



REPÚBLICA DOMINICANA

Santo Domingo Este, República Dominicana

COMEDORES ECONOMICOS DEL ESTADO

Año del Fomento a las Exportaciones

FICHA TECNICA

PROCEDIMIENTO DE COMPRA MENOR

DAF-CM-2019-0006

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS



Av. San Vicente de Paúl, esq. Presidente Estrella Ureña, Los Mina, Sto. Dgo. Este.

Teléfono: 809-592-1819 Fax: 809-596-7420

1.1 Modalidad del Proceso.

Proceso de Compra Menor por Concurso

Consultas.

Los Oferentes/Proponentes podrán efectuar sus consultas conforme al siguiente procedimiento:

- Deberán ser formuladas por escrito y dirigidas a la siguiente dirección de correo electrónico compras9965@gmail.com, o al Portal Transaccional.

Respuestas

Los **COMEDORES ECONOMISCO DEL ESTADO**, responderá la(s) Consulta(s), a los Oferente/Proponente que la(s) realizó. La(s) respuesta(s) será(n) emitida(s) y dada(s) a conocer a todos los Oferentes/Proponentes, en el portal de los Comedores económicos (comedoreseconomicos.gob.do) y el Portal de Compras Dominicana

Documentos a Presentar.

Los Oferentes/Proponentes deberán presentar los siguientes documentos:

- a) Registro Mercantil
- b) Oferta Económica

Cronograma de Proceso Compra Menor ***DAF-CM-2019-0006*** **ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

| ACTIVIDADES | PERÍODO DE EJECUCIÓN |
|---|-----------------------------|
| 1. Publicación | 26 de FEBRERO 2019 |
| 2. Plazo para Retirar Ficha Técnica | Desde 26 de FEBRERO 2019 |
| 3. Período para realizar consultas por parte de los interesados | Hasta el 28 de FEBRERO 2019 |
| 4. Plazo para emitir respuesta por parte del Comité de Compras y Contrataciones | 01 de MARZO 2019 |
| 5. Presentación y Apertura de Oferta | 01 de MARZO 2019 |
| 6. Evaluación Ofertas Económicas "Sobre B" | 01 de MARZO 2019 |
| 7. Adjudicación | 01 de MARZO 2019 |
| 8. Notificación y Publicación de Adjudicación | 01 de MARZO 2019 |
| 9. Suscripción del Contrato / Orden de Compra | 01 de MARZO 2019 |
| 10. Publicación de Orden en el portal institucional y en el portal administrado por el Órgano Rector. | 01 de MARZO 2019 |

LISTADO DE BIENES Y SERVICIOS CONEXOS

ADQUISICIÓN DE ACEITE Y GRASA PARA VEHÍCULOS

FICHA TECNICA

| ITEM | CODIGOS | PRODUCTO | MEDIDA | CANTIDAD | FICHA TECNICA |
|------|----------|---------------------|--------|----------|--|
| 1 | 10151527 | MANI | LATAS | 10 | <p>Datos Técnicos/Físicos: Norma de Calidad: Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento, Información Adicional: Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución. Envase: LATAS Eliminación: Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto) Seguridad y Salud: Registro Sanitario y Registro Industrial</p> |
| 2 | 50101542 | HARINA BLANCA 5LBS. | FUNDAS | 20 | <p>Datos Técnicos/Físicos: Norma de Calidad: Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento, Información Adicional: Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución. Envase: FUNDAS DE 5 LIBRAS Eliminación: Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto) Seguridad y Salud: Registro Sanitario y Registro Industrial</p> |
| 3 | 50101634 | AUYAMA | LIBRAS | 55 | <p>Datos Técnicos/Físicos: Norma de Calidad: FRESCO Información Adicional: Óptimo, según lo determine los peritos de la institución. Envase: LIBRAS Eliminación: Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto) Seguridad y Salud: INOCUIDAD DEL ALIMENTO</p> |
| 4 | 50101634 | LECHOSA 6 A 8 | UNIDAD | 50 | <p>Datos Técnicos/Físicos: Norma de Calidad: FRESCO Información Adicional: Óptimo, según lo determine los peritos de la institución. Envase: UNIDAD Eliminación: Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)</p> |

