

VICEPRESIDENCIA DE LA REPUBLICA  
**CONVOCATORIA**  
DEPARTAMENTO DE COMPRAS

**CONVOCATORIA A COMPRAS MENORES**

**SIUBEN-DAF-CM-2019-0040**

Suministros de almuerzos y refrigerios que serán utilizados en la capacitación para el personal que laborará en la Encuesta de Índice de Pobreza Multidimensional (IPM-RD)

El **Sistema Único de Beneficiario** en cumplimiento de las disposiciones de Ley No. 340-06 sobre Compras y Contrataciones Públicas de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones de fecha Dieciocho (18) de Agosto del Dos Mil Seis (2006), modificada por la Ley No. 449-06 de fecha Seis (06) de Diciembre del Dos Mil Seis (2006), convoca a todos los interesados a presentar propuestas para el Servicio de Servicios de almuerzos y cenas empacadas, para el personal que recibe este beneficio, y servicios de catering (refrigerios y almuerzos) para capacitaciones de la Oficina Principal SIUBEN.

Los interesados en las **Especificaciones Técnicas**, deberán descargarlas de la página web de la institución [www.siuben.gob.do](http://www.siuben.gob.do) o del portal de la DGCP [www.comprasdominicana.gov.do](http://www.comprasdominicana.gov.do) y [Portal Transaccional](#), a los fines de la elaboración de sus propuestas.

Todas las propuestas deberán de cargarse en el Portal Transaccional o entregarse personalmente en **sobres cerrados y sellados con la identificación de la empresa**, a más tardar el día **día lunes 15 de julio del 2019** hasta las **10:00 a.m.** exclusivamente en la recepción del segundo nivel con el sello de recibido, en las oficinas de Sistema Único de Beneficiarios ubicada en la Av. John F. Kennedy No. 38 esquina Horacio, Ensanche La Fe.

**Rosa Maritza Toribio**  
Directora de Operaciones y Finanzas





<b>No. EXPEDIENTE</b>
<b>No. DOCUMENTO</b>
SIUBEN-DAF-CM-2019-0040

10 de julio de 2019

## SISTEMA UNICO DE BENEFICIARIOS

Invitación a presentar ofertas

### DEPARTAMENTO DE COMPRAS

#### Estimados Proveedores:

**SISTEMA UNICO DE BENEFICIARIOS**, les invita a participar al procedimiento de **Compras Menores**, de referencia No. **SIUBEN-DAF-CM-2019-0040 del portal transaccional**), a los fines de presentar su mejor Oferta para **Suministros de almuerzos y refrigerios que serán utilizados en la capacitación para el personal que laborará en la Encuesta de Índice de Pobreza Multidimensional (IPM-RD)**.

La adjudicación se hará a favor del Oferente que presente la mejor propuesta y que cumpla con las especificaciones técnicas **anexas** 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.

La presente invitación se hace de conformidad con los Artículos Nos. 16 y 17 de la Ley No. 340-06 de fecha Dieciocho (18) de Agosto del Dos Mil Seis (2006) sobre Compras y Contrataciones de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones y su posterior modificación contenida en la Ley No. 449-06 de fecha Seis (6) de Diciembre del Dos Mil Seis (2006).

La fecha límite para presentar su Oferta será el **día lunes 15 de julio del 2019** hasta las **10:00 a.m.** El Oferente deberá entregar su Oferta cargada en la plataforma (Portal Transaccional) o papel en sobres cerrados y sellados, debidamente identificados con la siguiente información:

**Nombre del Oferente/ Proponente**

**Dirección**

**Responsable del Procedimiento de Selección**

**Sistema Único de Beneficiarios SIUBEN**

**Presentación: Oferta Técnica/ Oferta Económica (Indicar según corresponda)**

**Referencia del Procedimiento:**

**“SOBRE CERRADO”**

**NO ABRIR ANTES DE LAS \_\_\_\_\_ (AM O PM) DEL DÍA \_\_\_\_\_**

Los Oferentes presentarán su Oferta en moneda nacional (Pesos Dominicanos, RD\$).

