PRESIDENCIA DE LA REPÚBLICA DOMINICANA
Sistema Único de Beneficiarios

No. EXPEDIENTE 3
SIUBEN-DAF-CM-2021-0041

PRESIDENCIA DE LA REPUBLICA

CONVOCATORIA

DEPARTAMENTO DE COMPRAS

CONVOCATORIA A COMPRAS MENORES

SIUBEN-DAF-CM-2021-0041

Contratación de servicios de almuerzos tipo ejecutivos y refrigerios para los colaboradores de nuestra institución, 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 tipo ejecutivos y refrigerios para los colaboradores de nuestra institución.**

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 17 de agosto del 2021** 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.

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

No. EXPEDIENTE
No. DOCUMENTO
SIUBEN-DAF-CM-2021-0041

11 de agosto 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-2021-0041 del portal transaccional)**, a los fines de presentar su mejor Oferta para **Contratación de servicios de almuerzos tipo ejecutivos y refrigerios para diferentes reuniones de nuestra institución 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 **martes 17 de agosto del 2021** 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: (Erminia Ruiz)
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)

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

Licda. Giselle Feliz García
Encargada Administrativa y Financiera

PRESIDENCIA DE LA
REPÚBLICA DOMINICANA

Sistema Único de Beneficiarios

SIUBEN-DAF-CM-2021-0041

Contratación de servicios de almuerzos tipo ejecutivos y refrigerios para diferentes reuniones de nuestra institución SIUBEN, destinado a empresas MIPYMES.

Los servicios para distribución de almuerzos y refrigerios son los siguientes:

Lote	Descripción	Contratos	Unidad de Medida
1	**300 Servicios de almuerzos estimados tipo ejecutivos:** Menú sugerido: almuerzos tipo ejecutivos (catering y/o empaque individual) el servicio incluye 2 arroz, 2 carne, 2 pastelón, 2 ensalada, 1 postre según la cantidad de personas (Dos variedades dentro de la cantidad solicitada) y jugo natural o refresco.	1	Servicio
2	**500 Servicios de refrigerios estimados (catering y/o empaque individual) :** Menú sugerido: Servicio de refrigerio tipo catering. El servicio incluye 4 opciones de picaderas frías y calientes, el postre y/o frutas, y jugo natural.	1	Servicio

1. **Requerimientos del proceso**

Para los requerimientos del concurso los proveedores solo tendrán un tiempo de 24 horas para reponer documentación subsanable, luego de la notificación del acta de apertura.

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.
- Certificación INDOCAL.
- Presentar certificación MIPYME ACTUALIZADA.

- Listado de referencias de servicios similares de los últimos dos (02) años (incluir nombre de la empresa, dirección, teléfono, contacto, duración del contrato).
- Menú sugerido para almuerzos tipo ejecutivos en los cuales el adjudicatario incluirá en cada pedido **2 arroces, 2 carnes, 2 pastelones, 2 ensaladas, 1 postre según la cantidad de personas (Dos variedades dentro de la cantidad solicitada)**.
- Menú sugerido para refrigerio en los cuales el adjudicatario incluirá **4 opciones de picaderas frías y calientes, el postre y /o frutas y jugo natural.**
- 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 90100000)**	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
300 Servicios de almuerzos estimados tipo ejecutivos: Menú sugerido: almuerzos tipo ejecutivos (catering y/o empaque individual) arroz, carnes, pastelones, ensaladas, postre y	Cumple / No Cumple

jugo natural o refresco.	
500 Servicios de refrigerios estimados (catering y/o empaque individual) : Menú sugerido: Servicio de refrigerio tipo catering. El servicio incluye 4 opciones de picaderas frías y calientes, el postre y/o frutas, y jugo natural.	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 05**	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 freezer y/o cuarto frio	Cumple / No Cumple
Transporte (**mínimo 1 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).

Degustación. Puntuación asignada: 60 puntos

* La degustación de los almuerzos y refrigerios tipo catering y almuerzos ejecutivos se realizará el **viernes 20 de agosto** del 2021, a las **12:00** p.m., en la Oficina Principal SIUBEN, Av. Jonh F. Kennedy No. 38, Ensanche La Fe. 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 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.

El equipo evaluador estará realizando las visitas a los establecimientos participantes desde el miércoles 18 al jueves 19 de agosto del 2021.

Nota: El proveedor que no cumpla con el criterio de la visita a establecimiento con valor de 40 Puntos, no participará en la degustación.

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

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

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

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 Lote** 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 entenderan 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 noson 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 quincenales 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.

10. Evaluación a proveedores

Los proveedores adjudicados serán evaluados posteriormente al proceso de entrega de los servicios adjudicados bajo los siguientes aspectos:

- Calidad en el Sevicio
- Servicio al Cliente

Estos aspectos arrojarán puntuaciones que serán notificadas a los mismos. Las puntuaciones están establecidas con los siguientes rangos:

Proveedores entre rango Deficiente < - 75	Proveedores entre rango Aceptable 75-90	Proveedores entre rango Excelente 91-100