



**TÉRMINOS DE REFERENCIA O FICHA TÉCNICA PARA LA
CONTRATACIÓN DE SERVICIO PARA SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y CENAS PARA
EL PERSONAL DE LA SEDE CENTRAL DEL ARCHIVO GENERAL DE LA NACIÓN,
ARCHIVO REGIONAL SANTIAGO Y ARCHIVO SAN FRANCISCO DE MACORÍS**

AGN-DAF-CM-2026-0008

OBJETIVO:

El Archivo General de la Nación (AGN), en cumplimiento de las disposiciones de Ley No. 47-25, sobre Compras y Contrataciones Públicas de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones de fecha veintiocho (28) de julio del dos mil veinticinco (2025), convoca a todos los interesados a presentar propuestas para el proceso de compra menor: **CONTRATACIÓN DE SERVICIO PARA SUMINISTRO DE ALMUERZOS Y CENAS PARA EL PERSONAL DE LA SEDE CENTRAL DEL ARCHIVO GENERAL DE LA NACIÓN, ARCHIVO REGIONAL SANTIAGO Y ARCHIVO SAN FRANCISCO DE MACORÍS**

PRESENTACIÓN Y CONTENIDO DE LAS COTIZACIONES:

- Las ofertas pueden ser entregadas en físico en las oficinas del AGN, ubicadas en la Calle General Modesto Díaz No.2, esquina Paseo de los Médicos, Zona Universitaria; teléfono (809) 362-1111 extensiones 225/324/325, por correo electrónico compras@agn.gob.do o cargadas en el Sistema Electrónico de Contrataciones Públicas .
- Las cotizaciones deben estar firmadas y selladas por el oferente, especificando el tiempo de validez, el tiempo de entrega de los bienes o servicios cotizados y las condiciones de pago con crédito a 30 días.
- El oferente debe presentar cotización por ítems.
- En caso de enviar vía correo electrónico, enviar dos únicos archivos en formato PDF, uno indicando OFERTA TÉCNICA y otro OFERTA ECONÓMICA.

DOCUMENTOS A PRESENTAR POR LOS OFERENTES:

SOBRE OFERTA TÉCNICA:

- **Licencia o permiso sanitario vigente.**
- **Certificación de calidad emitida por el Instituto Dominicano de la Calidad (INDOCAL)**
- **En la fase de evaluación de ofertas AGN se reserva el derecho de visitar las**



instalaciones donde se elaboran los alimentos

- **Certificación o control de sistema de fumigación**
- Certificación de pago de sus obligaciones fiscales a la Dirección General de Impuestos Internos (DGII) vigente.
- Certificación de pago a la Tesorería de la Seguridad Social (TSS) vigente.
- Registro de Proveedor del Estado (RPE) actualizado y con Registro de Beneficiario.
- Registro mercantil acorde con la actividad comercial.
- **Cartas de satisfacción de clientes (mínimo tres) RECIENTES**
- **Las muestras serán recibidas el jueves 16 de abril de 2026 a más tardar las 12:30 .m.**
- Oferta Técnica: Presentar descripción detallada de los servicios o bienes ofertados haciendo referencia al (los) ítem (s) de acuerdo al orden, conforme a las especificaciones técnicas suministradas en el presente pliego. **Agregar imágenes, manuales, ficha técnica y cualquier información técnica adicional.**

SOBRE OFERTA ECONÓMICA

- Oferta económica (cotización, debe estar firmada y sellada).

Nota: al momento de presentar la oferta, debe de transparentar el ITIBIS, precio unitario por artículos ofertado y el valor neto de la oferta.

