

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

SERVICIOS DE ALMUERZOS Y CENAS PARA COLABORADORES DE LA UNIDAD
TÉCNICA EJECUTORA DE TITULACIÓN DE TERRENOS DEL ESTADO
(UTECT)

SANTO DOMINGO, R.D.
24 DE MARZO, 2022

1. NOMBRE DEL PROCESO

Contratación de servicios de almuerzos y cenas para los colaboradores de la Unidad Técnica Ejecutora de Titulación de Terrenos del Estado.

2. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

De acuerdo con el plan anual de compras y los planes operativos, de la Unidad Técnica Ejecutora de Titulación de Terrenos del Estado, requiere la contratación de los servicios de una empresa especializada en la elaboración y distribución diaria de almuerzos y cenas para los colaboradores de la UTECT, de acuerdo con las especificaciones técnicas, criterios y condiciones descritas en el presente documento.

Para los fines del presente proceso, la modalidad de presentación de ofertas será servicio completo, por tanto, los oferentes deberán presentar propuestas para satisfacer totalmente los requisitos de la contratación.

3. ALCANCE DE LOS SERVICIOS A CONTRATAR

El presente proceso de contratación contempla el aprovisionamiento de almuerzos y cenas, para los colaboradores de la UTECT, distribuidos de la siguiente manera:

Servicio por cantidad de Colaboradores

Item	Descripción	Cantidad
1	Almuerzo de lunes a viernes	415
2	Almuerzo ejecutivo de lunes a viernes	35
3	Almuerzos sábados, domingos y días feriados	10
4	Cenas de lunes a domingo y días feriados	10

Servicio anual

Item	Descripción	Cantidad
1	Almuerzo para Colaboradores	106,125
2	Almuerzo para Ejecutivos	8,855
3	Cena para Colaboradores	1,130

4. TIEMPO DE SUMINISTRO DEL SERVICIO

El tiempo de suministro del servicio será por doce (12) meses contados a partir de la certificación del contrato.

5. HITOS DEL PROCESO

Los siguientes hitos serán factores clave para medir el avance del programa de suministro del servicio y liberar los pagos:

- Hito No. 1 - Inicio del programa de suministro del servicio:** elaboración y entrega de servicios de almuerzos y cenas durante el tiempo establecido.

6. FORMA DE PAGO

Forma de pago aplicable del proceso:

- I. 100% luego de los 30 días de recepción de la factura. El servicio debe ser facturado cada mes. Al entregar su propuesta, el oferente acepta y otorga un crédito de 30 días por cada factura emitida. Las facturas deben ser remitidas firmadas y selladas al UTECT, RNC No. 4-30-13298-5 con NCF Gubernamental.

7. LUGAR DE ENTREGA DE LOS SERVICIOS

Los almuerzos deberán ser entregados de acuerdo con la siguiente distribución:

A) Plaza Comercial Unicentro: Local No. 27, ubicado en la Avenida Abraham Lincoln esquina Av. 27 de Febrero, Piantini, Distrito Nacional, República Dominicana.

B) Las cenas diarias, almuerzos y cenas de fin de semana y días feriados en el Local No. 27 Avenida Abraham Lincoln esquina Av. 27 de Febrero, Piantini, Distrito Nacional, República Dominicana.

8. SERVICIOS REQUERIDOS Y SUS ESPECIFICACIONES

a. Sobre el Menú de Almuerzo

Para la provisión del servicio, el proveedor deberá presentar cada lunes el menú de almuerzos de la semana próxima, el cual deberá contener opciones variadas de lunes a lunes. El menú diario deberá contener tres tipos de platos (tradicional, rápido y vegano o bajo en calorías), cada plato está compuesto por porciones específicas y el menú debe presentar diferentes opciones para dichas porciones de modo que los empleados puedan seleccionar la combinación de su preferencia conforme al siguiente detalle:

No.	Tipo plato principal	Componentes	Opciones Diarias	Tipo de preparación
1	Tradicional con opciones bajas en caloría	Dos (2) porciones de una opción de proteína	Una (1) opción de carne blanca	Tradicional
			Una (1) opción de carne roja	Tradicional
			Una (1) opción de pescado o marisco	Baja en caloría
			Una (1) opción de proteína vegetal	Vegana
			Nota: Una de las opciones de carne roja o blanca puede ser sustituida por sopas o caldos, que contemplen proteína animal (sancocho, cocido, etc.)	Tradicional
		Una (1) porción de una opción de carbohidrato	Una (1) opción de víveres	Baja en caloría
			Dos (2) opciones de arroz	Tradicional
			Nota: En el caso del arroz blanco debe presentar una opción de granos (habichuelas rojas, negras, blancas, gandules, garbanzos, lentejas, etc)	Tradicional

