

**INSTITUTO NACIONAL DE TRÁNSITO Y TRANSPORTE TERRESTRE  
(INTRAN)**

**Términos de Referencia**

**“CONTRATACIÓN DE EMPRESA SUPLIDORA DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y SERVICIOS DE  
CATERING”**

Proceso de Comparación de Precios  
**INTRAN-CCC-CP-2020-0017**

---

**Santo Domingo, Distrito Nacional**  
Octubre, 2020

## 1. Invitación

**El Instituto Nacional de Tránsito y Transporte Terrestre (INTRANT)**, les invita a participar al Procedimiento de Comparación de Precios, referencia **No. INTRANT-CCC-CP-2020-0017**, a los fines de presentar su mejor oferta para la **“Contratación de Empresa Suplidora de Alimentos, Bebidas y Servicios de Catering”**.

La presente invitación se hace de conformidad con el artículo 65, del reglamento de aplicación marcado con el decreto número 543-12 de fecha seis (6) de septiembre del año dos mil doce (2012) de la Ley No.340- 06 sobre Compras y Contrataciones de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones de fecha veinte (20) de julio del año dos mil seis (2006) y su posterior modificación contenida en la Ley Núm. 449-06 de fecha seis (6) de diciembre de dos mil seis (2006).

## 2. Objetivo

El objetivo del presente Término de Referencia (TDR), constituye la base para la preparación de las propuestas del Proceso de Comparación de Precios, referente a la **“Contratación de Empresa Suplidora de Alimentos, Bebidas y Servicios de Catering”** llevados a cabo por el **Instituto Nacional de Tránsito y Transporte Terrestre (INTRANT)**.

Si el Oferente/Proponente omite suministrar alguna parte de la información requerida en el presente documento o presenta una información que no se ajuste sustancialmente en todos sus aspectos al mismo, el riesgo estará a su cargo y el resultado podrá ser el rechazo de su Propuesta.

## 3. Subsanaciones

A los fines del presente proceso de Comparación de Precios, se considera que una oferta se ajusta sustancialmente a las especificaciones técnicas, cuando concuerdan con todos los términos y especificaciones expresadas en dichos documentos, sin omisiones o errores significativos, deberán ser considerados, los siguientes aspectos:

1. La omisión de algún documento referente a las credenciales de los participantes/oferentes, siempre será subsanable.
2. Las ofertas deberán ser presentadas única y exclusivamente en el formulario que aparece en el portal de compras y contrataciones (SNCC: F: 033). (No Subsancable)
3. El oferente que cotiche en cualquier moneda distinta al Peso Dominicano (RD\$), se auto descalifica para ser objeto de adjudicación.
4. La Garantía de Seriedad de la Oferta en original, firmada y sellada por una entidad reconocida, debe estar contenida en el sobre “B” y la omisión de la misma constituye la desestimación de la oferta sin más trámite.
5. Oferta presentada con rasgaduras o sin firmar ni sellar.
6. El Sobre A no podrá contener ningún documento que corresponda al Sobre B, no deberá contener precios de los artículos ni cotizaciones.

En todos los casos, los documentos subsanables tienen que ser emitidos con anterioridad al depósito de presentación de las Ofertas, con la finalidad de garantizar el principio de igualdad.

#### 4. Enmiendas

De considerarlo necesario, por iniciativa propia o como consecuencia de una consulta, el Comité de Compras y Contrataciones podrá modificar, mediante enmienda, las Especificaciones Técnicas de este Término de Referencia, formularios, otras enmiendas o anexos. Las enmiendas se harán de conocimiento a todos los Oferentes/Proponentes.

Tanto las enmiendas como las circulares emitidas por el Comité de Compras y Contrataciones pasarán a constituir parte integral de las Especificaciones Técnicas del Término de Referencia y, en consecuencia, serán de cumplimiento obligatorio para todos los Oferentes/Proponentes.

#### 5. Procedimiento de Selección

La contratación se realizará **por lote**, y se hará a favor del oferente que presente la propuesta con mayor cumplimiento de las especificaciones técnicas requeridas, mejor calidad y presentación, mediante un proceso de Comparación de Precios, bajo la modalidad de doble apertura, de acuerdo a lo establecido en el artículo 16, numeral 4 de la Ley Núm.340-06.

