBEÑOS	MARILO COMIDA SABROSA
Concepto	Puntaje	Puntaje	Puntaje
Índice de solvencia mayor a 1	10 puntos		
Razón de endeudamiento igual o menor a 0.5	05 puntos	04	04
Rentabilidad igual o menor que 1.	05 puntos	04	05

Observaciones:

Podemos observar en la documentación presentada por los oferentes:

El oferente CONCEPTOS CARIBEÑOS, presenta razonablemente en algunos aspectos según los estados financieros la posición financiera, excepto algunas cuentas presentadas como la de efectivo en caja y banco, pues esta presenta en el balance general un monto de RD\$ 110,144.73, mas sin embargo en los anexos de los estados financieros no corresponde al de los estados pues aparece en sobregiró con (RD\$ 1,652,162.17), por igual en las cuentas por cobrar no presentan una relación de los deudores en dicho estado para su confirmación.

El oferente MARILOCOMIDA SABROSA, presenta razonablemente la posición financiera según balance general, donde se refleja solvencia económica y endeudamiento adecuado, también en las cuentas por cobrar no presentan una relación de los deudores en dicho estado para su confirmación.

Tabla final consolidada de puntuación por cada oferente:

No.	Criterio	CONCEPTOS CARIBEÑOS	MARILOCOMIDA SABROSA
1.	OFERTA TECNICA		
	• Experiencia del proponente	15 puntos	15 puntos
	• Calificación del personal	10 puntos	10 puntos
	• Presentación, calidad y degustación.	20 puntos	20 puntos
	• Instalaciones y logística	19 puntos	20 puntos
	• Equipamiento	08 puntos	10 puntos
	• Capacidad económica	08 puntos	09 puntos
	Total Oferta Técnica	Puntuación final <u>80</u>	Puntuación final <u>84</u>

El puntaje mínimo requerido para la precalificación es de 80 puntos. Aquellas ofertas que no alcancen el puntaje mínimo serán descalificadas para la apertura del (Sobre B) Oferta Económica, por ende cada oferente precalifica para la apertura del (Sobre B).



# Instituto Agrario Dominicano

Santo Domingo, D. N.

Acta Administrativa No. 07/2017

## COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES ACTA APERTURA PROPUESTAS TECNICAS "SOBRE A"

En la ciudad de Santo Domingo, D. N.; capital de la República Dominicana, siendo las 10:30a.m. del día siete (07) de abril del año 2017, se dio inicio a la sesión del Comité de Compras y Contrataciones del Instituto Agrario Dominicano.

A la hora y fecha convenida, el Lic. Pablo Geovanny Cedano Santos, actuando en su calidad de Presidente en Funciones del Comité de Compras y Contrataciones, dio inicio formal a esta reunión del referido Comité, con un punto único de agenda:

**APERTURA DE OFERTA TECNICA "SOBRE A" PARA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL DE REFERENCIA: IAD-CCC-LPN-01-2017, SOBRE "SUMINISTRO DE ALMUERZOS AL PERSONAL DE LA SEDE CENTRAL QUE LABORA EN HORARIO EXTENDIDO, DURANTE EL AÑO 2017".**

**Vista**, La ley Núm. 340-06, sobre Compras y Contrataciones, de fecha dieciocho (18) de agosto del año dos mil seis (2006) y sus modificaciones.

**Visto**, El Reglamento de aplicación de la ley Núm. 340-06, emitido mediante el Decreto Núm. 543-12, de fecha seis (06) de septiembre del año dos mil doce (2012).

**Visto**, El pliego de Condiciones Específicas para dicha Licitación, el cual establece que la Oferta Técnica, **Sobre A**, contendrá la siguiente documentación:

1. Formulario de Presentación de Oferta (SNCC.F.034).
2. Formulario de Información sobre el Oferente (SNCC.F.042).
3. Registro de Proveedores del Estado (RPE) actualizados, emitido por la Dirección General de Contrataciones Públicas.
4. Certificación emitida por la Dirección General de Impuestos Internos.
5. Certificación emitida por la Tesorería de la Seguridad Social.
6. Copia de Cedula representante legal.
7. Detalle de la Nómina de pago impresa en la TSS.
8. Declaración Jurada en la que manifieste que no se encuentra dentro de las prohibiciones establecidas en el Artículo 14 de la Ley 340-06. 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.
9. Carta (s) de referencia (s) comercial (es), Contrato (s) y Orden (es) de compras emitidas por el SIGEF, que demuestren que han recibido sus servicios, los cuales servirán como constancia de experiencia en el rubro solicitado.