		Una (1) porción de una opción de ensalada	Una (1) opción de ensalada	Tradicional
			Una (1) opción de ensalada	Baja en calorías
		Una (1) porción de guarnición	Una (1) opción de guarnición o complemento	Tradicional
2	Comida rápida	Debe presentar una comida completa, de consumo rápido y fácil	Una (1) opción (por ejemplo: sándwich, hamburguesas, pastas, wraps, etc.)	Tradicional

b. Sobre el Menú de Almuerzo Ejecutivo

Para la provisión del servicio, el proveedor deberá presentar cada lunes el menú de almuerzos de la semana próxima, el cual deberá contener opciones variadas de lunes a viernes. El menú diario deberá contener tres tipos de platos (tradicional, rápido y vegano o bajo en calorías), cada plato está compuesto por porciones específicas y el menú debe presentar diferentes opciones para dichas porciones de modo que los empleados puedan seleccionar la combinación de su preferencia conforme al siguiente detalle:

Dos (2) porciones de una opción de proteína	Una (1) opción de carne blanca	Tradicional
	Una (1) opción de carne roja	Tradicional
	Una (1) opción de pescado o marisco	Baja en calorías
	Una (1) opción de proteína vegetal	Vegana
	Nota: Una de las opciones de carne roja o blanca puede ser sustituida por sopas o caldos, que contemplen proteína animal (sancocho, cocido, etc.) también por lasañas, pastelones o víveres rellenos de carnes o quesos	Tradicional
Una (1) opción de granos	Habichuelas rojas, blancas, negras, etc. Lentejas Garbanzos	
Una (1) porción de una opción de carbohidrato	Una (1) opción de víveres	Baja en calorías
	Dos (2) opciones de arroz	Tradicional
	Nota: En el caso del arroz blanco debe presentar una opción de granos (habichuelas rojas, negras, blancas, gandules, garbanzos, lentejas, etc)	Tradicional
Una (1) porción de una opción de ensalada	Una (1) opción de ensalada	Tradicional
	Una (1) opción de ensalada	Baja en calorías
Sustituir ensaladas por guarnición	Plátanos fritos, torrijas, arepitas, etc	
Una (1) porción de guarnición	Una (1) opción de guarnición o complemento	Tradicional

c. Sobre el Menú de Cena

Para la provisión del servicio, el proveedor deberá presentar cada lunes el menú de cenas diarias y de fin de semana, el cual deberá contener opciones variadas semanalmente. El menú diario deberá contener un plato (tradicional), que esté compuesto por porciones específicas y el menú debe presentar diferentes opciones para dichas porciones de modo que los empleados puedan seleccionar la combinación de su preferencia conforme al siguiente detalle:

No.	Tipo plato principal	Componentes	Opciones Diarias	Tipo de preparación
1	Tradicional con opciones bajas en calorías	Cuatro (4) porciones de una opción de proteína	Una (1) opción de Huevo	Tradicional
			Una (1) opción de Salami	Tradicional
			Una (1) opción Queso	Tradicional
			Una (1) opción Bacalao o Arenque	Tradicional
		2 (1) porción de una opción de carbohidrato	Una (1) opción de víveres	Baja en calorías
			Una (1) opción de pasta	Tradicional
			Una (1) opción de Sandwich	Tradicional

c. Degustación del Menú

Para realizar una completa evaluación técnica, todos los oferentes que participen deben hacer una degustación el mismo día de la entrega de las ofertas, de cuatro (4) servicios conforme al siguiente detalle:

- Un plato principal con opciones de preparación tipo “tradicional”
- Un plato principal con opciones de preparación tipo “bajo en calorías” o “vegana”
- Un plato principal tipo “comida rápida”
- Un plato principal con opciones de preparación tipo “tradicional” correspondiente a las cenas

Cada servicio deberá estar empacado tal y como es requerido en el literal (d) del presente capítulo. Los peritos responsables evaluarán la presentación, higiene, organización, frescura, calidad de los alimentos, sabor y condiciones de la entrega.

a. Sobre el Proveedor y sus Facilidades

- a. Ubicación Geográfica: para garantizar el suministro a tiempo de las raciones y la conservación del estado fresco y adecuado al consumo, el centro de distribución o local donde se elaboren los alimentos debe estar localizado en el Distrito Nacional. Esto será validado por el equipo de peritos actuantes en una visita a la institución.

