VICEPRESIDENCIA DE LA REPÚBLICA DOMINICANA
SIUBEN
SISTEMA ÚNICO DE BENEFICIARIOS

No. EXPEDIENTE 3
SIUBEN-DAF-CM-2021-0006

PRESIDENCIA DE LA REPUBLICA

CONVOCATORIA

DEPARTAMENTO DE COMPRAS

CONVOCATORIA A COMPRAS MENORES

SIUBEN-DAF-CM-2021-0006

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

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 **viernes 12 de marzo del 2021** hasta las **02:00 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.

PRESIDENCIA DE LA REPÚBLICA DOMINICANA
Sistema Único de Beneficiarios
FINANCIERO
Santo Domingo, R.D.

Licda. Giselle Feliz García
Encargada Administrativa y Financiera

SNCC.D.014

PRESIDENCIA DE LA REPÚBLICA DOMINICANA
Sistema Único de Beneficiarios

No. EXPEDIENTE
No. DOCUMENTO
SIUBEN-DAF-CM-2021-0006

09 de marzo de 2021

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-2021-0006 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 Mujeres.**

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 **viernes 12 de marzo del 2021** hasta las **02:00 p.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: (Miguel Reyes)
Departamento: (Compras)
Nombre de la Entidad Contratante: (SIUBEN)
Dirección: John F. Kennedy No. 38)
Teléfono: (809-689-5230, ext. 1061)
E-mail: (siuben.licitacion@siuben.gob.do)

Licda. Giselle Feliz García
Encargada Administrativa y Financiera

PRESIDENCIA DE LA REPÚBLICA DOMINICANA
Sistema Único de Beneficiarios
FINANCIERO
Santo Domingo, R.D.

PRESIDENCIA DE LA
REPÚBLICA DOMINICANA

Sistema Único de Beneficiarios

SIUBEN-DAF-CM-2021-0006

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

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

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: 4,000)** • 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: 380)**	1	Servicio
2	• 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: 150)** • 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: 150)** • Servicios de almuerzos para ejecutivos **(Total de almuerzos**	1	Servicio

	ejecutivos estimados en la contratación: 85, con 2 servicios diarios solicitados como estimado)		

Observaciones Importantes para fines de evaluación:

- Menú sugerido con 2 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 2 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 tipo catering y para los servicios ejecutivos, deberán presentar 2 opciones a elegir según requerimientos de la ficha técnica, si resultan adjudicados. Con relación a los refrigerios será a requerimiento según listado suministrado.

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. Para este punto si no tiene la certificación que identifique la empresa como MIPYME Mujer, entonces la información será validada a través del portal transaccional.
- 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).
- Muestra de Menú sugerido con 2 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.
- Muestra de Menú sugerido con 2 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).

- Listado de las diferentes picaderas frias y calientes que ofertan para validar la variedad que tiene la empresa.
- El proveedor deberá suministrar carta compromiso de entrega 30 minutos antes de la hora solicitada en los requerimientos de resultar adjudicatario.

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 2 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	Cumple / No Cumple

sean porciones que correspondan a un almuerzo sólido). **En los casos que aplique.**	
Menú para cenas empacadas, sugerido con 2 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 y los almuerzos para ejecutivos (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 Jueves 10 hasta el viernes 11 de septiembre del 2020.

* La degustación de los almuerzos y refrigerios tipo catering y almuerzos ejecutivos se realizará el **Lunes 15 de marzo** del 2020, a las **12:00** p.m., en el salón del tercer 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 de la degustación 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 50 puntos para considerarse calificada.

Almuerzos empacados (60 puntos)		
Presentación de la comida	10	Malo: 0 ptos Bueno: 8 ptos Muy bueno: 10 ptos
Cocción de la comida	20	Malo: 0 ptos Bueno: 17 ptos Muy bueno: 20 ptos
Sabor de la comida	20	Malo: 0 ptos Bueno: 17 ptos Muy bueno: 20 ptos
Cantidad de la comida (Porción razonable para 1 persona)	10	Malo: 0 ptos Bueno: 8 ptos 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 Bueno: 8 ptos Muy bueno: 10 ptos
Cocción de la comida	25	Malo: 0 ptos Bueno: 21 ptos Muy bueno: 25 ptos
Sabor de la comida	25	Malo: 0 ptos Bueno: 21 ptos Muy bueno: 25 ptos

3. Criterios de Adjudicación

El Comité de Compras y Contrataciones para Compras Menores, 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 será **por Lotes** decidida a favor del Oferente/Proponente cuya propuesta cumpla con los requisitos exigidos y sea calificada como la más conveniente para los intereses institucionales, teniendo en cuenta el precio, la calidad, y las demás condiciones que se establecen en el presente Pliego de Condiciones Específicas.

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.

4. 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.

5. 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.

6. 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.

7. 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.

8. 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.

9. Condiciones de Pago

Los pagos se harán según los desembolsos en la medida que el proveedor realice la entrega de los servicios requeridos y conforme con facturaciones basadas en Conduces de despacho.

Los pagos se realizarán con posterioridad a las entregas, parciales y periódicas, verificadas y aprobadas de los servicios recibidos quincenalmente, contados a partir de la entrega de cada factura en un plazo de 30 días Calendario.