#### 6. Condiciones de Pago

El **Instituto Nacional de Tránsito y Transporte Terrestre (INTRANT)**, procederá a realizar pagos parciales contra presentación de facturas previo haber recibido conforme los bienes y servicios solicitados, de conformidad con las áreas requerientes, teniendo la institución un plazo de **60 días hábiles**, con posterioridad a la presentación de la factura, para realizar el pago.

Las facturas tendrán que ser emitidas con comprobante gubernamental a nombre del **Instituto Nacional de Tránsito y Transporte Terrestre (INTRANT)**, RNC 430231568; firmada y sellada.

#### 7. Cronograma

ACTIVIDADES	PERÍODO DE EJECUCIÓN
1. Publicación llamado a participar	6 de octubre 2020
2. Período para realizar consultas por parte de los interesados	8 de octubre 2020
3. Plazo para emitir respuesta por parte del Comité de Compras y Contrataciones	9 de octubre 2020

<b>4. Recepción de Propuestas: “Sobre A” y “Sobre B”, apertura de “Sobre A” Propuestas Técnicas y Presentación de Muestras.</b>	<b>13 de octubre 2020</b> Desde las 8:00 a.m. hasta 10:00 a.m. <b>La Apertura del “Sobre A” será realizada a las 10:30 a.m. en el Salón Multiuso del INTRANT, ubicado en la Calle Pepillo Salcedo No.2 Ensanche la Fe.</b>
<b>5. Verificación, Validación y Evaluación contenido de las Propuestas Técnicas “Sobre A”</b>	15 de octubre 2020
<b>6. Notificación de errores u omisiones de naturaleza subsanables.</b>	16 de octubre 2020 hasta las 2:30pm
<b>7. Período de Ponderación de Subsanaciones</b>	16 de octubre 2020 hasta las 4:00pm
<b>8. Notificación Resultados del Proceso de Subsanación y Oferentes Habilitados para la presentación de Propuestas Económicas “Sobre B”</b>	19 de octubre 2020
<b>9. Apertura y lectura de Propuestas Económicas “Sobre B”</b>	<b>20 de octubre 2020</b> <b>Será realizada a las 10:00 a.m. en el Salón Multiuso del INTRANT, ubicado en la Calle Pepillo Salcedo No.2 Ensanche la Fe.</b>
<b>10. Evaluación Ofertas Económicas “Sobre B”</b>	23 de octubre 2020
<b>11. Adjudicación</b>	Concluido el proceso de evaluación <b>26 de octubre 2020</b>
<b>12. Notificación y Publicación de Adjudicación</b>	27 de octubre 2020
<b>13. Plazo para la constitución de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato</b>	2 de noviembre 2020
<b>14. Suscripción del Contrato</b>	10 de noviembre 2020
<b>15. Publicación de los Contratos en el portal institución y en el portal administrado por el Órgano Rector</b>	Inmediatamente después de suscritos por las partes

## 8. Conocimiento y Aceptación de Términos de Referencia

El sólo hecho de un Oferente/Proponente participar en el Proceso de Comparación de Precios implica pleno conocimiento, aceptación y sometimiento por él, por sus miembros, ejecutivos, Representante Legal y Agentes Autorizados, a los procedimientos, condiciones, estipulaciones y normativas, sin excepción alguna, establecidos en la Ley Núm. 340-06, sobre Compras y Contrataciones Públicas, su Reglamento

de Aplicación contenido en el Decreto No. 543-12 y las Especificaciones Técnicas contenidas en el presente Término de Referencia, los cuales tienen carácter jurídicamente obligatorios y vinculantes.

## **9. Descripción de los Bienes a requerirse**

Los Oferentes/Proponentes para la elaboración de sus propuestas para la **“Contratación de empresa suplidora de alimentos, bebidas y servicio de catering”** llevadas a cabo por el **Instituto Nacional de Tránsito y Transporte Terrestre (INTRAN)**, deben tomar en cuenta lo siguiente:

El objeto del presente contrato es la prestación del servicio de suplir artículos para eventos, materiales para presentar y servir alimentos y bebidas; así como para la confección y entrega a domicilio de alimentos y bebidas que serán utilizados en eventos y reuniones, que se realicen en el marco de las actividades del INTRAN, en diferentes fechas.