- b. **Planta Física y Equipamiento:** para validar el cumplimiento de las normas y mejores prácticas sobre el acondicionamiento de planta física para el almacenaje, elaboración y manipulación de alimentos, el equipo de peritos actuantes realizarán una visita a las facilidades de los oferentes para validar: las condiciones de la planta física (piso, techo y paredes de concreto; tela mosquitera o screen en las ventanas; campanas extractores de grasa), documentos que validen limpieza periódica o reciente de trampas de grasa; almacenamiento de los alimentos y control de temperaturas, según aplique a cada tipo de alimento (fríos, congelados, secos, enlatados, crudos y cocinados), limpieza y desinfección de equipos, superficies y utensilios.
- c. **Sistema de Higiene y Control de Calidad:** para certificar la aplicación de las normas y mejores prácticas sobre higiene y calidad, **se tomarán pruebas de los alimentos, agua, utensilios, equipos, superficies y uñas de los empleados para ser remitidos al laboratorio, adicionalmente** los equipos de peritos actuantes realizarán una visita a las facilidades de los oferentes, donde se tomarán fotografías durante el proceso de evaluación con la finalidad de que sean soporte para las evidencias de la visita y validarán lo siguiente:
- **Indumentaria correcta del Personal:** El personal que manipule y distribuya los alimentos deba vestir la indumentaria adecuada e higiénica para los fines, incluyendo, delantal o mandil, cubre pelo, tapa boca, guantes y calzado cerrado.
 - **Manipulación higiénica de los alimentos:** desinfección de frutas y verduras; manejo de alimentos crudo; descongelación de alimentos; temperaturas y manejo de alimentos cocidos; salud e higiene personal; proceso de lavado de manos; prevención de contaminación cruzada.
 - **Método de recepción y verificación de mercancía:** fecha de caducidad vigente (si aplica); color, apariencia y olor de los alimentos aceptables (sin: mohos, restos de insectos, descomposición, mal olor, oxidación, etc.);
 - **Manejo de residuos:** métodos para el control de basura y plagas;
 - Se valorará la presentación de **Certificación vigente de buenas prácticas de higiene en cocina.**
- d. **Vehículos de Distribución de los Alimentos:** los vehículos utilizados para la distribución de los alimentos deben ser cerrados, limpios en las áreas que se utilizan para el transporte de la comida, rotulados con el nombre de la razón social (oferente), estar en buen estado y en buen funcionamiento. El personal de transporte y los vehículos deben estar al día con los documentos de ley (seguro y licencia). El personal de transporte y los vehículos deben estar identificados. Esto será validado por el equipo de peritos actuantes en una visita institución.

b. Sobre las Logística de Empaque, Distribución y Entrega

- a) La entidad contratante dispondrá de una plantilla en Excel para que el proveedor haga la carga electrónica del menú semanal de almuerzos y cenas.
- b) Las entregas de almuerzos deberán ser realizadas en las localidades establecidas en el presente documento, entre las 11:00am y las 11:45am y las entregas de las cenas entre las 5:45pm y 6:30pm de cada día.
- c) Los servicios deberán ser empacados de manera individual, en envases desechables, BPA libre, respetuoso del medio ambiente, categoría alimenticia, Microwaveable de alta calidad, que mantengan el sabor, frescura y temperatura adecuada de los alimentos, asegurando que el envase utilizado no modifica la composición, sabor y olor de los alimentos o liberen componentes que resulten perjudiciales para la salud.
- d) El empaque debe incluir una etiqueta con el nombre del empleado que realizó el pedido, la localidad a la que pertenece, así como la orden realizada, de forma tal que pueda ser validada sin abrir el empaque.
- e) Se requiere que el proveedor transporte los alimentos en termos de conservación que garanticen el mantenimiento de temperatura de las comidas.