| | | | | | |
|---|----------|----------------------|--------|-----|--|
| | | | | | Seguridad y Salud: INOCUIDAD DEL ALIMENTO |
| 5 | 50101634 | | | | Datos Técnicos/Físicos: Norma de Calidad: FRESCO Información Adicional: Óptimo, según lo determine los peritos de la institución. Envase: UNIDAD Eliminación: Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto) Seguridad y Salud: INOCUIDAD DEL ALIMENTO |
| | | MELONES 3 A 5 LBS. | UNIDAD | 60 | |
| 6 | | | | | Datos Técnicos/Físicos: Norma de Calidad: FRESCO Información Adicional: Óptimo, según lo determine los peritos de la institución. Envase: UNIDAD Eliminación: Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto) Seguridad y Salud: INOCUIDAD DEL ALIMENTO |
| | 50101634 | ÑAME | UNIDAD | 200 | |
| 7 | | | | | Datos Técnicos/Físicos: Norma de Calidad: FRESCO Información Adicional: Óptimo, según lo determine los peritos de la institución. Envase: UNIDAD Eliminación: Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto) Seguridad y Salud: INOCUIDAD DEL ALIMENTO |
| | 50101634 | PIÑAS 4 A 5 LBS | UNIDAD | 65 | |
| 8 | | | | | Datos Técnicos/Físicos: Norma de Calidad: FRESCO Información Adicional: Óptimo, según lo determine los peritos de la institución. Envase: UNIDAD Eliminación: Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto) Seguridad y Salud: INOCUIDAD DEL ALIMENTO |
| | 50101634 | PLATANOS MADURO | UNIDAD | 800 | |
| 9 | | | | | Datos Técnicos/Físicos: Norma de Calidad: FRESCO Información Adicional: Óptimo, según lo determine los peritos de la institución. Envase: UNIDAD Eliminación: Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto) |
| | 50101634 | SANDIAS 10 a 15 lbs. | UNIDAD | 60 | |

| | | | | | |
|----|----------|-----------------------------------|--------|-----|--|
| | | | | | Seguridad y Salud: INOCUIDAD DEL ALIMENTO |
| 10 | 50101634 | YAUTIA BLANCA | LIBRAS | 200 | Datos Técnicos/Físicos: Norma de Calidad: FRESCO Información Adicional: Óptimo, según lo determine los peritos de la institución. Envase: UNIDAD Eliminación: Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto) Seguridad y Salud: INOCUIDAD DEL ALIMENTO |
| 11 | 50101634 | YAUTIA COCO | LIBRAS | 200 | Datos Técnicos/Físicos: Norma de Calidad: FRESCO Información Adicional: Óptimo, según lo determine los peritos de la institución. Envase: UNIDAD Eliminación: Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto) Seguridad y Salud: INOCUIDAD DEL ALIMENTO |
| 12 | 50121530 | FILETES DE MERO ENTERO CON CABEZA | LIBRAS | 100 | Datos Técnicos/Físicos: Norma de Calidad: FRESCO Información Adicional: Óptimo, según lo determine los peritos de la institución. Envase: UNIDAD Eliminación: Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto) Seguridad y Salud: INOCUIDAD DEL ALIMENTO |
| 13 | 50131801 | JAMON PICNI ENTERO 5 LBS | LIBRAS | 200 | Datos Técnicos/Físicos: Norma de Calidad: FRESCO Información Adicional: Óptimo, según lo determine los peritos de la institución. Envase: UNIDAD Eliminación: Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto) Seguridad y Salud: INOCUIDAD DEL ALIMENTO |
| 14 | 50131801 | QUESO CHEDDAR | LIBRAS | 150 | Datos Técnicos/Físicos: Norma de Calidad: Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento, Información Adicional: Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución. Envase: LIBRE Eliminación: Las que no cumplan con los requerimientos de estas |

