



GOBIERNO DE LA
REPÚBLICA DOMINICANA

HACIENDA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CONTRATACIÓN DE PLATAFORMA WEB PARA LOS SERVICIOS DE DESAYUNO,
ALMUERZO, CENA Y CATERING A FAVOR DE LOS EMPLEADOS DEL MINISTERIO
DE HACIENDA.

Santo Domingo, Distrito Nacional
República Dominicana
Diciembre de 2021

EG

48 7

CONTENIDOS

1. NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO	3
2. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN	3
3. PRESUPUESTO DEL PROCESO A CONTRATAR	3
4. FORMA DE PAGO	3
5. SERVICIO REQUERIDO Y SUS ESPECIFICACIONES	4
6. TIEMPO DEL SUMINISTRO DEL SERVICIO.....	7
7. LUGAR DE ENTREGA DEL SERVICIO	7
8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN	8
9. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.....	8

EA

1. NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO

Contratación Plataforma Web para los Servicios de Desayuno, Almuerzo, Cena y Catering a Favor de los Empleados del Ministerio de Hacienda.

2.OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

De acuerdo con el plan anual de compras y los planes operativos, el Ministerio de Hacienda requiere la **Contratación de Plataforma Web para los Servicios de Desayuno, Almuerzo, Cena y Catering a Favor de los Empleados del Ministerio de Hacienda**, de acuerdo con las especificaciones técnicas, criterios y condiciones descritas a continuación.

El objeto general del presente proceso es la Contratación de Plataforma Web para los Servicios de Desayuno, Almuerzo, Cena y Catering a Favor de los Empleados del Ministerio de Hacienda, el período previsto de esta contratación es de dos (2) años contado a partir de la firma del contrato. Los almuerzos y/o alimentos serán recibidos de lunes a viernes, incluyendo fines de semanas y días feriados y días que por disposiciones institucionales se ameriten.

3.PRESUPUESTO DEL PROCESO A CONTRATAR

El presupuesto del procedimiento tope es por un monto total de Sesenta y cinco millones de pesos dominicanos con 00/100 **(RD\$65,000,000.00)**, correspondiente a dos (2) años de servicio, **el oferente debe presentar su oferta en base al presupuesto indicado con los impuestos incluidos.**

4.FORMA DE PAGO

Al entregar su propuesta, el oferente acepta y otorga un crédito de 60 días, luego de emitida la factura. Los pagos serán contra presentación de factura y reporte de lo facturado. Las mismas deben ser remitidas firmadas y selladas al Ministerio de Hacienda, con su número de RNC y con NCF Gubernamental.

5. EXPERIENCIA GENERAL

Tener un mínimo de seis (6) años brindando servicio de plataforma web a empresas públicas o privadas para cubrir sus necesidades de desayuno, almuerzo, cena y catering para sus

colaboradores, tanto a nivel de planta física como delivery. La misma podrá ser demostrada mediante ordenes o contratos que muestren los años de servicio.

6. SERVICIO REQUERIDO Y SUS ESPECIFICACIONES

Las siguientes especificaciones son las que estarán presentes como requerimiento técnico en el proceso que se realizaría con la participación de todas las empresas que presenten esta manifestación interés y cumplan con lo requerido en las especificaciones técnicas mínimas para la manifestación de interés, del presente documento.