La empresa debe, en caso de ser requerido por el INTRAN, gestionar y proporcionar el contacto que dará soporte al servicio requerido por la institución.

Los insumos en calidad de alquiler (manteles, sillas, bambalinas, entre otros) deberán presentar condiciones óptimas.

## **10. Especificaciones requeridas:**

### **Lote Núm. 1.- Alquileres de artículos para eventos y reuniones:**

- 500 sillas plásticas blancas o cremas. (Anexar imagen)
- 100 mesas rectangulares plegables. (Anexar imagen)
- 50 mesas redondas plegables. (Anexar imagen)
- 100 mesas parsons plegables. (Anexar imagen)
- 25 mesas altas plegables. (Anexar imagen)
- 75 platos bases. (Anexar imagen)
- 150 platos llanos blancos, standars (Presentar muestras físicas de este artículo).
- 250 Servicios de cubertería (Cuchara, tenedores, cuchillo) (Presentar muestras físicas de este artículo).
- 250 Manteles (color y tamaño a requerir) (Presentar muestras físicas de este artículo)
- 25 Bambalinas con tope (color a requerir), entrega a domicilio. (Presentar muestras físicas de este artículo)
- 500 Sillas confortables, plegables, elegantes, Entrega a domicilio, a requerimiento.

---

**Los elementos precedentemente indicados se solicitan con entrega a domicilio, el INTRAN indicará el lugar al momento de cada solicitud.**

---

### **Lote Núm. 2.- Alimentos y bebidas. - Considerar que la entrega es a domicilio:**

- 1- **25 Tablas de quesos y embutidos variados.**
- 2- **1,000 Refrigerios/ Desayunos:** Sándwich en pan Baguette, acompañado de fruta o papas fritas; Mangú con acompañantes (queso, huevo, embutidos, etc.)
- 3- **2,500 servicios de bocadillos clásicos.** Debe incluir en su propuesta 6 variedades por servicio, de las cuales 4 deben ser saladas, 2 bocadillos dulces, para ser servidos en diversas fechas, a requerimiento del INTRANT. Entiéndase por bocadillos clásicos: pastelitos, quipes, croquetas, sándwich, tarticos rellenos, mini croissant rellenos, mini wraps., mini cup-cake (zanahoria, vainilla, chocolate), mini pie de limón, chinola, entre otros de similar naturaleza y precio.

Conforme a lo indicado precedentemente, dicha propuesta **deberá tener un costo por servicio de 6 bocadillos, presentar costo por servicio-**

El servicio deberá ser a domicilio. Deberá incluir adicionalmente una lista de opciones de bocadillos que permita al INTRANT sustituir los elementos propuestos. Esta lista no debe contener precios. Siendo esto motivo de descalificación. Y debe formar parte de la propuesta técnica, sobre "A".

- 4- **1,500 unidades de almuerzos regular.**

Contratación de almuerzos para ser servidos en diversas fechas, conforme y previa solicitud por parte del INTRANT. Debe considerar y poder proveer dicho servicio según lo requiera el INTRANT al momento de su contratación. **Servido en Chefing-dish (para buffett), en Platos o empacados.** Los utensilios que requiera para su servicio deben estar incluidos en su propuesta y formar parte de la cotización, la cual deberá ser considerada como parte del costo por servicio.

Cada plato o servicio deberá contener una opción de aves (pavo o pollo) o carnes rojas (res o cerdo), 2 tipos de carne, 1 tipo de arroz, 1 tipo de ensalada / vegetales o guarnición, 1 postre y pan o similares (tipo buffet, croissant o casabe).

**Debe presentar 3 opciones de menú diferentes,** contentivas de los elementos indicados precedentemente.

Deberá indicar la forma en que serán presentados, por ejemplo: vegetales (al vapor, al grill, hervidos, crudos o salteados). **Deberá considerar la posibilidad de combinar, bajo la condición de que en cada plato existan los elementos de cada tipo y tengan el mismo costo.** Esto quiere decir que el INTRANT, podrá elegir, por ejemplo: el arroz de uno de los menús, las carnes de otro, la ensalada o guarnición, etc.)