Los Oferentes/Proponentes deberán estar inscritos en el Registro de Proveedores del Estado administrado por la **DIRECCIÓN GENERAL DE CONTRATACIONES PÚBLICAS**, con el rubro correspondiente (**90100000 Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)**).

**El SISTEMA UNICO DE BENEFICIARIOS**, notificará dentro de un plazo de Cinco (5) días hábiles a partir de la expedición del acto administrativo de adjudicación.

Para cualquier consulta o aclaración, conforme al Cronograma de Actividades del Procedimiento de Referencia, los datos de contacto son los siguientes:

**Nombre:** (Yurico Hernández)

**Departamento:** (Compras)

**Nombre de la Entidad Contratante:** (SIUBEN)

**Dirección:** John F. Kennedy No. 38)

**Teléfono:** (809-689-5230, ext. 304)

**E-mail:** (siuben.licitacion@siuben.gob.do)

  
\_\_\_\_\_  
Rosa Maritza Toribio  
Directora de Operaciones y Finanzas





SIUBEN-DAF-CM-2019-0040

**Contratación de servicios de almuerzos y refrigerios**  
**Ficha técnica**

Suministros de almuerzos y refrigerios que serán utilizados en la capacitación para el personal que laborará en la Encuesta de Índice de Pobreza Multidimensional (IPM-RD).

Rubro seleccionado para este concurso es 90100000 Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas).

Ítem	Descripción	Cantidades	
1	Servicios de desayunos y almuerzos.  Suministro de servicios diarios distribuidos a nivel nacional (ver dirección de oficinas regionales Págs. 4 y 5).  Las entregas diarias según participantes corresponde a la siguiente distribución: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacitación durante cuatro (04) días con servicio de desayunos y almuerzos para 412 personas.</li> <li>• Capacitación durante un (01) día con servicio de desayunos y almuerzos para 108 personas</li> </ul>	1	Servicio
<p><b>DESCRIPCION DEL SERVICIO.</b></p> <p>Los servicios de alimentos son:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Desayunos: servidos en raciones individuales empacadas y jugo, según menú establecido por el SIUBEN, entregados entre las 7:00AM y 7:45AM. Los alimentos deben ser inocuos, con buena presentación, en cantidades adecuadas para un adulto, con <b>NO</b> más de dos horas de elaboración a la entrega de los mismos.</li> <li>• Almuerzos: servidos según menú establecido por el SIUBEN, entregados entre las 11:45 AM y 12:30 M. Los alimentos deben ser inocuos, estar debidamente servido</li> </ul>			

tipo buffet, con buena presentación, en cantidades adecuadas para un adulto, con **NO** más de dos horas de elaboración a la entrega de los mismos.

- Cada ración deberá estar acompañados de los utensilios necesarios para la ingesta. Los alimentos pre-empacados deben tener indicada la fecha de vencimiento. En general todos los alimentos deben presentar condiciones de salubridad y en condiciones de ser consumidos.
- Los suplidores deben garantizar que la elaboración de los alimentos se realice en las provincias o municipios donde se servirán los mismos.

**Menú Establecido para los servicios tanto de desayunos como para almuerzos, anexo.**

Cada día se requerirá disponibilidad de:

- Café preparado y listo para consumir con azúcar añadida en la mañana y en la tarde, 2 paquetes de vasos para café por aula por día.
- Un Botellón de 5.5 galones de agua por cada aula, vasos desechables de 7 onzas por cada aula, en cantidad suficiente a razón de no más de 4 por personas.