9. DOCUMENTOS REQUERIDOS DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA

Los siguientes requerimientos son obligatorios, tanto para personas jurídicas como personas físicas:

- a) Formulario de Información sobre el Oferente completado, firmado y sellado.
- b) Carta emitida por el oferente, firmada por el representante de la razón social y sellada, indicando que otorgan crédito a UTECT (a 30 días, luego de emitida la factura) por el valor que aplique según el programa de suministro.
- c) Carta emitida por el oferente, firmada por el representante de la razón social y sellada, indicando que autoriza a los representantes de UTECT a entrar a las instalaciones y realizar la supervisión.
- d) Licencia o Permiso Sanitario vigente, expedido por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social.
- e) Certificación del Registro Nacional del Contribuyente.
- f) Certificación Vigente del Registro de Proveedores del Estado, expedida por la Dirección General de Contrataciones Públicas, que evidencie la inscripción en el rubro alimentos y bebidas aplicables a este procedimiento de selección.
- g) Certificación emitida por la Dirección General de Impuestos Internos (DGII), donde se manifieste que el oferente se encuentra al día en el pago de sus impuestos (Será válido el último recibo de pago o una certificación vigente expedida por la DGII).
- h) Certificación emitida por la Tesorería de la Seguridad Social (TSS), donde se manifieste que el oferente se encuentra al día en el pago de sus obligaciones de la seguridad social. (Será válido el último recibo de pago o una certificación vigente expedida por la TSS).
- i) Certificación de Control de Plagas vigente, documentación de control de plagas realizados anteriormente y programación futura.

- j) Currículo Personal Profesional a cargo de la cocina.
- k) Carta de recomendación y listado de clientes actuales, indicando: nombre de la empresa, contacto y nombre de la persona responsable.
- l) Experiencia en el mercado: presentar evidencia de mínimo tres (3) años de experiencia en el mercado de expendio de alimentos y bebidas preparados a nivel empresarial, mediante un listado indicando los contratos ejecutados, las entidades contratantes y el nombre de los contactos correspondientes, con sus teléfonos y correos electrónicos.
- m) Imágenes de la fachada donde opera la cocina, imágenes de la cocina, imágenes de almacenamiento (productos fríos y secos), imágenes de los vehículos que transportan los alimentos.
- n) Formulario de la Oferta Económica provisto por la Entidad Contratante, completado, firmado y sellado.
- o) Modelo de menú por 4 semanas, con las especificaciones indicadas en el acápite 8, literal a).
- p) **Debe presentar copia de certificaciones de calidad para sector alimentario, Salud Pública y control de Plaga actualizado.**

10. INSTRUCCIONES PARA PRESENTACIÓN DE OFERTAS

Para la elaboración de las propuestas técnicas/económicas del presente proceso, debe tomarse en consideración toda la información contenida en los pliegos de condiciones, las especificaciones técnicas y sus anexos.

La propuesta debe valerse por sí misma, es decir, contener todas las informaciones requeridas sobre las especificaciones técnicas, sin la necesidad de consultar fuentes externas para la validación y evaluación de su propuesta.

11. EVALUACIÓN OFERTAS TÉCNICAS

Las Ofertas deberán contener obligatoriamente toda la documentación necesaria, suficiente y fehaciente para demostrar los siguientes aspectos que serán verificados según los parámetros definidos en los "Parámetros para el Puntaje" presentados en las tablas.

Para la evaluación de las ofertas y la selección del adjudicatario se considerará la calidad de la Oferta Técnica y el costo de la Oferta Económica.

La puntuación máxima asignada a la Oferta Técnica es de setenta (70) puntos y para la Económica de treinta (30) puntos. El puntaje mínimo aceptable para la Oferta Técnica es de cuarenta y ocho (48) puntos. Los Proponentes que obtuviesen un puntaje inferior al señalado como mínimo, serán automáticamente descalificados. La puntuación asignada para cada uno de los renglones a evaluar es la siguiente:

CRITERIOS EVALUACIÓN TÉCNICA	Criterios para Puntaje	Puntaje
SERVICIOS REQUERIDOS Y SUS ESPECIFICACIONES	TOTAL	70
a. Sobre el Menú Almuerzo		8
Propuesta de menú presenta todas las opciones requeridas en la especificaciones técnicas para Plato Tradicional	1. Cumple 0. No cumple	1
Propuesta de menú presenta todas las opciones requeridas en la especificaciones técnicas para Plato Tradicional opciones bajo calorías		1
Propuesta de menú presenta todas las opciones requeridas en la especificaciones técnicas para Plato Rápido		1
En términos generales su nivel de satisfacción con la variedad ofertada	5. Superó las expectativas	5
	4. Cubrió las expectativas	
	3. Tiene oportunidades de mejora	
	0. No cubrió las expectativas	
CRITERIOS EVALUACIÓN TÉCNICA	Criterios para Puntaje	Puntaje
b. Degustación de Platos		26
Presentó los servicios conforme a lo solicitado en las especificaciones técnicas	1. Cumple 0. No cumple	1
El oferente entregó de forma puntual en el lugar y hora especificada		1
El empackado cumplió con las especificaciones técnicas?		1
La presencia o presentación e higiene de los servicios	3. Superó las expectativas 2. Cubrió las expectativas 1. Tiene oportunidades de mejora 0. No cubrió las expectativas	3
Los alimentos tenían presencia, olor y consistencia de fresca?		3
Opinión sobre el sabor del servicio 1		3
Opinión sobre el sabor del servicio 2		3
Opinión sobre el sabor del servicio 3		3
En términos generales su nivel de satisfacción con el producto.		8
c. Sobre el Proveedor y Sus facilidades		20
El local del oferente se encuentra en la Provincia Santo Domingo o el Distrito Nacional	1. Cumple 0. No cumple	1
La Planta Física es una estructura de cemento en piso, techo y paredes		1
Las ventanas presentan tela mosquitera metálica o screen en buenas condiciones		1
Cuenta con lugar de almacenamiento de los alimentos adecuado		1
Cuenta con lugar de almacenamiento de utensilios adecuado		1
Presentó pruebas de limpieza de trampa de grasa reciente		1

J.P.Q.

G.N.M.Q.

M.B.H.

K.y.c

L.M.O.G.

Pudo constatarse que el personal que manipula los alimentos utiliza indumentaria adecuada según las especificaciones técnicas: Cubre Pelo		1
Pudo constatarse que el personal que manipula los alimentos utiliza indumentaria adecuada según las especificaciones técnicas: Cubre boca		1
Pudo constatarse que el personal que manipula los alimentos utiliza indumentaria adecuada según las especificaciones técnicas: Guantes		1
Pudo constatarse que el personal que manipula los alimentos utiliza indumentaria adecuada según las especificaciones técnicas: Zapatos cerrados		1
El vehículo utilizado para la distribución de alimento cuenta con las especificaciones contempladas en las especificaciones técnicas: Vehículo Cerrado		1
Pudo constatarse que las mercancías tienen: fecha de caducidad vigente (si aplica); color, apariencia y olor de los alimentos aceptables (sin: mohos, restos de insectos, descomposición, mal olor, oxidación, etc.)		1
Pudo constatarse que la manipulación higiénica de los alimentos y control de temperaturas son adecuadas: desinfección de frutas y verduras; manejo de alimentos crudo; descongelación de alimentos; temperaturas de los alimentos cocidos; almacenamiento y manejo de alimentos cocidos; prevención de contaminación cruzada.		1
Pudo constatarse que practican buenas prácticas de higiene y limpieza con: control de basura y plagas; vestimenta, salud e higiene personal apropiados; proceso de lavado de manos realizados; limpieza y desinfección de equipos, superficies y utensilios apropiados		1
Valoración general del 1 al 6		6
D. Sobre el vehículo utilizado		6
El vehículo utilizado para la distribución de alimento cuenta con las especificaciones contempladas en las especificaciones técnicas: Vehículo Rotulado		1
El vehículo utilizado para la distribución de alimento cuenta con las especificaciones contempladas en las especificaciones técnicas: Documentos al día (Licencia conductor y seguro)	1. Cumple 0. No cumple	1
El vehículo utilizado para la distribución de alimento cuenta con las especificaciones contempladas en las especificaciones técnicas: Vehículo Buen estado y funcionando		1

En términos generales el nivel de satisfacción con las instalaciones y equipos.	3. Superó las expectativas 2. Cubrió las expectativas 1. Tiene oportunidades de mejora 0. No cubrió las expectativas	3
---	---	---