La presentación de su propuesta debe indicar **valores generalizados (por plato o servicio).** **Presentar presupuesto único,** (esto quiere decir, las 3 opciones deben costar lo mismo) el cual deberá estar contenido en la **Propuesta Económica "Sobre B", nunca en la Propuesta Técnica.**

Adicional a esto, el Proveedor/Oferente deberá presentar una lista de opciones de cocción o preparación de platos, como alternativas a elegir dentro del mismo precio ofertado.

**Por ejemplo:** Lista de opciones de arroz, lista de opciones de preparación de carnes, lista de tipos de ensaladas. **Dichas listas no deben contener valores.**

5- **500 unidades de almuerzos superior.**

2 carnes, 2 ensaladas, un tipo de arroz y una guarnición.

Debe presentar 3 opciones de menú diferentes, contentivas de los elementos indicados precedentemente.

Contratación de almuerzos SUPERIOR para ser servidos en diversas fechas, conforme y previa solicitud por parte del INTRANT. Debe considerar y poder proveer dicho servicio según lo requiera el INTRANT al momento de su contratación. **Servido en Chefing-dish (para buffett), en Platos o empacados.** Los utensilios que requiera para su servicio deben estar incluidos en su propuesta y formar parte de la cotización, la cual deberá ser considerada como parte del costo por servicio.

Deberá indicar la forma en que serán presentados, por ejemplo: vegetales (al vapor, al grill, hervidos, crudos o salteados). **Deberá considerar la posibilidad de combinar, bajo la condición de que en cada plato existan los elementos de cada tipo y tengan el mismo costo.** Esto quiere decir que el INTRANT, podrá elegir, por ejemplo: el arroz de uno de los menús, las carnes de otro, la ensalada o guarnición, etc.)

La presentación de su propuesta debe indicar **valores generalizados (por plato o servicio).** **Presentar presupuesto único,** (esto quiere decir, las 3 opciones deben costar lo mismo) el cual deberá estar contenido en la **Propuesta Económica "Sobre B", nunca en la Propuesta Técnica.**

Adicional a esto, el Proveedor/Oferente deberá presentar una lista de opciones de cocción o preparación de platos, como alternativas a elegir dentro del mismo precio ofertado.

**Por ejemplo:** Lista de opciones de arroz, lista de opciones de preparación de carnes, lista de tipos de ensaladas. **Dichas listas no deben contener valores.**

---

**100 Galones de jugos** concentrados a base de frutas naturales para servir. (Indicar marca del jugo a utilizar)

**100 fundas de hielo en neveritas.**

**50 Refrescos de 20 oz**

**50 Camareros servicios por actividad**

**3 Estaciones líquidas/caliente y fría para 50 personas c/u** (agua, jugos, chocolate, leche y café)

---

### **10.1 Presentación de muestras del Lote 2, identificado de tal forma que no se confundan, con el nombre del oferente, adherida a cada muestra.**

**Ítem 1:** Presentación de imagen (fotografía o brochures de trabajos realizados)

**Ítem 2:** Presentar empacados dos (2) tipos de desayuno requeridos, tal cual los empacaría.

**Ítem 3:** Presentar 1 platos empacados (desechables) contentivo de los 6 bocadillos que incluye su propuesta.

**Ítem 4:** Presentar 1 opciones de almuerzo empacado (desechable) para degustación.

De todos los ítems que corresponden a alimentos (2, 3 y 4), deberán presentar una muestra para cada perito evaluador, en total son tres peritos que realizaran la degustación.

### **10.2 Requisitos indispensables que deben cumplir los oferentes de ambos lotes. -**

- 1-** Los proveedores deben tener capacidad de poder servir los elementos objeto del presente Terminó de Referencia -de forma inmediata; para lo cual el INTRANT **podrá solicitar con 12 horas de antelación los elementos contratados.**
- 2-** Debe poder ofrecer los servicios en fin de semana y días feriados.
- 3-** Los oferentes deben poder ofrecer todos y cada uno de los elementos requeridos por lote.
- 4-** Corresponde al oferente el transporte de los elementos, conforme y en la medida en que el INTRANT los requiera.
- 5-** Presentar imágenes de c/u de los objetos ofertados y muestras físicas de los manteles y bambalina