Oficina Regional	Cantidad de personas para capacitación durante 4 días (Entrevistadores, supervisores e instructores)	Cantidad de personas para capacitación durante 1 día (Supervisores e instructores)	Dirección
CENTRAL	28	7	Escuela Padre La Marche calle Comandante Jimenez Moya No. 24, Bo X, La Vega, frente Regional Prosoli y a Ingsecom
DISTRITO NACIONAL	53	14	Av. John F. Kennedy # 38, Ensanche la Fe, D.N.
EL VALLE	19	6	Cámara de Comercio y Producción, la cual está ubicada en la Plaza Comercial y Cultural San Juan, Ave. Independencia esq. Calle Colón, segundo nivel.
ENRIQUILLO	17	5	Oficina Regional, ubicada en la Av. Enriquillo No.16B, sector la Playa Barahona, frente al Hotel Costa Larimar
ESTE	53	14	Liceo Gastón Fernández Deligne, Avenida Independencia esquina Francisco Alberto Caamaño, Referencia frente al Mc Donalds

NORCENTRAL	79	20	Aula 1: en el Local Autoridad Portuaria y Marino Mercantes Av. Circunvalación Norte, Frente al Anfiteatro Puerto Plata.  Aula 2: en la Escuela Genaro Pérez, Av. Francia, El Ensueño, Santiago.
NORDESTE	31	8	CURNE VIEJO en la calle Bono # 35 casi frente a oficina regional SIUBEN.
NOROESTE	19	6	UASD centro Mao, carretera Mao-Santiago Rodríguez.
SANTO DOMINGO	79	20	Escuela San Vicente de Paul, al lado de la Parroquia y frente al Hospital San Vicente de Paul.
VALDESIA	34	8	Iglesia de los Mormones. Calle Benjamín Uribe esq. Padre Ayala. Centro del Pueblo
<b>Total</b>	<b>412</b>	<b>108</b>	

### Datos del Concurso

#### 1. Requerimientos del concurso

Se debe cargar en el portal transaccional en su propuesta o entregar física en sobre cerrado y sellado en nuestras oficinas, las siguientes documentaciones:

- Formulario de Presentación de Oferta (SNCC.F.034).
- Formulario de Información sobre el Oferente (SNCC.F.042).
- Oferta económica
- Menú sugerido por día.
- Registro del Proveedor del Estado

Las ofertas deberán tener una validez mínima de sesenta (60) días, contados desde la fecha de apertura de las propuestas.

Las Propuestas deberán contener la documentación necesaria, suficiente y fehaciente para demostrar los aspectos que serán verificados bajo la modalidad "CUMPLE/ NO CUMPLE".

El adjudicatario recibirá la Orden de Compras en un plazo no mayor a un (05) días hábiles posteriores a la notificación de la adjudicación. Dicho proveedor deberá mantener la oferta hasta tanto termine el Contrato u Orden de Compras.

#### 2. Proceso de evaluación

La evaluación se realizará según los requerimientos del concurso, la disponibilidad para todas las oficinas regionales del SIUBEN donde se impartirá la capacitación y menor precio ofertado.

### **2.1 Alcances de los servicios**

Los desayunos y almuerzos serán servidos en las Regionales Distrito Nacional, Santo Domingo, Este, Noroeste, Nordeste, Norcentral, Central, El Valle, Enriquillo y Valdesia. Dichos almuerzos y refrigerios serán destinados al personal de campo que se estará capacitando para laborar en la Encuesta de Índice de Pobreza Multidimensional (IPM-RD).

### **2.2 Organización de la capacitación**

Los cursos se organizarán en jornadas de ocho horas diarias durante **cinco (05)** días. Durante los primeros cuatro (04) días se servirá desayuno y almuerzo a todo el personal de campo (412 personas) y el día cinco (05) de la capacitación solo incluye al personal de supervisión (108).

### **2.3 Entrega, revisión, reposición, cambio y servicio**

Los almuerzos y refrigerios deberán ser entregados en las aulas de capacitación indicadas en las fechas previamente programadas. Los alimentos deben ser entregados al personal administrativo del SIUBEN en las aulas respectivas y serán revisados y verificados al momento de la recepción mediante lista de chequeo.