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES:

ACTIVIDADES	PERÍODO DE EJECUCIÓN
1. Convocatoria a participar en Compra Menor.	Lunes 13 de abril de 2026
2. Recepción y Apertura de Propuestas Técnicas y (Sobre 1 cerrado). VER DOCUMENTOS A PRESENTAR (SOBRE OFERTA TÉCNICA). NOTA: Todos los documentos entregados deben estar sellados con el sello de la empresa.	Hasta el jueves 16 de abril de 2026 más tardar las 12:30 P.M. Depositar en sobres cerrados (Sobre 1 y Sobre 2) en las oficinas del AGN, ubicadas en la Calle General Modesto Díaz No.2, esquina Paseo de los Médicos, Ensanche La Julia, Zona Universitaria; teléfono (809) 362-1111 extensiones 324/325, por correo electrónico compras@agn.gob.do o cargadas en el Sistema Electrónico de Contrataciones Públicas.
3. Recepción de Propuestas Económicas (Sobre 2 cerrado). Documento a Presentar (SOBRE 2 OFERTA ECONÓMICA). <u>Formulario de Oferta Económica (SNCC.F.033).</u>	
4. Entrega de muestra	Jueves 16 de abril de 2026
5. Evaluación de Propuestas Técnicas.	Lunes 20 de abril de 2026
6. Notificación de Evaluación Técnica.	Lunes 20 de abril de 2026



7. Evaluación de Ofertas Económicas.	Lunes 20 de abril de 2026
8. Adjudicación.	Martes 21 de abril de 2026
9. Notificación de la Adjudicación.	Martes 21 de abril de 2026

CONDICIONES DE PAGO

La entidad contratante realizara un único pago correspondiente al monto total de la adjudicación, a los (30) días contados a partir de la entrega total de los bienes y servicios adquiridos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Evaluación de Credenciales y Oferta Técnica.

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

	Criterio de Evaluación Credenciales	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Registro de Proveedores del Estado (RPE) con documentos legales-administrativos actualizados, emitido por la Dirección General de Contrataciones Públicas.		
2	Estar al día con el pago de sus obligaciones fiscales en la Dirección General de Impuestos Internos (DGII).		
3	Estar al día con el pago de sus obligaciones en 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.		
4	Copia del Registro Mercantil		
5	El Oferente deberá suministrar Certificación del Ministerio de Industria y Comercio que le acredita como MIPYMES. (Si aplica)		
6	Licencia o permiso sanitario vigente		
7	Cartas de satisfacción de clientes (mínimo tres) RECIENTES		



8	Certificación Indocal		
9	Control de plagas (presencia de trampas, mallas, control documentado).		
	Documentación Técnica	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Oferta Técnica (conforme a las especificaciones técnicas suministradas de acuerdo al numeral 2. DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES, (NO SUBSANABLE))		
2	Presentar Certificado de Garantía del oferente, que especifique el alcance de la misma con relación a los elementos ofertados. (NO SUBSANABLE) <i>(Si aplica)</i>		
3	El oferente debe demostrar (Imágenes) que posee capacidad física, los utensilios y equipos instalados, además de espacio amplio para la preparación y cocción de los alimentos. Tener la facilidad de transportar el almuerzo en vehículos cerrados y en envases sellados y cerrados, para evitar cualquier tipo de contaminación en los alimentos. Cada uno de estos puntos certificará mediante visita, donde se pueda verificar la higiene, condiciones de alimentos, etc.		

CRITERIOS DE EVALUACIÓN DEL LUGAR DONDE SE ELABORAN LOS ALIMENTOS SE NECESITA UN PROMEDIO DE 7 PARA CALIFICAR

	Nombre del Oferente:	Puntaje del 1 al 10
1	Limpieza general del local (pisos, paredes, techos, superficies).	
2	Higiene del personal (uso de guantes, gorros, uniformes limpios).	
3	Higiene y organización del lugar para el almacenamiento de los alimentos crudos.	
4	Manejo de residuos (basureros con tapa, clasificación, frecuencia de recolección).	
5	Condiciones de la cocina (espacio, ventilación, iluminación adecuada).	



6	Equipos en buen estado (hornos, refrigeradores, congeladores, utensilios).	
7	Zonas diferenciadas para preparación de alimentos crudos y cocidos (prevención de contaminación cruzada).	
8	Ccertificación de control de plagas vigente, documentación de control de plagas realizado anteriormente y programación futura.	