El Oferente/Proponente deberá incluir una certificación como parte de su propuesta donde consta el reconocimiento de estar dispuesto y comprometido con el INTRANT, de poder satisfacer lo enunciado en el **numeral 1 y 2** precedentemente enunciado, bajo el título de **Requisitos indispensables que deben cumplir los oferentes/proponentes.** Esto deberá constar en las propuestas presentadas, lo cual será evaluado por los peritos como parte de las condiciones de cumple / no cumple. **Elemento determinante en la decisión de adjudicación.**

## **11. Precio de la oferta**

El oferente deberá elaborar su propuesta incluyendo lo descrito en el punto Núm. 10.1 en la descripción de los bienes y servicios. Podrá participar por lote, siendo indispensable poder suplir todos los elementos requeridos en cada lote; el precio de cada propuesta deberá estar contenido única y exclusivamente en el sobre "B", detallados por Ítem y totalizados por lote. Deberá presentar un solo precio para cada caso.

## **12. Presentación de Propuestas Técnicas y Económicas "Sobre A" y "Sobre B"**

Las Ofertas deben dirigirse y se presentarán en un sobre cerrado y rotulado con la siguiente identificación:

NOMBRE DEL OFERENTE

(Sello social)

Firma del Representante Legal

Comité de Compras y Contrataciones

**Instituto Nacional de Tránsito y Transporte Terrestre (INTRANT),**Referencia: **INTRANT-CCC-CP-2020-0017**

Dirección: Calle Pepillo Salcedo, Puerta Este del Estadio Quisqueya, Ensanche La Fe

El “**Sobre A**” contendrá en su interior la Propuesta Técnica.El “**Sobre B**” contendrá en su interior la Propuesta Económica.

Los proveedores **que participen por el portal**, deben traer las **muestras físicas** que se requieren en el numeral 10.1 el día de la apertura de Sobre “A” en la hora indicada. Aquellos proveedores que no la presenten, serán descalificados.

**Los oferentes/proponentes deben presentar muestras físicas y tangibles de los artículos que lo requieran.**

Los Oferentes/Proponentes deberán entregar las muestras a través del formulario de entrega de muestras (**SNCC.F056**) conjuntamente con su “**Sobre A**”, dirigido al **Instituto Nacional de Tránsito y Transporte Terrestre (INTRANT)**, debidamente completado y firmado por el Representante Legal de la empresa, en **un (1) original y tres (3) copias**, escritos a máquina o computadora, para ser distribuidos de la siguiente manera:

- El original y una copia será conservado por el Equipo de Recepción de Muestras, designado al efecto.
- La primera copia, se adjuntará a la muestra correspondiente.
- La segunda copia será del Oferente/Proponente.

**13. Lugar, fecha y hora.**

La presentación de los “**SOBRES**”, contentivos de las Propuestas “**Sobre A**” y “**Sobre B**” se efectuará en acto público, ante el Comité de Compras y Contrataciones y el Notario Público actuante, en el edificio del INSTITUTO NACIONAL DE TRÁNSITO Y TRANSPORTE TERRESTRE (INTRANT), situado en la **calle Pepillo Salcedo, Puerta Este del Estadio Quisqueya, Ensanche La Fe, Santo Domingo de Guzmán, Distrito Nacional**, hasta las 10:00 am., del día 13 de octubre del año dos mil veinte (2020), y la apertura del Sobre “A” se realizará en esta misma fecha a las 10:30 am., luego de haber sido cerrado el proceso de recepción de conformidad con lo indicado en el cronograma y sólo podrá postergarse por causas de Fuerza Mayor o Caso Fortuito definidos en el presente Término de Referencia.

Los “**Sobres B**” quedarán bajo la custodia de la Dirección Jurídica de la institución, en su calidad de asesora legal del Comité de Compras y Contrataciones, hasta el día de su apertura indicado en el cronograma.

**La Entidad Contratante no recibirá sobres que no estuviesen debidamente cerrados e identificados según lo dispuesto anteriormente.**

**14. Documentación Contendida en el “Sobre A”** presentando en un (1) original debidamente marcado como **“ORIGINAL”**, junto con tres (3) fotocopias simples de la misma, debidamente marcadas, en su primera página, como **“COPIA”** debidamente **FOLIADAS**, divididas con **SEPARADORES** con el sello social de la compañía y firma del representante legal.