Si durante el periodo de capacitación faltaran algunas porciones o llegaran alimentos en malas condiciones, con mal aspecto, presentación inadecuada o descompuesta, la empresa deberá reemplazarlos de inmediato con la misma calidad requerida en las especificaciones técnicas, de lo contrario los mismos serán deducidos del pago establecido en el contrato.

### **2.4 Inicio, duración y continuidad requerida para los servicios descritos.**

Los servicios de almuerzos y desayunos tendrán una duración estimada de **cinco (05)** días.

## **3. Empate entre Oferentes**

En caso de empate entre dos o más Oferentes/Proponentes, se procederá de acuerdo al siguiente procedimiento:

El Comité de Compras y Contrataciones para compras menores, procederá por una elección al azar, en presencia de los interesados, utilizando para tales fines el procedimiento de sorteo.

## **4. Recepción Definitiva**

Si los servicios son recibidos CONFORME y de acuerdo a lo establecido en el presente Pliego de Condiciones Específicas, en el Contrato u Orden de Compra, se procede a la recepción definitiva.

No se entenderán suministrados, ni entregados los servicios que no hayan sido objeto de recepción definitiva.

#### **5. Obligaciones de la empresa proveedora**

La empresa proveedora está obligada a reponer servicios deteriorados durante su transporte o en cualquier otro momento, por cualquier causa que no sea imputable a la Entidad Contratante.

Si se estimase que los citados Bienes no son aptos para la finalidad para la cual se adquirieron, se rechazarán los mismos y se dejarán a cuenta del Proveedor, quedando la Entidad Contratante exenta de la obligación de pago y de cualquier otra obligación.

El Proveedor es el único responsable ante Entidad Contratante de cumplir con el Suministro de los renglones que les sean adjudicados, en las condiciones establecidas en los presente Pliegos de Condiciones Específicas. El Proveedor responderá de todos los daños y perjuicios causados a la Entidad Contratante y/o entidades destinatarias y/o frente a terceros derivados del proceso contractual.

#### **6. Rectificaciones Aritméticas**

Para fines de subsanaciones, los errores aritméticos serán corregidos de la siguiente manera:

- Si existiere una discrepancia entre una cantidad parcial y la cantidad total obtenida multiplicando las cantidades parciales, prevalecerá la cantidad parcial y el total será corregido.
- Si la discrepancia resulta de un error de suma o resta, se procederá de igual manera; esto es, prevaleciendo las cantidades parciales y corrigiendo los totales.
- Si existiere una discrepancia entre palabras y cifras, prevalecerá el monto expresado en palabras.
- Si el Oferente no acepta la corrección de los errores, su Oferta será rechazada.

#### **7. Validez del Contrato u Orden de Compras**

El Contrato en los casos que aplique será válido cuando se realice conforme al ordenamiento jurídico y cuando el acto definitivo de Adjudicación y la constitución de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato sean cumplidos.

#### **8. Perfeccionamiento del Contrato u Orden de Compras**

Para su perfeccionamiento deberán seguirse los procedimientos de contrataciones vigentes, cumpliendo con todas y cada una de sus disposiciones y el mismo deberá ajustarse al modelo que se adjunte al presente Pliego de Condiciones Específicas, conforme al modelo estándar el Sistema Nacional de Compras y Contrataciones Públicas.

#### **9. Plazo para la Suscripción del Contrato**

Los Contratos en los casos que aplique deberán celebrarse en el plazo que se indique en el presente Pliego de Condiciones Específicas; no obstante a ello, deberán suscribirse en un plazo no mayor de veinte (20) días hábiles, contados a partir de la fecha de Notificación de la Adjudicación.

## **10. Incumplimiento del Contrato**

Se considerará incumplimiento del Contrato:

- La mora del Proveedor en la entrega de los servicios.
- La falta de calidad de los servicios suministrados.
- El Suministro de menos unidades de las solicitadas, no aceptándose partidas incompletas para los adjudicatarios en primer lugar.

