VICEPRESIDENCIA DE LA REPÚBLICA DOMINICANA
SIUBEN
SISTEMA ÚNICO DE BENEFICIARIOS

| No. EXPEDIENTE 3 |
| --- |
| SIUBEN-DAF-CM-2020-0001 |

VICEPRESIDENCIA DE LA REPUBLICA

# CONVOCATORIA

## DEPARTAMENTO DE COMPRAS

**CONVOCATORIA A COMPRAS MENORES**

**SIUBEN-DAF-CM-2020-0001**

Contratación de servicios de almuerzos y cenas empacadas y almuerzos y refrigerio tipo catering de la Oficina Principal SIUBEN
Destinada a Empresas MIPYMES

**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 la **Contratación de servicios de almuerzos y cenas empacadas y almuerzos y refrigerio tipo catering 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 **martes 28 de enero del 2020** hasta las **10:30 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**

SISTEMA ÚNICO DE BENEFICIARIO
Gerencia Administrativa Financiera
Santo Domingo, D.N.

SNCC.D.014

| No. EXPEDIENTE |
| --- |
| No. DOCUMENTO |
| SIUBEN-DAF-CM-2020-0001 |

23 de enero de 2020

**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-2020-0001 del portal transaccional)**, a los fines de presentar su mejor Oferta para **Contratación de servicios de almuerzos y cenas empacadas y almuerzos y refrigerio tipo catering de la Oficina Principal SIUBEN, destinada a empresas MIPYMES.**

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 martes 28 de enero del 2020** hasta las **10:30 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:** (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)

Rosa Maritza Toribio
Directora de Operaciones y Finanzas

SISTEMA UNICO DE BENEFICIARIO
Gerencia Administrativa Financiera
Santo Domingo, R.D.

VICEPRESIDENCIA DE LA REPÚBLICA DOMINICANA

SIUBEN

SISTEMA ÚNICO DE BENEFICIARIOS

**SIUBEN-DAF-CM-2020-0001**

**Contratación de servicios de almuerzos y cenas empacadas y almuerzos y refrigerio tipo catering de la Oficina Principal SIUBEN, destinada a empresas MIPYMES.**

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

## Ficha técnica

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

| Lote | Descripción | Contratos | Unidad de Medida |
|---|---|---|---|
| **1** | Servicios de almuerzos empacados tipo plato del día. Suministro de 50 a 60 Servicios diarios (Estimados). Suministros de 2 a 3 servicios estimados fines de semana y feriados. (Total de almuerzos estimados en la contratación: 4,500) | 1 | Servicio |
| **2** | Servicios de cenas empacadas. Servicios diarios de 2 a 3 estimados, incluyendo fines de semanas y días feriados. (Total de cenas estimados en la contratación: 450) | 1 | Servicio |
| **3** | Servicios de almuerzos tipo catering. El servicio incluye 1 arroz, 1 carne, 1 pastelón, 1 ensalada, 1 postre y jugo natural o refresco. (Total de Almuerzos estimados en la contratación: 230) | 1 | Servicio |
| **4** | Servicios de refrigerio tipo catering. El servicio incluye 4 opciones de picaderas fríos y calientes, un postre y/o frutas y jugo natural. (Total de refrigerios estimados en la contratación: 230) | 1 | Servicio |

## 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).
- Oferta económica – Formulario (SNCC.F.0033)
- Formulario de Información sobre el Oferente (SNCC.F.042).
- Registro Sanitario Vigente. No subsanable
- Certificación INDOCAL.
- Presentar certificación MIPYME ACTUALIZADA.
- 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.
- Listado de referencias de servicios similares de los últimos dos (02) años (incluir nombre de la empresa, dirección, teléfono, contacto, duración del contrato).
- Oferta económica
- Menú sugerido con 3 opciones mínimo por día para almuerzos empacados, que incluyan 2 arroces, 2 carnes, 2 ensaladas, 2 habichuelas, víveres y comida rápida (Sandwiches, hot dogs, rollos, acompañados con papas fritas a la francesa y que sean porciones que correspondan a un almuerzo sólido). Se requiere incluir en los menús salcocho o cocidos.
- Menú sugerido con 3 opciones mínimo por día para cenas empacadas, que incluyan 2 viveres, 2 compañas y comida rápida (Sandwiches, hot dogs, rollos, acompañados con papas fritas y que sean porciones que correspondan a una cena sólida).
- Los menús de los servicios de almuerzos y refrigerios tipo catering deberán presentar 2 opciones a elegir según requerimientos de la ficha técnica, si resultan adjudicados.