CRITERIO DE ADJUDICACIÓN

- Todo lo requerido en estas especificaciones técnicas
- Calificar en la evaluación de la degustación de muestras.
- Calificar en la evaluación del local.
- Mejor oferta económica

• **GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO**

El proveedor que resulte adjudicado debe de presentar una Garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato, correspondiente al 4% del monto adjudicado, la cual consistirá en una Póliza a disposición de la Entidad Contratante. **Esto solo aplica a aquellas adjudicaciones que superen el valor de US\$10,000.00.**



BIENES O SERVICIOS A SER ADQUIRIDOS

Ítem	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad Solicitada
1	<p>Servicios para suministro de almuerzos y cenas para personal autorizado en la Sede Central este AGN</p> <ul style="list-style-type: none">• Suministro de 5,000 almuerzos y 400 as para personal autorizado.• Mínimo tres opciones de menú diario.• Menú variado para toda la semana y en caso de variaciones notificarlo con tiempo. (Enviarlo con anticipación)• Incluir en el menú opción para cena, días feriados y fines de semanas para el personal de seguridad.• La hora de entrega debe ser puntual. (11:30 a 12:15 PM almuerzo y 6:30 a 7:00 PM Cena)• Incluir servilletas y utensilios desechables (cuchara, tenedor y cuchillo plástico).• Mantener la calidad e higiene de los alimentos tanto al momento de empaque y de la entrega misma.• Traslado de los alimentos en envases sellados hacia las instalaciones del AGN.	UD	6,000



2	<p>Servicios para suministro de almuerzos y cenas para personal autorizado en el Archivo Regional de Santiago de Los Caballeros.</p> <p>Dirección: Santiago de los Caballeros en el Archivo Regional Norte, Calle Independencia esquina Sabana Larga (Centro de la ciudad). https://maps.app.goo.gl/9tJez79SN82GRLjd8</p> <ul style="list-style-type: none">• Suministro de 150 almuerzos y 150 cenas para personal autorizado.• Mínimo tres opciones de menú diario.• Menú variado para toda la semana y en caso de variaciones notificarlo con tiempo. (Enviarlo con anticipación)• Incluir en el menú opción para cena, días feriados y fines de semanas para el personal de seguridad.• La hora de entrega debe ser puntual. (11:30 a 12:15 PM almuerzo y 6:30 a 7:00 PM Cena)• Incluir servilletas y utensilios desechables (cuchara, tenedor y cuchillo plástico).• Mantener la calidad e higiene de los alimentos tanto al momento de empaque y de la entrega misma.• Traslado de los alimentos en envases sellados hacia las instalaciones.	UD	300
---	---	----	-----

3	<p>Servicios para suministro de almuerzos y cenas para personal autorizado en las instalaciones de San Francisco de Macorís.</p> <p>Dirección: Calle Presidente Antonio Guzmán Fernández, próximo al supermercado bravo, al lado del residencial Mallorca V).</p> <p>https://maps.app.goo.gl/jC9cWee4U1Wa44np9</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suministro de 150 almuerzos y 150 cenas para personal autorizado. • Mínimo tres opciones de menú diario. • Menú variado para toda la semana y en caso de variaciones notificarlo con tiempo. (Enviarlo con anticipación) • Incluir en el menú opción para cena, días feriados y fines de semanas para el personal de seguridad. • La hora de entrega debe ser puntual. (11:30 a 12:15 PM almuerzo y 6:00 a 7:00 PM Cena) • Incluir servilletas y utensilios desechables (cuchara, tenedor y cuchillo plástico). • Mantener la calidad e higiene de los alimentos tanto al momento de empaque y de la entrega misma. • Traslado de los alimentos en envases sellados hacia las instalaciones. 	UD	300
----------	---	-----------	------------

Nota: Los niveles de sal y de grasa deben encontrarse dentro de los niveles adecuados, según lo establecen las guías de nutrición y de alimentación saludables ampliamente aceptadas.