- 1) **Formulario de Presentación de Oferta (SNCC.F.034)** (deben especificar el bien, o servicio ofertado identificado por lote)
- 2) **Oferta Técnica con la descripción o lista de artículos de alquiler e imágenes y muestras de los artículos solicitados; menú de las opciones a presentar (bocadillos y almuerzos, según corresponda.**
- 3) **Formulario de Información sobre el Oferente (SNCC.F.042)**
- 4) **Certificación de autorización del Ministerio de Salud Pública para manipulación y expendio de alimentos y bebidas.**
- 5) Estatutos Sociales del Oferente/Proponente.
- 6) Registro Mercantil vigente.
- 7) Acta de la última Asamblea.
- 8) Copia de Cédula del representante de la empresa
- 9) Certificación donde consta el reconocimiento de estar dispuesto y comprometido con el INTRANT, a satisfacer lo enunciado en el numeral 10.2 Requisitos indispensables que deben cumplir los oferentes de ambos lotes
- 10) Tres (3) cartas de instituciones a las cuales ha suplido servicios de igual naturaleza durante los dos (2) últimos años.

**Oferta Digital: Para la presentación de forma digital a través del Portal Transaccional del “Sobre A” sólo un original de cada documento y deberán firmarse en todas las páginas por el Representante Legal.**

**15.-Presentación de la documentación contenida en el “Sobre B”**

- 1) **Formulario de presentación de oferta económica (SNCC.F.033)**, presentado en un (1) original debidamente marcado como **“original”** en la primera página de la Oferta, junto con tres (3) fotocopias simples de la misma, debidamente marcadas, en su primera página, como **“COPIA”**. El original y las copias deberán estar firmados en todas las páginas por el Representante Legal, tienen que estar **foliadas**, divididas con **separadores** y con el sello social de la compañía.
- 2) **Garantía de la Seriedad de la Oferta.** Correspondiente a una **Póliza de Seguro o Garantía Bancaria**. La vigencia de la garantía será hasta los (45) días, contados a partir de la presentación de la oferta y hasta la suscripción del contrato. Esta Garantía tiene que ser emitida por el **1%** del monto total de la oferta económica presentada.

**Oferta Digital: Para la presentación de forma digital a través del Portal Transaccional del "Sobre B" sólo un original de cada documento y deberán firmarse en todas las páginas por el Representante Legal.**

Los importes correspondientes a las garantías tendrán que hacerse en la misma moneda utilizada para la presentación de la oferta.

Las Ofertas tienen que ser presentadas únicas y exclusivamente en el formulario designado al efecto, **(SNCC.F.033)**, el cual estará debidamente sellado por el Oferente Proponente, y especificando la marca de los bienes, **siendo inválida toda oferta bajo otra presentación.**

La Oferta Económica tiene que presentarse en Pesos Dominicanos (RD\$). El Oferente/Proponente que cotice en cualquier moneda distinta al Peso Dominicano (RD\$). **Será descalificado**

Los precios no deberán presentar alteraciones ni correcciones y **tienen que ser dados en la unidad de medida establecida en el Formulario de Oferta Económica.** Tanto el "Sobre A" como el "Sobre B" tienen que contener un original y tres copias, debidamente identificada. El Proveedor que no cumpla con este requerimiento será descalificado automáticamente.

## **16. Criterios de Evaluación**

**1.- Evaluación Técnica.**- Las Propuestas además de cumplir con los requerimientos exigidos por la ley de compras y contrataciones y sus reglamentos deberán contener la documentación necesaria, suficiente y fehaciente indicada precedentemente, lo cual será evaluado mediante el criterio de **cumple y no cumple**, constituyendo este renglón la primera fase de la evaluación, posterior a lo cual las propuestas deberán demostrar reunir los siguientes aspectos que serán verificados bajo la modalidad **de puntuación obtenida**. Para la asignación de la puntuación, la de mayor cumplimiento obtendrá la puntuación máxima, las demás propuestas serán calificadas aplicando la regla de 3.