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 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 criterios definidos a continuación y menor precio ofertado.

**a. Elegibilidad**. El Proponente debe estar legalmente autorizado para realizar sus actividades comerciales en el país.

| CRITERIOS DE EVALUACIÓN | CALIFICACIÓN |
|---|---|
| Registro Sanitario Vigente | Cumple / No Cumple |
| Certificación INDOCAL | Cumple / No Cumple |
| Registro de Proveedor del Estado (Poseer el rubro publicado) | Cumple / No Cumple |
| **Total** | **Cumple / No Cumple** |

**b. Capacidad Técnica.** La propuesta presentada debe cumplir con las todas características especificadas en la Ficha Técnica, en los casos que aplique, de lo contrario no será considerada su propuesta.

| CRITERIOS DE EVALUACIÓN | CALIFICIACIÓN |
|---|---|
| Listado de referencias de servicios similares de los últimos dos (02) años (incluir nombre de la empresa, dirección, teléfono, contacto, duración del contrato). | Cumple / No Cumple |
| Menú para almuerzos empacados, sugerido con 3 opciones mínimo por día, que incluyan 2 arroces, 2 carnes 2 ensaladas, 2 habichuelas y comida rápida (Sandwiches, hot dogs, rollos, acompañados con papas fritas y que sean porciones que correspondan a un almuerzo sólido). En los casos que aplique. | Cumple / No Cumple |
| Menú para cenas empacadas, sugerido con 3 opciones mínimo por día, que incluyan 2 viveres, 2 compañas y comida rápida (Sandwiches, hot dogs, rollos, acompañados con papas fritas y que sean porciones que correspondan a una cena sólida). En los casos que aplique. | Cumple / No Cumple |
| Menú propuesto para los almuerzos tipo catering (Presentar lista). En los casos que aplique. | Cumple / No Cumple |
| Menú propuesto para los refrigerios tipo catering. En los casos que aplique. | Cumple / No Cumple |
| **Total** | **Cumple / No Cumple** |

Los criterios a ser evaluados tendrán una puntuación total de 100 puntos. Los proveedores deberán obtener una calificación mínima de **90 puntos** para pasar a la evaluación económica por menor precio presentado.

| CRITERIOS DE EVALUACIÓN | PUNTUACIÓN |
|---|---|
| Visita al establecimiento | 40 |
| Degustación | 60 |
| Puntuación total | 100 |

**Desglose de puntuación asignada a la visita a establecimiento. Puntuación asignada: 40 Puntos.**

Los criterios mínimos establecidos para la validación y asignación de la totalidad de los puntos a los establecimientos visitados, estarán basados en los siguientes aspectos:

| Criterio | Calificación |
|---|---|
| Higiene del Negocio | Cumple / No Cumple |
| Cantidad de empleados mínimo 10 | Cumple / No Cumple |
| Empleados de la cocina debidamente uniformados: gorro, guantes, mandil, zapatos cerrados y mascarillas. | Cumple / No Cumple |
| Existencia de extintores (mínimo 2) | Cumple / No Cumple |
| Cantidad de estufas industriales (mínimo 2 estufas con 4 hormillas) | Cumple / No Cumple |
| Existencia de frízer y/o cuarto frio | Cumple / No Cumple |
| Transporte (mínimo 2 vehículos) | Cumple / No Cumple |
| Ubicación (Distrito Nacional y Santo Domingo) | Cumple / No Cumple |

Las empresas participantes deberán cumplir con todos los criterios mínimos establecidos en la evaluación de la visita para obtener el puntaje asignado (**40 puntos**).