- **Las muestras serán recibidas el jueves 16 de abril de 2026 a más tardar las 12:30 p.m.**



MUESTRAS

Para garantizar una competencia justa y un método de evaluación igualitario proponemos el siguiente menú para la degustación de las muestras:

GUARNICIÓN
Arroz blanco u otra variedad de su preferencia
Puré de Yuca, Plátano, Guineo o Yautía
GRANOS
Habichuelas rojas o blancas, gandules, lentejas
PLATO FUERTE
Rés, Pollo, Cerdo y Pescado.
ENSALADAS
Verde, hervida, pasta
COMPLEMENTO
Frito maduro, arepita, otro
OPCION DE CENA
Víveres con embutidos o carnes
OPCIÓN DE COMIDA RÁPIDA
Hamburguesa, sándwich papas fritas jugo, refresco

Nota: los platos desechables en el que traerán las muestras deben ser el mismo que utilizarían en caso de ser adjudicado.

Evaluación de muestras

Se evaluarán cuatro (4) aspectos importantes, los cuales tendrán una valoración máxima de 2 puntos cada uno, siendo ocho (08) la puntuación máxima y seis (6) la puntuación mínima para calificar:

Aspectos a evaluar:

DESCRIPCIÓN	PUNTUACIÓN
Presentación completa del menú para la degustación, solicitado en estas Especificaciones Técnicas, en forma Pre-empacada.	
Equilibrio adecuado en cuanto a las proteínas, carbohidratos y vegetales.	



Niveles de sal, grasa, cocción y sabor	
Tamaño de las porciones servidas	

- **Las muestras serán recibidas el jueves 16 de abril de 2026 a más tardar las 12:30 .m.**

CRONOGRAMA DE ENTREGA DIARIA

CEDE CENTRAL DEL AGN

Ítem	Descripción	Horario de entrega	Cantidad Solicitada / días laborales	Cantidad Solicitada / días feriados y fin de semana
1	ALMUERZO	A partir de las 11:30 a.m. hasta las 12:15 p.m.	Se estima de 60 a 70 almuerzos diarios	Se estima 2 almuerzos
	CENA	De lunes a Domingo y días feriado a partir de las 6:00 p.m. hasta las 7:00 p.m.	Se estima 2 cenas diarias	
Nota: Disponibilidad para cambiar la cantidad de comida diaria hasta las 9:00 a.m.				

ARCHIVOS REGIONALES SANFRANCISCO Y SANTIAGO

Ítem	Descripción	Horario de entrega	Cantidad Solicitada / días laborales	Cantidad Solicitada / días feriados y fin de semana
	ALMUERZO	A partir de las 11:30 a.m. hasta las 12:15 p.m.	Se estima de 60 a 70 almuerzos diarios	Se estima 2 almuerzos



1	CENA	De lunes a Domingo y días feriado a partir de las 6:00 p.m. hasta las 7:00 p.m.	Se estima 2 cenas diarias
Nota: Disponibilidad para cambiar la cantidad de comida diaria hasta las 9:00 a.m.			

MENU DE OPCIONES	
MENU	OPCIONES
Guarnición	<u>Arroces diarios:</u> Debe haber una (1) opción diferente cada día de la semana. <u>Viveres diarios:</u> Debe haber una (1) opción diferente cada día de la semana. Puré o trozos a solicitud.
Granos	<u>Ofrecer una opción diaria de granos:</u> Variedades de habichuelas. Gandules. Garbanzos. Lentejas. Arvejas.
Proteínas	<u>Dos (2) tipos diarios de proteínas fuertes:</u> Pueden ser pollo, res, cerdo, chivo, guinea, pavo, pescados, mariscos, caldos y otros en cualquier tipo de presentación. Tomar en consideración que las opciones deben presentarse bajos en grasa.
Ensaladas	<u>Dos (2) tipos de ensaladas diarias</u>
Complementos	<u>Dos (2) tipos diarios de complementos:</u> Frituras: arepitas, yuca frita, batata, plátano maduro, pan, entre otros. Pastas, pastelones o similares diarios.
Opción rápida	<u>Ofrecer una (1) opción diaria:</u> Un tipo Sándwiches (Pan de Molde o Baguette) Un tipo de ensalada variada con proteína. Wraps, burritos o fajitas: jamón, pollo, res, entre otros.



