



CONVOCATORIA

DEPARTAMENTO DE COMPRAS

CONVOCATORIA A COMPRAS MENORES

SIUBEN-DAF-CM-2022-0003

Contratación de servicios de almuerzos y cenas empacadas 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 de la Oficina Principal SIUBEN, destinado a empresas MIPYMES.**

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 22 de marzo del 2022** 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.


Licda. Giselle Felz García
Encargada Administrativa y Financiera





17 de marzo de 2022

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-2022-0003 del portal transaccional**, a los fines de presentar su mejor Oferta para **Contratación de servicios de almuerzos y cenas empacadas 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 **martes 22 de marzo del 2022** 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)).

EI 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: (Carolina González)

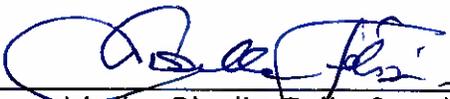
Departamento: (Compras)

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)


Licda. Giselle Feliz García
Encargada Administrativa y Financiera





PRESIDENCIA DE LA
REPÚBLICA DOMINICANA

Sistema Único de Beneficiarios

SIUBEN-DAF-CM-2022-0003

Contratación de servicios de almuerzos y cenas empacadas de la Oficina Principal SIUBEN, destinada a empresas MIPYMEs.

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

Ficha técnica:

Tipo de requerimiento	Especificaciones de la solicitud	Cantidad
SERVICIOS DE ALMUERZOS Y CENAS	<ul style="list-style-type: none">• 5,000 almuerzos y/o cenas estimadas.- Servicios de almuerzos empacados tipo plato del día de la semana. Suministrado de 50 a 65 servicios diarios estimados. Suministros de 2 a 3 servicios estimados fines de semana y feriados.-Servicios de cenas empacadas. Servicios diarios de 2 a 3 estimados, incluyendo fines de semana y días feriados.	1 contrato por todo el requerimiento

Especificaciones puntuales según el requerimiento:

- El proveedor debe disponer de un sistema web para que los colaboradores con asignaciones de contraseña puedan realizar diariamente sus pedidos de servicios. El sistema debe generar reporte para servicios ordenados y debe disponer de información de monto unitario y total. También debe permitir generación de este por rango de fechas.
- El proveedor debe de entrega constancia de compromiso para la hora de entrega (11:30 am a 12:00m), para que los turnos de almuerzos sean efectuados, sin alterar el horario de trabajo.
- El proveedor deberá suministrar los precios unitarios tanto para los almuerzos empacados como para las cenas.

Menú sugerido:

- **Almuerzos empacados:**

Menú sugerido con 2 opciones mínimo por día para almuerzos empacados, que incluyan:

- **Sancocho y cocidos.**

- **2 arroces**

- ✓ Arroz blanco y amarillo
- ✓ Moro de habichuela, guandules.
- ✓ Locrio de chuleta, costillitas, pollo y cerdo
- ✓ Arroz con tocinetas, puerro, maíz

- **2 carnes y/o otros**

- ✓ Pollo, guisado, a la plancha, al horno, frito.
- ✓ Cerdo Guisado, a la plancha, horneado.
- ✓ Res guisada, molida, albóndigas
- ✓ Bacalao y pescados

- **Pastelones**

- ✓ Lasaña,
- ✓ De papa, yuca, plátano maduro, berenjena

- **2 ensaladas**

- ✓ Verde, hervida, rusa, de granos, berenjenas a la vinagreta, tipiles, César.

- **2 tipos de habichuelas, en los casos que aplique**

- ✓ Blancas, rojas, pintas, guandules, negra.

- **Viveres enteros, en puré y mangú**

- ✓ Guineo
- ✓ Plátanos verdes y maduros
- ✓ Papa
- ✓ Yuca
- ✓ Yautía

- **Comida rápida, Considerada para las personas que quieran diversificar el almuerzo y la cena. (Disponible diariamente)**

- ✓ Sándwiches diversos
- ✓ Hot Dog
- ✓ Rollos
- ✓ Hamburguesas

- ***Nota:***

Todos los servicios de comida rápida van acompañados con papas fritas a la francesa o papas chips

Las porciones deben llegar con una cantidad que correspondan a un almuerzo sólido

Datos del Concurso

1. Requerimientos del concurso

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:

1. Formulario de Presentación de Oferta (SNCC.F.034).
2. Oferta económica - Formulario (SNCC.F.0033)
3. Formulario de Información sobre el Oferente (SNCC.F.042).
4. Registro Sanitario Vigente.
5. Certificación INDOCAL.
6. Presentar certificación MIPYME ACTUALIZADA.
7. 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.
8. Listado de referencias de servicios similares de los últimos dos (02) años (incluir nombre de la empresa, dirección, teléfono, contacto, duración del contrato).
9. Listado de menú tanto para almuerzos como para las cenas.
10. El proveedor deberá suministrar carta compromiso de entrega a la hora solicitada (11:30 a.m. a 12:00 p.m.) en los requerimientos de resultar adjudicatario.
11. El proveedor debe disponer de un sistema web para que los colaboradores con asignaciones de contraseña puedan realizar sus pedidos de servicios. El sistema debe generar reporte para servicios ordenados y debe disponer de información de monto unitario y total. También debe permitir generación de este por rango de fechas.

Las ofertas deberán tener una validez mínima de ciento veinte (120) 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. **Proveedor deberá mantener la oferta hasta tanto termine el Contrato u Orden de Compras.**

El proveedor que resulte adjudicado deberá suministrar para los fines de elaboración de contrato la siguiente documentación:

- ✓ Copia RNC
- ✓ Copia Certificado Registro Mercantil de la compañía
- ✓ Copia de los Estatutos sociales de la compañía
- ✓ Copia Certificaciones de impuestos actualizados (TSS y DGII)
- ✓ Última Asamblea
- ✓ Nómina de accionistas
- ✓ Copia de la cédula de identidad del representante

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
Presentar certificación MIPYME ACTUALIZADA	Cumple / No Cumple
Formulario de Presentación de Oferta (SNCC.F.034)	Cumple / No Cumple
Oferta económica - Formulario (SNCC.F.0033)	Cumple / No Cumple
Formulario de Información sobre el Oferente (SNCC.F.042).	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
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.	Cumple / No Cumple
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
Listado de menú tanto para almuerzos como para las cenas	Cumple / No Cumple
Disponibilidad de un sistema web para que los colaboradores con asignaciones de contraseña puedan realizar sus pedidos de servicios. El sistema debe generar reporte para servicios ordenados y debe disponer de información de monto unitario y total. También debe permitir generación de este por rango de fechas.	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
Implementación de sistema informático para toma de pedidos diarios	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 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 miércoles 23 hasta el jueves 24 de marzo del 2022.

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

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

- Calidad en el Proceso de entrega
- 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
--	--	---

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.

La Adjudicación será **por Lote** decidida a favor del Oferente/Proponente cuya propuesta cumpla con los requisitos exigidos y teniendo en cuenta el menor precio ofertado 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.

4. Empate entre Oferentes

En caso de empate entre dos o más Oferentes/Proponentes, se procederá de acuerdo con el 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 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.