Ud.	Descripción	Características	Especificaciones
Unidad	Contratación de Plataforma Web para los Servicios de Desayuno, Almuerzo, Cena y Catering a Favor de los Empleados del Ministerio de Hacienda.	A. Plataforma web que permita:	Fácil acceso.
			Creación de perfiles (usuarios y contraseñas).
			Apertura de crédito y disponibilidad de compensación.
			Manejo fácil del sistema que permita visualizar disponibilidad de compensación y crédito permitido.
			Presentación de los diferentes proveedores afiliados a dicha plataforma.
			Plataforma que permita la visibilidad diaria del menú de los proveedores seleccionados.
			Manejos de los límites de consumo por colaborador.
			Sistema automatizado de pedido de desayuno, almuerzo y cena por colaborador y que permita hacer cualquier cambio dentro de los menús disponibles antes de cerrar la orden.
			Sistema automatizado de facturación de almuerzo y cena por colaborador.
			Sistema que permita facturación mensual de todos los servicios de Desayuno, Almuerzo, Cena y bebidas ofrecidos a los colaboradores para facilitar los descuentos vía nómina.
			Sistema que permita elaborar reporte de consumo por colaborador: por periodo, tipo de plato, por proveedor.
			Sistema que permita la creación de usuario para solicitar los servicios de catering para la institución.
			Visibilidad en línea por parte del MH de todos los consumos realizados por los colaboradores (sin necesidad de que el proveedor le envíe reportes directos al MH).
Generar de forma automática los reportes de descuento de nómina que correspondan a cada período.			

EG

			<p>Utilizar el beneficio/subsidio que la empresa pueda proveer se pueda utilizar entre varios proveedores si el colaborador quiere colocar órdenes en proveedores diferentes.</p> <p>Presentación de proveedores diferentes en una sola plataforma y que estos proveedores solo puedan ser visualizados según la localidad de la institución donde estén configurados (cada localidad debe visualizar los proveedores que le corresponden)</p> <p>Posibilidad de generar un reporte automático de todo lo consumido por un colaborador al momento de ser desvinculado.</p> <p>Generar estadísticas diarias de pedidos por parte de los proveedores.</p> <p>Que cada colaborador tenga visibilidad de sus consumos cuando lo desee sin tener que esperar el descuento de nómina para tener la información.</p> <p>Posibilidad de manejar pedidos de Catering de la empresa.</p>
		<p>B. Especificaciones que deben cumplir los proveedores afiliados a la plataforma.</p>	<p>El suministro de los almuerzos y cenas que se ofrecerán en el Atrio del MH deben presentarse en chafing dish, y poseer envases desechables para las comidas para llevar.</p> <p>Los almuerzos, cenas y bebidas para delivery deberán tener una presentación higiénica, ser empacados y sellados individualmente para evitar derrames. Así mismo, cada empaque debe estar identificado con el nombre, área/departamento o código de empleado del solicitante/colaborador.</p> <p>Los almuerzos, cenas y bebidas deben contar con estándares de calidad y variedad.</p> <p>Los desayunos, almuerzos, cenas o combinaciones de estos deberán ser variados y balanceados en las proporciones alimenticias.</p> <p>Las instalaciones donde se elaboren los desayunos, almuerzos, cenas y bebidas deben cumplir con todas las normas y disposiciones de salubridad vigentes.</p> <p>Las empresas afiliadas a la plataforma para realizar el suministro de los desayunos, almuerzos, cenas y bebidas a favor de los colaboradores deben contar con los equipos necesarios y en buen estado para la preparación de estos.</p> <p>Los insumos y agua utilizados en la elaboración de los desayunos, almuerzos, cenas y bebidas deben cumplir con los estándares de salubridad.</p> <p>Los proveedores afiliados a la plataforma que resulten seleccionados para brindar los servicios de Desayuno, Almuerzo, Cena y Catering, deberán presentar la certificación del INDOCAL.</p>