12. RESUMEN DE LA EVALUACIÓN TÉCNICA

Resumen de la Evaluación técnica	
Servicio requerido y sus especificaciones. A saber: 1) Sobre el Menú Almuerzo (10 puntos) 2) Sobre el Menú de Cena (4 puntos) 3) Degustación de Platos (30 puntos) 4) Sobre el Proveedor y Sus facilidades (20 puntos) 4) Sobre el vehículo utilizado (6 puntos)	70 PUNTOS
TOTAL GENERAL DE LA EVALUACIÓN TÉCNICA	70 PUNTOS

13. EVALUACIÓN DE DOCUMENTOS DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIA

Los documentos presentados, serán evaluados bajo el método CUMPLE/NO CUMPLE, para resultar habilitado técnicamente debe cumplir con todos los requisitos en este proceso.

14. EVALUACIÓN OFERTA ECONÓMICA

El Comité de Compras y Contrataciones evaluará y comparará únicamente las Ofertas que se ajustan sustancialmente al Pliego de Condiciones Específicas y que hayan sido evaluadas técnicamente como **CONFORME**, bajo el criterio del mayor puntaje.

15. CRITERIO DE EVALUACIÓN DE LA OFERTA ECONÓMICA

Se tomarán en cuenta los criterios siguientes para la evaluación de la Oferta Económica:

El precio de la Oferta Económica equivalente a 30 puntos

Una vez finalizada la evaluación de las Ofertas Técnicas se procederá a evaluar exclusivamente las respectivas Ofertas Económicas "Sobre B" de los Oferentes que hayan superado un mínimo de 58 puntos en la evaluación de las Propuestas Técnicas.

16. EVALUACIÓN DE LA OFERTA ECONÓMICA MÁS CONVENIENTE

Consistirá en asignar un puntaje de 30 puntos establecidos a la Oferta Económica de menor monto. Al resto de las propuestas se le asignará puntaje según la siguiente fórmula:

$$PECO = [(OMB / VON1... Nn) * 30] \text{ puntos}$$

Donde:

PECO = Puntaje por Evaluación Económica del Oferente, donde el resultado debe ser ≤ 30 (puntos).

OMB = Oferta más baja (en RD\$)

VON1... Nn = Valor ofertado (en RD\$)

N1... Nn = Oferta desde la 1 a la Nn (en RD\$)

1. Evaluación Combinada: Oferta Técnica y Oferta Económica

El Criterio de evaluación para las Ofertas Combinadas es el siguiente:

Oferta Técnica-----70 puntos

Oferta Económica----- 30 puntos

Una vez calificadas las propuestas mediante la Evaluación Técnica y, tras la evaluación Económica de los Oferentes, se procederá a determinar el puntaje de estas.

Tanto la evaluación Técnica como la evaluación Económica se califican con un máximo de cien (100) puntos.

El puntaje total de la Propuesta será el promedio ponderado de ambas evaluaciones, obtenido de la aplicación de la siguiente fórmula:

$$PTO = PETO + PECO$$

Donde:

PTO = Puntaje Total del Oferente, donde el resultado debe ser ≤ 100 (puntos)

PETO = Puntaje por evaluación Técnica del Oferente, donde el resultado debe ser ≤ 70 (puntos)

PECO = Puntaje por Evaluación Económica del Oferente, donde el resultado debe ser ≤ 30 (puntos).

17. CRITERIO DE ADJUDICACION

Posteriormente, luego de aplicar la fórmula precedente, se procederá a la Adjudicación del Oferente que haya presentado la Propuesta que obtenga el mayor puntaje, resultado de la suma ponderada obtenida en los puntos de la Oferta Técnica "Sobre A" más los puntos de la Oferta Económica "Sobre B".