| | | | | | |
|----|----------|-------------------------|--------|-----|---|
| | | | | | especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto) Seguridad y Salud: Registro Sanitario y Registro Industrial |
| 15 | 50131801 | QUESO DE FREIR | LIBRAS | 150 | Datos Técnicos/Físicos: Norma de Calidad: Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento, Información Adicional: Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución. Envase: CAJAS DE 4/1 Eliminación: Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto) Seguridad y Salud: Registro Sanitario y Registro Industrial |
| 16 | 50131801 | QUESO GOUDA 10 LBRAS | LIBRAS | 200 | Datos Técnicos/Físicos: Norma de Calidad: Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento, Información Adicional: Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución. Envase: LIBRAS Eliminación: Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto) Seguridad y Salud: Registro Sanitario y Registro Industrial |
| 17 | 50161509 | AZUCAR BLANCA 5 LBS | FUNDAS | 50 | Datos Técnicos/Físicos: Norma de Calidad: Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento, Información Adicional: Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución. Envase: FUNDAS DE 5 LIBRAS Eliminación: Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto) Seguridad y Salud: Registro Sanitario y Registro Industrial |
| 18 | 50161509 | COCOA AMARGA 16 ONZ. | POTES | 50 | Datos Técnicos/Físicos: Norma de Calidad: Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento, Información Adicional: Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución. Envase: POTES DE 16 ONZAS Eliminación: Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto) Seguridad y Salud: Registro Sanitario y Registro Industrial |

| | | | | | |
|----|----------|----------------------------|--------|-----|--|
| 19 | 50182001 | BIZCOCHO DE PASA | UNIDAD | 50 | <p>Datos Técnicos/Físicos: Norma de Calidad: FRESCO Información Adicional: Óptimo, según lo determine los peritos de la institución. Envase: UNIDAD Eliminación: Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto) Seguridad y Salud: INOCUIDAD DEL ALIMENTO</p> |
| 20 | 50182004 | GALLETA DE SODA FARDOS 6/1 | CAJAS | 15 | <p>Datos Técnicos/Físicos: Norma de Calidad: Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento, Información Adicional: Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución. Envase: CAJAS DE 6/1 Eliminación: Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto) Seguridad y Salud: Registro Sanitario y Registro Industrial</p> |
| 21 | 50182004 | PAN BUFFET | FUNDAS | 150 | <p>Datos Técnicos/Físicos: Norma de Calidad: FRESCO Información Adicional: Óptimo, según lo determine los peritos de la institución. Envase: FUNDAS Eliminación: Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto) Seguridad y Salud: INOCUIDAD DEL ALIMENTO</p> |
| 22 | 50182004 | VIGAS DE PAN GRANDE PEPIN | VIGA | 600 | <p>Datos Técnicos/Físicos: Norma de Calidad: FRESCO Información Adicional: Óptimo, según lo determine los peritos de la institución. Envase: VIGAS Eliminación: Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto) Seguridad y Salud: INOCUIDAD DEL ALIMENTO</p> |
| 23 | 50192111 | CARNE DE CHIVO | LIBRAS | 200 | <p>Datos Técnicos/Físicos: Norma de Calidad: FRESCO Información Adicional: Óptimo, según lo determine los peritos de la institución. Envase: LIBRAS Eliminación: Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)</p> |