EG

		<p>C. Manipulación y administración de Desayuno, Almuerzo, cenas y Catering por parte de los proveedores afiliados.</p>	<p>En todo que respecta a la manipulación y administración de los desayunos, almuerzos, cenas, catering y bebidas, el oferente debe aplicar las disposiciones debajo indicadas, relativas al control de riesgos en alimentos y bebidas estipuladas en el decreto No. 528-01, de fecha catorce (14) de mayo del año dos mil uno (2001) que crea el reglamento general de control de riesgos en alimentos y bebidas de la republica dominicana, a saber: Los alimentos deben estar debidamente protegidos de cualquier contaminación.</p> <p>Las comidas semielaboradas (pastas, ensaladas, etc.) deberán mantenerse refrigeradas y consumirse dentro de las 24 horas posteriores a su preparación.</p> <p>El personal que manipule los alimentos debe estar libres de enfermedades infectocontagiosas y cumplir con los controles periódicos exigidos por las autoridades del Ministerio de Salud Pública.</p> <p>El personal que manipule los alimentos debe usar guantes, gorros, mascarillas y todo tipo de articulo que garantice la protección del contacto con los alimentos.</p>
		<p>D. Especificaciones técnicas que debe cumplir el administrador de la plataforma.</p>	<p>Capacitación y/o entrenamiento especializado a los usuarios de la plataforma web. (Colaboradores del MH o usuarios del sistema).</p> <p>Control máster debe brindar acceso tanto por ordenador, por teléfono móvil, apps, aplicaciones de mensajerías, o cualquier otra herramienta que facilite la comunicación, así como una línea de teléfono para brindar asistencia a los colaboradores y al personal designado y autorizado a su uso por el MH.</p> <p>Flexibilidad para ampliar o limitar beneficios a los usuarios según la política interna establecida.</p> <p>Supervisión de los servicios de las empresas que preparan los desayunos, almuerzos, cenas, catering y bebidas.</p> <p>Disponibilidad de la plataforma para brindar el servicio de desayuno, almuerzo, cena y catering en horario laboral (lunes a viernes) y en horario extendido que incluya los fines de semana y feriados.</p> <p>Los proveedores que formen parte de la plataforma deben estar localizados dentro de los límites del gran Santo Domingo. (para delivery)</p> <p>Facturar los servicios de desayuno, almuerzo, cena, catering y bebidas de manera tal que permita el pago de forma dual (por medio de factura por el crédito otorgado a cada colaborador y por medio de factura por el límite de la compensación reconocida a favor de cada colaborador).</p>

EG

			Facilidad de cambio de cualesquiera de los suplidores y posible actualización e incluso a solicitud del MH nuevos suplidores a la oferta de la plataforma.
			La empresa debe contar con instalaciones, equipos, soporte / mantenimiento al sistema y personal adecuado para el manejo de la plataforma en caso de eventualidad.
			La empresa tendrá bajo su responsabilidad la supervisión de los servicios que brinden las empresas afiliadas a la plataforma.
			La plataforma debe contar con una cantidad mínima de 30,000 usuarios de la plataforma y un mínimo de 100 proveedores de servicios afiliados a la misma.
			Posibilidad de tener en el sistema un punto de venta unificado en caso de que se requiera un proveedor dentro de las instalaciones de la institución, el punto de venta debe dar la opción de utilizar PIN, Tarjeta de Acceso y/o cualquier otro método de autenticación del usuario final. El sistema debe permitir órdenes en la cafetería interna de la institución, en restaurantes fuera de la institución y para Delivery. Todo debe estar unificado en caso de requerirse.
			En caso de que la institución desee incluir localidades fuera de Santo Domingo, el sistema debe permitir al MH acceder a los consumos de todas esas nuevas localidades.
			Posibilidad de generar reportes en los que los consumos de los colaboradores coinciden con lo facturado por el proveedor.
			Los proveedores deben estar entrenados para poder colocar su menú en la plataforma.
			La empresa deberá brindar capacitación al personal del MH en el uso de la plataforma.

7. TIEMPO DEL SUMINISTRO DEL SERVICIO

Tiempo de entrega del servicio requerido es por un período de dos (2) años contados a partir de la certificación del contrato.

EG

8. LUGAR DE ENTREGA DEL SERVICIO

El servicio deberá ser entregado en el Ministerio de Hacienda sede central, ubicado en la avenida México núm. 45, sector Gascue, Santo Domingo de Guzmán, Distrito Nacional, capital de la República Dominicana.

9. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Las Propuestas deberán contener la documentación necesaria, suficiente y fehaciente para demostrar los siguientes aspectos que serán verificados bajo la modalidad **“CUMPLE/ NO CUMPLE”**:

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

Capacidad Técnica: Que los Bienes cumplan con las todas características especificadas en las Fichas Técnicas

Verificación y Valoración de Credenciales: No se califica, será única y exclusivamente objeto de habilitación del Oferente.

Que las credenciales presentadas por los Oferentes demuestren su capacidad legal y técnica.

Que esté legalmente autorizado para realizar sus actividades comerciales en el país.

En los casos en que se presenten desviaciones, reservas, omisiones o errores de naturaleza o tipo subsanables, en la evaluación de las credenciales, se procederá de conformidad con los procedimientos establecidos en el presente Pliego de Condiciones Específicas.

10. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

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 se decidida a favor un solo Oferente/Proponente cuya propuesta haya cumplido con todas las especificaciones y requisitos establecidas en el presente documento.

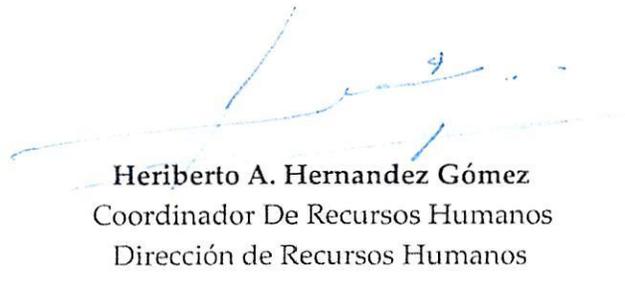
Si se presentase una sola Oferta, ella deberá ser considerada y se procederá a la Adjudicación, si habiendo cumplido con lo exigido en el Pliego de Condiciones Específicas, se le considera conveniente a los intereses de la Institución.

Elaborada por el equipo de peritos técnicos:

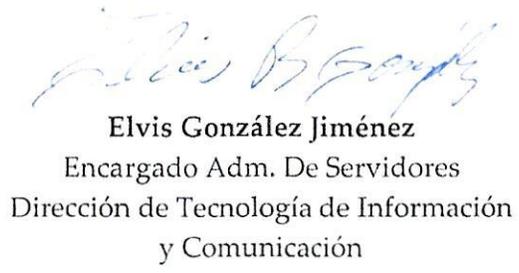
EG



Luis Roberto Almonte
Enc. De Registro Y Control
Dirección de Recursos Humanos



Heriberto A. Hernandez Gómez
Coordinador De Recursos Humanos
Dirección de Recursos Humanos



Elvis González Jiménez
Encargado Adm. De Servidores
Dirección de Tecnología de Información
y Comunicación

34

3A

PRESENTACION DE MANIFESTACIÓN DE INTERES

Las expresiones de interés (carta de expresión de interés firmada y sellada) serán recibidas por correo electrónico en las siguientes direcciones cbatista@hacienda.gov.do, nvaldez@hacienda.gov.do y wjaquez@hacienda.gov.do, o en sobres físicos en la dirección indicada más abajo, en las fechas comprendidas del **lunes 27 de diciembre del 2021 al miércoles 29 de diciembre del 2021**, en horario de 8.30 a.m. a 3.30 p.m., los sobres deben estar debidamente identificados, colocando el nombre de: **Manifestación de Interés para la Contratación De Plataforma Web Para Los Servicios De Desayuno, Almuerzo, Cena Y Catering A Favor De Los Empleados Del Ministerio De Hacienda**, los documentos presentados personalmente en sobres físicos deberán depositarse en la Mesa de Entrada del Ministerio de Hacienda.

Ministerio de Hacienda (MH)

Dirección: Ave. México # 45, entre calle Pedro A. Lluberes y calle Federico H. Carvajal,
Gascue, Santo Domingo, R.D.

Atención: Wendy Jáquez, Casilda Romary Batista y Niurka Valdez

Teléfono: (809) 687-5131, extensiones: 2109, 2236 y 2178