



No. EXPEDIENTE

SIUBEN-DAF-CM-2019-0009

VICEPRESIDENCIA DE LA REPUBLICA
CONVOCATORIA
DEPARTAMENTO DE COMPRAS

CONVOCATORIA A COMPRAS MENORES
SIUBEN-DAF-CM-2019-0009

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

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 o del portal de la DGCP 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 **miércoles 20 de febrero del 2019, a las 03:30 p.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



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-2019-0009 del portal transaccional**), a los fines de presentar su mejor Oferta para **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.**

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 Miércoles 20 de febrero del 2019** hasta las **03:30 p.m.** El Oferente deberá cargar su oferta en el **Portal Transaccional** o entregarla en sobre cerrado sellado y debidamente identificado, 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 _____

No. EXPEDIENTE

No. DOCUMENTO

SIUBEN-DAF-CM-2019-0009

15 de febrero de 2019

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: (Dary Espinal)

Departamento: (Compras)

Nombre de la Entidad Contratante: (SIUBEN)

Dirección: John F. Kennedy No. 38)

Teléfono: (809-689-5230, ext. 302)

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





Proceso de Compra Menor

SIUBEN-DAF-CM-2019-0009 Portal Transaccional

Contratación de servicios de almuerzos, refrigerios y cenas.

Especificaciones técnicas del concurso

Los servicios para distribución de almuerzos diarios incluyendo fines de semanas y días feriados y a requerimientos para los servicios de catering, son los siguientes:

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

Ítem	Descripción	Cantidades	Unidad de Medida
1	Servicios de almuerzos empacados tipo plato del día.	3,000	UD
2	Servicios de cenas empacadas	400	UD
3	Servicios de catering Almuerzos. El servicio incluye arroz, carne, pastelón y ensalada.	405	UD
4	Servicios de catering refrigerios. El servicio incluye 4 opciones de picaderas y jugo.	475	UD

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).
- Registro Sanitario Vigente. **No subsanable**
- Presentar listado de Contratos actuales con servicios similares (incluir nombre de la empresa, dirección, teléfono, contacto, duración del contrato, Cantidad de servicios suministrados). Deberá incluir una ruta de distribución.
- Oferta económica
- Menú sugerido con al menos 3 opciones por día.

Las ofertas deberán tener una validez mínima de noventa (90) días, contados desde la fecha de apertura de las propuestas.

Las Propuestas deberán contener la documentación necesaria, suficiente y fehaciente para demostrar los siguientes 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.

La evaluación se realizará según los criterios definidos a continuación:

1. **Elegibilidad:** Que el Proponente esté legalmente autorizado para realizar sus actividades comerciales en el país.
2. **Capacidad Técnica:** Que los Servicios cumplan con las todas características especificadas en las Fichas Técnicas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PUNTUACIÓN
Listado de contratos actuales	Cumple / No Cumple
Menú sugerido con al menos 3 opciones por día	Cumple / No Cumple
Total	Cumple / No Cumple

Criterios de Evaluación para almuerzos y cenas empacados.

Los principales criterios a evaluar la capacidad técnica del proveedor, por el Comité evaluador en base a un 100%, para determinar los resultados del análisis realizado y los lugares ocupados en la adjudicación, son los siguientes:

- Visita a establecimiento 30%, la misma se realizará en el proceso de evaluación

A tomarse en consideración los siguientes puntos evaluables:

- Aspectos de Higiene del Negocio y espacio adecuado para la producción.
- Cantidad de empleados debidamente uniformados. (gorro, guantes, mandil y mascarillas), (mínimo 10).
- Existencia y organización del Almacén.
- Existencia de extintores (mínimo 2).
- Cantidad de estufas industriales (mínimo 2 estufas con 4 hormillas)
- Existencia de frízer y/o cuarto frío.
- Servicio de Transporte y condiciones del mismo (mínimo 2 vehículos)

- Ubicación 20%:

Este porcentaje será asignado a todas las empresas con localización dentro del Distrito Nacional. Se asignará un 15% a las empresas con localización en Santo Domingo y a las demás les será asignado 10%.

- Degustaciones y presentaciones 50%.

La degustación se realizará el martes 19 de Diciembre, a las 12:00 a.m. en la oficina principal SIUBEN; cada empresa deberá enviar 3 variedades de servicios para degustar el día y horario indicado e identificado con el nombre de la empresa y en el empaque en que se ofrecería el servicio.

Criterios de Evaluación para Servicios de Catering.

Para este servicio se requiere la presentación de muestras. La evaluación será un 100% basada en la degustación y presentación de los servicios (Refrigerios y Almuerzos), según requerimiento de especificaciones técnicas disponible para 4 evaluadores.

Criterio de Evaluación	Puntuación %
Visita a establecimiento	30
Ubicación	20
Degustación	50
Total	100