COORDINACIÓN, SUPERVISIÓN E INFORMES

El oferente que resulte adjudicado deberá coordinar y planificar todo lo referente al servicio del almuerzo con la División de Servicios Generales, quienes realizarán las evaluaciones periódicas del desempeño y nivel de satisfacción de los usuarios mediante encuestas de servicios brindados.

En cuanto a quejas recurrentes y comprobadas por el departamento se considerará que lo entregado no se corresponde con lo evaluado en las muestras y se procederá a un incumplimiento de contrato.

EVALUACIÓN DEL SERVICIO

El servicio de los almuerzos y cena será evaluado cada 15 días a través de encuestas de satisfacción a los colaboradores, el servicio tiene que alcanzar como mínimo el 80% de satisfacción. En caso de no aprobar las evaluaciones quincenales, el Archivo General de la Nación se reserva el derecho de rescindir el contrato.

CONDICIONES DE PAGO

Se realizarán pagos mensuales de los almuerzos suministrados en el mes presentando la factura. El pago se realizara a los treinta (30) días hábiles a partir de que se reciba la factura y se emita la constancia de recibido conforme de los servicios por parte del departamento correspondiente, este pago se realizará a través de transferencia bancaria en la cuenta registrada en la Dirección General de Compras y Contrataciones.

INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO U ORDEN DE COMPRA

Se considerará incumplimiento del Contrato:

- a. La mora del Proveedor en la entrega de los Bienes.
- b. La falta de calidad de los Bienes suministrados.

• EFECTOS DEL INCUMPLIMIENTO

El incumplimiento del Contrato u orden de compra por parte del Proveedor determinará su finalización procediéndose a contratar como Adjudicatario al oferente que haya quedado en el segundo lugar.

En los casos en que el incumplimiento del Proveedor constituya falta de calidad de los bienes entregados o causare un daño o perjuicio a la institución, o a terceros, la Entidad Contratante podrá solicitar a la Dirección General de Contrataciones Pública, en su calidad de Órgano Rector



del Sistema, su inhabilitación temporal o definitiva, dependiendo de la gravedad de la falta.

FINALIZACIÓN DEL CONTRATO

El Contrato u orden de compra finalizará por vencimiento de su plazo, o por la concurrencia de alguna de las siguientes causas de resolución:

- Incumplimiento del Proveedor.
- Incurción sobrevenida del Proveedor en alguna de las causas de prohibición de contratar con la Administración Pública que establezcan las normas vigentes, en especial el Artículo 14 de la Ley No. 340-06, sobre Compras y Contrataciones Públicas de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones.

MODIFICACIÓN DEL CRONOGRAMA DE ENTREGA

La Entidad Contratante, como órgano de ejecución del Contrato u orden de compra se reserva el derecho de modificar de manera unilateral el Cronograma de Entrega de los Bienes Adjudicados, conforme entienda oportuno a los intereses de la institución.

ADJUDICACIONES POSTERIORES

En caso de incumplimiento del Oferente Adjudicatario, la Entidad Contratante procederá a solicitar, mediante “Carta de Solicitud de Disponibilidad”, al siguiente Oferente/Proponente que certifique si está en capacidad de suplir los renglones que le fueron indicados, en un plazo no mayor dos (02) días. Dicho Oferente/Proponente contará con un plazo de Cuarenta y Ocho (48) horas para responder la referida solicitud. En caso de respuesta afirmativa se procederá a rescindir el contrato u orden de compras y adjudicar al oferente.