### **a) Calidad de los artículos presentados:**

Para el caso del Lote No. 1, verificable a través de las imágenes y las muestras, según corresponda. El mejor aspecto (10 puntos) y mayor calidad de los objetos propuestos (10 puntos). Para un total de 20 puntos.

Para el caso del Lote No. 2, serán considerados los aspectos: de calidad y sabor de los productos; entendiéndose que calidad consiste, en aspectos no grasosos tipo de productos utilizados en su elaboración y en cuanto al sabor: crujientes, en punto de sal y azúcar, entre otros a considerar mediante el análisis de la presentación y degustación de los alimentos. Los peritos evaluarán considerando que la mayor puntuación obtenida será (20) puntos.

### **b) Capacidad de ofertar el 100% de los artículos solicitados.** Debe indicarlo en su propuesta. (10) puntos

- c) **Artículos conforme a la descripción solicitada.** Verificable a través de las imágenes y muestras. (10) puntos
- d) **Compromiso de entrega a domicilio.** La propuesta debe indicar dicho compromiso. (10) puntos
- e) **Capacidad de poder ofertar los artículos días feriados, fin de semana y de forma inmediata, con tan solo una orden de entrega emitida por el INTRANT con 24 horas de antelación.** Verificable a través de estar indicado en su propuesta. (20) puntos.

Luego de analizar la documentación presentada, las muestras y confirmar la veracidad de las informaciones suministradas, los peritos procederán a indicar los lugares ocupados por cada oferta, correspondiendo el No. 1, a la oferta de mayor cumplimiento, y así sucesivamente, todo lo cual será completado con la puntuación obtenida en el análisis de la oferta económica, sobre "B".

Las ofertas que obtengan evaluación por debajo de los 50 puntos no serán habilitados para la apertura de su oferta económica.

## **2.- Evaluación económica Sobre "B"-**

A menor costo ofertado, mayor puntuación, o sea 30 puntos.  
Las demás propuestas serán calificadas aplicando la regla de 3.

Evaluación en base a **30 puntos.**

De las ofertas que hayan pasado a la apertura del sobre "B", se adjudicará al oferente proponente que obtenga la mayor puntuación, conforme a los criterios precedentemente indicados.

Donde se procederá a adjudicar por **lote** a mayor cumplimiento técnico y menor costo ofertado.

### **Elegibilidad.**

- a) Que el proponente está legalmente autorizado para realizar sus actividades comerciales en el país.
- b) Que los rubros o actividad comercial incluidos en el RPE de los Oferentes/Proponentes, guarden relación con el objeto contractual del presente proceso de Comparación de Precios.
- c) Que los Oferentes/Proponentes no se encuentren afectados por las prohibiciones establecidas en el Artículo 14 de la Ley Núm. 340-06, sobre Compras y Contrataciones de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones.
- d) Para el caso de los alimentos es necesario que los oferentes/proponentes sean los productores directos de los alimentos. (Sin intermediarios).
- e) El/los peritos designados al efecto de la evaluación de las propuestas, podrán realizar una supervisión a las instalaciones físicas de los oferentes/proveedores para constatar las condiciones de higiene y calidad de los servicios ofrecidos. (Estudio de campo). De considerar que sus

instalaciones no reúnen las condiciones de higiene y calidad, tomarán imágenes, levantarán informe y procederán a descalificar la oferta, constituyendo esto parte de lo descrito en la primera fase de la evaluación técnica precedentemente indicada.

## **17. Confidencialidad del Proceso**

Las informaciones relativas al análisis, aclaración, evaluación y comparación de las ofertas y las recomendaciones para la Adjudicación del Contrato no podrán ser reveladas a los Participantes ni a otra persona que no participe oficialmente en dicho proceso hasta que se haya anunciado el nombre del Adjudicatario. Todo intento de un Oferente para influir en el procesamiento de las Ofertas o decisión de la Adjudicación por parte del Contratante podrá dar lugar al rechazo de la oferta de ese Oferente.

## **18. Plazo de Mantenimiento de Oferta**

Los Oferentes/Proponentes tienen que mantener las ofertas por el término de **(45)** días hábiles contados a partir de la fecha del acto de apertura. Si no manifiesta en forma fehaciente su voluntad de no renovar la oferta con una antelación mínima de (5) días hábiles al vencimiento del plazo, aquella se considerará prorrogada automáticamente por el mismo plazo original o el que fije la Entidad Contratante y así sucesivamente.