### **10.1 Efectos del Incumplimiento**

- El incumplimiento del Contrato por parte del Proveedor determinará su finalización procediéndose a contratar al Adjudicatario 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.

## **11. Condiciones de Pago**

Los pagos serán contados a partir de la entrega de cada partida en un plazo de 30 días Calendario. Se requiere para soportar pagos conduces de despacho, facturaciones solicitadas según requerimientos. Los pagos se realizarán con posterioridad a las entregas, parciales y periódicas, verificadas y aprobadas y de los productos adquiridos.

## Distribución por aulas de personal a capacitar

Regional	Municipio	Aulas	Personas	Lugar
ESTE	San Pedro de M.	2	49	Liceo Gastón Fernández Deligne, Avenida Independencia esquina Francisco Alberto Caamaño, Referencia frente al Mc Donalds
NORDESTE	San Francisco de M.	1	26	CURNE VIEJO en la calle Bono # 35 casi frente a nuestras oficinas.
CENTRAL	La Vega	1	25	Escuela Padre La Marche calle Comandante Jimenez Moya No. 24, Bo X, La Vega, frente Regional Prosoli y a Ingsecom
VALDESIA	San Cristóbal	1	31	Iglesia los Mormones. Calle Benjamín Uribe esq. Padre Ayala. Centro del Pueblo
DISTRITO NACIONAL	D.N.	2	60	Oficina Principal SIUBEN
EL VALLE	San Juan de la M.	1	12	Cámara de Comercio y Producción, la cual está ubicada en la Plaza Comercial y Cultural San Juan, Ave. Independencia esq. Calle Colón, segundo nivel.
ENRIQUILLO	Barahona	1	10	Oficina Regional, ubicada en la Av. Enriquillo No.16B, sector la Playa Barahona, frente al Hotel Casta Larimar
NORCENTRAL	Puerto Plata	1	20	1 aula en el Local <b>Autoridad Portuaria y Marino Mercantes</b> Av. Circunvalación Norte, Frente al Anfiteatro Puerto Plata.
	Santiago	2	53	2 Aulas en la <b>Escuela Genaro Pérez</b> , Av. Francia, El Ensueño, Santiago.
NOROESTE	Valverde, Mao	1	17	<b>UASD centro Mao</b> , carretera Mao-Santiago Rodríguez.
SANTO DOMINGO	Santo Domingo	3	73	<b>Escuela San Vicente de Paul</b> , al lado de la Parroquia y frente al Hospital San Vicente de Paul

**Menú para el Proyecto IPM-RD  
Entrevistadores/ Supervisores  
Julio 2019**

Opciones de Desayunos Día 1	Opciones de Almuerzos Día 1
Wrap de Jamón y Queso Jugo de frutas en cartón de 08 Oz	Arroz Blanco Habichuelas Rojas Pollo Frito Ensalada Vegetales Hervidos
Opciones de Desayunos Día 2	Opciones de Almuerzos Día 2
Sandwich de Jamón y Queso Jugo de frutas en cartón de 08 Oz	Arroz Blanco Guandules Guisados Escalopines de Cerdo Ensalada Verde
Opciones de Desayunos Día 3	Opciones de Almuerzos Día 3
Yuca hervida con Queso Frito Jugo de frutas en cartón de 08 Oz	Arroz con Maiz Chuleta Fresca a la plancha Ensalada de Pastas Fritura
Opciones de Desayunos Día 4	Opciones de Almuerzos Día 4
Mangú de plátano con Salami Guisado Jugo de frutas en cartón de 08 Oz	Arroz Blanco Habichuelas Rojas Pollo Frito
Opciones de Desayunos Día 5	Opciones de Almuerzos Día 5
Sandwich de Queso y Tomate Jugo de frutas en cartón de 08 Oz	Arroz Blanco Guandules Guisados Escalopines de Cerdo Ensalada Verde