| | | | | | |
|----|----------|--------------------|----------|-----|---|
| | | | | | Seguridad y Salud: INOCUIDAD DEL ALIMENTO |
| 24 | 50192111 | COSTILLITA AHUMADA | LIBRAS | 120 | Datos Técnicos/Físicos: Norma de Calidad: FRESCO Información Adicional: Óptimo, según lo determine los peritos de la institución. Envase: LIBRAS Eliminación: Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto) Seguridad y Salud: INOCUIDAD DEL ALIMENTO |
| 25 | 50201708 | CAFÉ 12/1 | PAQUETES | 65 | Datos Técnicos/Físicos: Norma de Calidad: Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento, Información Adicional: Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución. Envase: CAJAS DE 6/1 Eliminación: Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto) Seguridad y Salud: Registro Sanitario y Registro Industrial |
| 26 | 50201708 | CAFÉ DE 1LBS | LIBRAS | 85 | Datos Técnicos/Físicos: Norma de Calidad: Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento, Información Adicional: Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución. Envase: CAJAS DE 6/1 Eliminación: Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto) Seguridad y Salud: Registro Sanitario y Registro Industrial |
| 27 | 50201710 | TE DE MANZANILLA | POTES | 60 | Datos Técnicos/Físicos: Norma de Calidad: Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento, Información Adicional: Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución. Envase: CAJAS DE 6/1 Eliminación: Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto) Seguridad y Salud: Registro Sanitario y Registro Industrial |
| 28 | 50201710 | TE FRIO | LATAS | 30 | Datos Técnicos/Físicos: Norma de Calidad: Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento, |

| | | | | | |
|----|----------|------------------------------|----------|-----|--|
| | | | | | <p>Información Adicional: Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.</p> <p>Envase: CAJAS DE 6/1</p> <p>Eliminación: Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)</p> <p>Seguridad y Salud: Registro Sanitario y Registro Industrial</p> |
| 29 | 50202305 | JUGO GRANDE | CARTONES | 50 | <p>Datos Técnicos/Físicos:</p> <p>Norma de Calidad: Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento,</p> <p>Información Adicional: Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.</p> <p>Envase: CAJAS DE 6/1</p> <p>Eliminación: Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)</p> <p>Seguridad y Salud: Registro Sanitario y Registro Industrial</p> |
| 30 | 50202305 | JUGOS CONCENTRADO | GALONES | 60 | <p>Datos Técnicos/Físicos:</p> <p>Norma de Calidad: Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento,</p> <p>Información Adicional: Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.</p> <p>Envase: CAJAS DE 6/1</p> <p>Eliminación: Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)</p> <p>Seguridad y Salud: Registro Sanitario y Registro Industrial</p> |
| 31 | 50202305 | JUGOS PEQUEÑO VARIADO 8 ONZ. | CAJAS | 300 | <p>Datos Técnicos/Físicos:</p> <p>Norma de Calidad: Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento,</p> <p>Información Adicional: Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.</p> <p>Envase: CAJAS DE 6/1</p> <p>Eliminación: Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)</p> <p>Seguridad y Salud: Registro Sanitario y Registro Industrial</p> |

ENTREGA DEL SERVICIO

Inmediatamente emitida la Orden de Compras.

2.0 Adjudicación

2.1 Criterios de Evaluación para la Adjudicación

Cuadro comparativo de las ofertas. Reporte preliminar de los lugares ocupados.

El Comité de Compras y Contrataciones evaluará las Ofertas dando cumplimiento a los principios de transparencia, objetividad, economía, celeridad y demás, que regulan la actividad contractual, y comunicará por escrito al Oferente/Proponente que resulte favorecido. Al efecto, se tendrán en cuenta los factores económicos y técnicos más favorables.

La Adjudicación será decidida a favor del Oferente/Proponente cuya propuesta cumpla con los requisitos exigidos y sea calificada como la más conveniente para los intereses institucionales, teniendo en cuenta el precio, la calidad, y las demás condiciones que se establecen en el presente Pliego de Condiciones Específicas.

Si se presentase una sola Oferta, ella deberá ser considerada y se procederá a la Adjudicación, si habiendo cumplido con lo exigido en el Pliego de Condiciones Específicas, se le considera conveniente a los intereses de la Institución.