## **19. Criterio de Adjudicación.**

El Comité de Compras y Contrataciones evaluará los informes de los Peritos designados, dando cumplimiento a los principios de transparencia, objetividad, economía, celeridad y demás, que regulan la actividad contractual y comunicará por escrito al o los Oferente(s)/Proponente(s) que resulte(n) favorecido(s).

La adjudicación se hará a favor del o los oferentes(s) que presente la mejor propuesta, que cumpla con las especificaciones técnicas y sea calificada como la oferta que más convenga a la satisfacción del interés general y el cumplimiento de los fines y cometidos de la administración conforme a la calidad y precio.

## **20. Vigencia del Contrato**

La vigencia del contrato será de **un (1) año, a partir de la fecha de la suscripción del mismo o hasta agotar la cantidad de elementos y servicios adjudicados** y su fiel cumplimiento, de conformidad con la solicitud que realice el INTRANT, para cada caso, en relación a los eventos y actividades que realice la institución.

## **21. Reclamos, Impugnaciones y Controversias**

En los casos en que los Oferentes/Proponentes no estén conformes con la Resolución de Adjudicación, tendrán derecho a recurrir dicha Adjudicación. El recurso contra el acto de Adjudicación deberá formalizarse por escrito y seguirá los siguientes pasos:

1. El recurrente presentará la impugnación ante la Entidad Contratante en un plazo no mayor de diez días (10) a partir de la fecha del hecho impugnado o de la fecha en que razonablemente el recurrente debió haber conocido el hecho. La Entidad pondrá a disposición del recurrente los documentos relevantes correspondientes a la actuación en cuestión, con la excepción de aquellas informaciones declaradas como confidenciales por otros Oferentes o Adjudicatarios, salvo que medie su consentimiento.
1. En los casos de impugnación de Adjudicaciones, para fundamentar el recurso, el mismo se registrará por las reglas de impugnación establecidas en los Términos de Referencia.
2. Cada una de las partes deberá acompañar sus escritos de los documentos que hará valer en apoyo de sus pretensiones. Toda entidad que conozca de un recurso deberá analizar toda la documentación depositada o producida por la Entidad Contratante.
3. La entidad notificará la interposición del recurso a los terceros involucrados, dentro de un plazo de dos (2) días hábiles.

Los terceros estarán obligados a contestar sobre el recurso dentro de cinco (5) días calendario, a partir de la recepción de notificación del recurso, de lo contrario quedarán excluidos de los debates.

4. La entidad estará obligada a resolver el conflicto, mediante resolución motivada, en un plazo no mayor de quince (15) días calendario, a partir de la contestación del recurso o del vencimiento del plazo para hacerlo.
5. El Órgano Rector podrá tomar medidas precautorias oportunas, mientras se encuentre pendiente la resolución de una impugnación para preservar la oportunidad de corregir un incumplimiento potencial de esta ley y sus reglamentos, incluyendo la suspensión de la adjudicación o la ejecución de un Contrato que ya ha sido Adjudicado.
6. Las resoluciones que dicten las Entidades Contratantes podrán ser apeladas, cumpliendo el mismo procedimiento y con los mismos plazos, ante el Órgano Rector, dando por concluida la vía administrativa.

Párrafo I.- En caso de que un Oferente/Proponente iniciare un procedimiento de apelación, la Entidad Contratante deberá poner a disposición del Órgano Rector copia fiel del expediente completo.

Párrafo II.- La presentación de una impugnación de parte de un Oferente o Proveedor, no perjudicará la participación de éste en Licitaciones en curso o futuras, siempre que la misma no esté basada en hechos falsos.

Las controversias no resueltas por los procedimientos indicados en el artículo anterior serán sometidas al Tribunal Superior Administrativo, o por decisión de las partes, a arbitraje.

La información suministrada al Organismo Contratante en el proceso de Licitación, o en el proceso de impugnación de la Resolución Administrativa, que sea declarada como confidencial por el Oferente, no podrá

ser divulgada si dicha información pudiese perjudicar los intereses comerciales legítimos de quien la aporte o pudiese perjudicar la competencia leal entre los Proveedores.