**Degustaciones y presentaciones. Puntuación asignada: 60 puntos**

* La degustación de los almuerzos empacados para suministro diario, se realizará dentro del mismo proceso de visitas. El equipo evaluador estará visitando el local para la inspección del mismo y dentro del horario en que despacha a otras empresas dando la oportunidad de probar los servicios suministrados en los contratos actuales.

El equipo evaluador estará realizando las visitas a los establecimientos participantes desde el martes 28 hasta el jueves 30 de febrero del 2020.

* La degustación de los almuerzos y refrigerios tipo catering se realizará el **viernes 31 de enero** del 2020, a las **12:00** p.m., en el salón del segundo piso de la Oficina Principal SIUBEN. Los representantes deberán estar presente en el horario de 11:30 a.m. a 11:45 a.m., para el debido registro y control de llegada.

Cada empresa deberá enviar 2 variedades de servicios de almuerzo y/o refrigerios para degustar según fecha y hora indicada y lo estipulado en la ficha técnica. Este servicio deberá considerarse para 4 evaluadores.

Al momento de llegar la empresa, le será entregado un numero o letra que identificará el orden de llegada, a los fines de que sepa cuál es su mesa para el montaje o presentación de sus comidas.

Ambas evaluaciones estará basadas en encuestas de satisfacción, según los criterios siguientes:

| Almuerzos empacados (60 puntos) | |
|---|---|
| Criterio | Puntuación |
| Presentación de la comida | 10 |
| Cocción de la comida | 20 |
| Sabor de la comida | 20 |
| Cantidad de la comida (Porción razonable para 1 persona) | 10 |

| Almuerzos y refrigerios (Catering), 60 puntos | |
|---|---|
| Criterio | Puntuación |
| Presentación de la comida | 10 |
| Cocción de la comida | 25 |
| Sabor de la comida | 25 |

**c. Sistema de puntuación.**

**Todo proveedor deberá obtener un mínimo de <u>50 puntos</u> para considerarse calificada.**

| Almuerzos empacados (60 puntos) | | |
|---|---|---|
| **Presentación de la comida** | 10 | Malo: 0 ptos<br>Bueno: 8 ptos<br>Muy bueno: 10 ptos |
| **Cocción de la comida** | 20 | Malo: 0 ptos<br>Bueno: 17 ptos<br>Muy bueno: 20 ptos |
| **Sabor de la comida** | 20 | Malo: 0 ptos<br>Bueno: 17 ptos<br>Muy bueno: 20 ptos |
| **Cantidad de la comida (Porción razonable para 1 persona)** | 10 | Malo: 0 ptos<br>Bueno: 8 ptos<br>Muy bueno: 10 ptos |

**Todo proveedor deberá obtener un mínimo de 50 puntos para considerarse calificada.**

| Almuerzos y refrigerios (Catering), 60 puntos | | |
|---|---|---|
| **Presentación de la comida** | 10 | Malo: 0 ptos<br>Bueno: 8 ptos<br>Muy bueno: 10 ptos |
| **Cocción de la comida** | 25 | Malo: 0 ptos<br>Bueno: 21 ptos |

| | | |
|---|---|---|
| | | Muy bueno: 30 ptos |
| **Sabor de la comida** | 25 | Malo: 0 ptos<br>Bueno: 21 ptos<br>Muy bueno: 30 ptos |

### 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 Provisional

El Encargado de Almacén y Suministro debe recibir los bienes de manera provisional hasta tanto verifique que los mismos corresponden con las características técnicas de los bienes adjudicados.

### 5. 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 y a la entrada por parte del área requirente para fines de pago.

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

### 6. Obligaciones del Proveedor

El Proveedor está obligado 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 servicios 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 presentes 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.

### 7. 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.