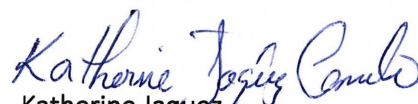
18. CONSIDERACIONES GENERALES Y OBLIGACIONES DEL PROVEEDOR

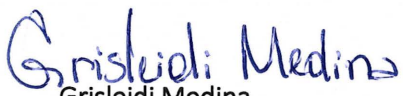
- a) El incumplimiento de una de estas obligaciones por parte del proveedor puede llevar a la rescisión del contrato.
- b) El oferente adjudicatario (proveedor) es responsable de hacer entrega de los bienes o servicios conforme a lo solicitado en estas especificaciones técnicas.
- c) La cantidad solicitada para los servicios de almuerzos podrán variar de acuerdo a las novedades de la nómina institucional, estas novedades serán informadas al proveedor en un tiempo no mayor a 30 días, de modo que ninguna de las partes se vea afectada.
- d) El proveedor está obligado a reponer los servicios deteriorados durante su transporte o en cualquier otro momento, por cualquier causa que no sea imputable a la entidad contratante.
- e) Si se citase que los servicios no cumplen con los objetivos establecidos, se rechazarán los mismos y se dejarán a cuenta del proveedor, quedando la entidad contratante exenta de la obligación de pago.
- f) El proveedor es el único responsable de cumplir con el cronograma de entrega, puntualidad, calidad y demás requisitos exigidos en las especificaciones técnicas establecidas.
- g) El proveedor solo podrá despachar las cantidades solicitadas por la entidad contratante.
- h) La Unidad Técnica Ejecutoria de Titulación de Terrenos del Estado (UTECT) se reserva el derecho de hacer visitas a la empresa adjudicada, sin previo aviso, con la finalidad de verificar el desempeño del contratista y el cumplimiento de los requisitos técnicos exigidos.
- i) Proveer el servicio de acuerdo con el alcance definido. Salvo disposición contraria establecida en el contrato, el servicio deberá incluir todos aquellos elementos que no hubiesen sido expresamente indicados en el contrato, pero que pueda inferirse razonablemente del mismo que son necesarios para satisfacer el programa de suministro del servicio. Por lo tanto, dichos elementos serán suministrados por el proveedor como si hubiesen sido expresamente mencionados en el contrato.
- j) Garantizar la seguridad de las personas, los bienes y protección del medio ambiente.
- k) Proteger a la Unidad Técnica Ejecutoria de Titulación de Terrenos del Estado (UTECT), frente a cualquier reclamación de terceros por concepto de indemnización por daños de cualquier naturaleza o lesiones corporales producidas como consecuencia de la ejecución del contrato, y su respectivo personal.
- l) Cumplir con todas las prestaciones, salvo caso fortuito o fuerza mayor, o por actos o incumplimiento de la autoridad administrativa, que hagan imposible la ejecución del contrato; El tratamiento de los casos de fuerza mayor y caso fortuito será definido en el contrato de adjudicación.
- m) Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato se impartan desde la Unidad Técnica Ejecutoria de Titulación de Terrenos del Estado (UTECT).
- n) Obrar con lealtad y buena fe en el suministro del servicio objeto de la contratación, evitando dilaciones.
- o) No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley con el fin de hacer u omitir algún hecho.
- p) Mantener la confidencialidad sobre la información que le sea suministrada para el objeto del desarrollo del contrato. Los contenidos informativos dispuestos en este documento constituyen información propietaria de la Unidad Técnica Ejecutoria de Titulación de Terrenos del Estado (UTECT).

- q) El proveedor que resulte adjudicatario del concurso o licitación para proveer los servicios de almuerzo y cena para los colaboradores de la Unidad Técnica Ejecutora de Titulación de Terrenos del Estado, se compromete a mantener los niveles de calidad e higiene, para lo cual el **INSTITUTO DOMINICANO PARA LA CALIDAD (INDOCAL)** del **Ministerio de Industria y Comercio**, hará visitas periódicas y sin aviso previo para revisar los niveles de calidad e higiene que debe implementar el proveedor del servicio.
- r) En caso de comprobarse de que no se cumple con los niveles de higiene y calidad de los alimentos será rescindido el contrato concertado con el proveedor, esto así, como cláusula de escape, debido a que la salud de los empleados debe de preservarse a toda costa.

Esta versión fue completada el 24 de marzo de 2022 a las 10:00 a.m. y reemplaza cualquier otra versión anterior. La misma fue elaborada por el equipo de Peritos:


Mary Dely Bonilla
Encargada de Recursos Humanos
UTECT


Katherine Jaquez
Analista de Recursos Humanos
UTECT


Grisleidí Medina
Asistente de Recursos Humanos
UTECT


Jezabel Peralta Quero
Directora de Asuntos
Comunitarios
UTECT




Laura Maxiel Ortiz Gómez
Coordinadora de Protocolo
UTECT

---Fin del Documento---