## Acta Administrativa No. 07/2017

10. Permiso Sanitario emitido por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, donde se manifieste la catalogación sanitaria asignada, vigente durante el tiempo de ejecución del contrato.
11. Declaración Jurada patrimonial (ingreso anuales, gastos anuales, bienes, créditos a su favor y deuda.) certificado por un contador público autorizado, del último año fiscal.
12. Certificación de no antecedentes penales emitido por la Procuraduría General de la República.
13. Que los fines sociales sean compatibles con el objeto contractual.
14. Copia del Registro Mercantil actualizado.
15. Copia del RNC o Certificación de la D.G.I.I.
16. Copia de los últimos estatutos debidamente registrados en la Cámara de Comercio, certificados como originales por el Secretario y el Presidente de la Cámara y sellados con el sello social.
17. Nómina de Accionistas con composición accionaria actualizada, debidamente registrada por la Cámara de Comercio y Certificación conforme a su original por el Secretario de la Compañía y sellada con el sello social.
18. Referencia bancaria que demuestren solvencia y respaldo económico línea de crédito bancario.
19. Referencias comerciales de entidades que han recibido sus servicios y otras referencias que certifiquen crédito comercial.
20. Certificado de control de calidad actualizado, emitido por la entidad correspondiente.
21. Descripción de su experiencia en cantidad de servicios prestados y el tiempo o período en los que haya realizado servicios similares, avalados por documentos tales como: contratos, certificaciones, u otros documentos que especifiquen claramente esta información.
22. Menú detallado por semana durante el suministro del servicio.
23. Detalle del personal técnico propuesto, acompañado de su Currículum Vitae y análisis actualizados de laboratorio del personal.
24. Logística de transporte, describir las características de los vehículos y cantidad presentar matrícula o contrato de venta.
25. Descripción de su capacidad instalaciones (instalaciones físicas) demostrar y depositar contrato de alquiler o de propiedad del local, los cuales deben demostrar con documentos sus derechos sobre los mismos a nombre de la empresa o de

Q  
JCM  
Pcs  
R.T.

## Acta Administrativa No. 07/2017

cualquiera de sus Socios (contratos, certificados de títulos etc.) agregar fotos del local.

26. Acta de la última Asamblea General Ordinaria Anual.
27. Estados financieros debe ser al término del último periodo fiscal vencido, auditado por un contador público autorizado y declaración jurada del IR2 del último año fiscal.
28. Certificar el método de control de plagas.
29. Línea de crédito de Bancos Comerciales establecidos en la Republica Dominicana, por un monto no menor 25% del valor de la oferta.

Para este proceso de Licitación presentaron propuestas las empresas siguientes:

- **CONCEPTOS CARIBEÑOS**, representada por el Sr. José Moreno, Presidente, presente,
- **MARILO, COMIDAS SABROSA**, representada por Mayerlig Rivera, Gerente, presente,
- **DALCOM, SRL**, representada por Jacobo Montilla, presente.

CONCEPTOS CARIBEÑOS, SRL cumple con los requisitos exceptuando el punto 9, en lo relativo al anexo de contratos y ordenes de compras emitidas por el SIGEF.

MARILO, COMIDAS SABROSA, SRL, cumple con todos los requisitos del "Sobre A".

DALCOM, SRL, el representante de esta empresa, Sr. Jacobo Montilla, solicitó a los Miembros del Comité que le devuelvan su propuesta, pues expresó que la misma no estaba bien elaborada, pues no cumple con la mayor parte de los puntos, y por tanto no le parecía necesaria su apertura, por lo cual le fue devuelta, conforme Aprobación de la Notaria actuante.

No habiendo nada más que tratar, con la lectura de esta acta se dio por terminada la sesión de este Comité, siendo las 11:15 a.m. del día siete (07) de abril del año 2017, de lo que certifican y dan fe:

Firmas de los miembros del Comité:

  
**LIC. PABLO GEOVANNY CEDANO SANTOS**  
Encargado Administrativo y Financiero  
Presidente Comité



Acta Administrativa No. 07/2017



**ING. RAMON ANTONIO TEJADA JAVIER**  
Enc. Depto. Administrativo  
Miembro



**LIC. CESAR BIENVENIDO RAMIREZ**  
Consultor Jurídico  
Miembro



**ING. DAMARIS RAMIREZ MONTERO**  
Enc. Ofic. de Planificación  
Miembro



**LIC. DANIEL MORENO CARDENAS**  
Enc. Oficina de Libre Acceso a la Información  
Miembro