



PROGRAMA SUPÉRATE

CONDICIONES GENERALES / TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA EL PROCESO DE COMPRA MENOR PARA SERVICIOS DE REFRIGERIO Y CATERING PARA TALLERES Y CAPACITACIONES A NIVEL NACIONAL PARA EL PROGRAMA SUPÉRATE, DIRIGIDO A MIPYMES

REF: PS-DAF-CM-2023-0007

Santo Domingo, Distrito Nacional
República Dominicana
23 de febrero del año 2023



INVITACIÓN A PRESENTAR OFERTAS:

El Programa Supérate les invita a participar del Procedimiento de Compra Menor de Referencia No. PS-DAF-CM-2023-0007, a fines de presentar su mejor oferta para **Servicios de Refrigerio y Catering para Talleres y Capacitaciones a Nivel Nacional para el Programa Supérate, dirigido a Mipymes.**

La presente invitación se hace de conformidad a los Artículos No. 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).

2. OBJETO DEL PROCESO:

Servicios de Refrigerio y Catering para Talleres y Capacitaciones a Nivel Nacional para el Programa Supérate, dirigido a Mipymes, según las especificaciones técnicas descritas en el presente documento, garantizando la calidad, higiene, sabor y presentación para los talleres y capacitaciones a nivel nacional del Programa Supérate.

3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

El oferente deberá ofrecer los servicios de Refrigerios y Catering de acuerdo a los menús, con garantía de buen servicio, entrega a tiempo, calidad de los alimentos, higiene, protocolos de salubridad, en buen estado y actos para el consumo.

Además de cumplir con todas las especificaciones técnicas descritas en este documento, para presentar su oferta deberá cotizar la cantidad de servicios ofrecidos para cada uno de los renglones solicitados, de acuerdo a las variedades del menú establecido.

Descripción	Unidad	Cantidad
Catering tipo buffet ejecutivo Servicio de comida ejecutiva en chefandish Punta de filete Filete de dorado Ensalada cesar de pollo Panecillos de buffet Arroz con puerro y tocineta Pastelón de plátano maduro Cheesecake Un (1) Jugo natural variedad de 8 onz a 12 onz	UD	1
Catering tipo buffet Servicio de comida en chefandish Pierna de cerdo asada Pechuga de pollo a la cordon Blue Solomillo azado Arroz primavera Papas Salteadas	UD	1

Canelones de ricota y espinaca Ensalada verde Ensalada Waldof Pudín de pan Jugos naturales variados de 8 onz a 12 onz		
Refrigerio 1 Presentación tipo buffet o pre-empacado biodegradable Pinchos de quesos y fiambres Mini Sandwich de cream cheese y puerro Pastelitos de pechuga de pollo Coqueta de pollo Brownie Jugos naturales variados de 8 a 12 onz	UD	1
Refrigerio 2 Pre empacado biodegradable. Tipo B Empanaditas al horno de res Mini Wraps de pollo o Wraps queso y jamón Quipe Bolita de queso Mini Brownie Jugos naturales variados de 8onz	UD	1
Refrigerio 3 dominicano. Presentación tipo buffet o pre-empacado Mangú encebollado o Yuca Salami a la plancha Queso frito Huevo revuelto con tomates, pimientos y queso Tocineta o salchicha Frutas de temporada Jugos naturales variados de 8onz	UD	1

4. COMO PRESENTAR OFERTA ECONÓMICA:

El oferente presentará en su propuesta económica un presupuesto general con el monto total del proceso (\$1,500,000.00); sin embargo, deberá detallar el presupuesto de los servicios a ofrecer como se indica a continuación:

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	MONTO
1	Servicios de Catering (Orden abierta de acuerdo a menús adjunto)	RDS 750,000.00
2	Servicios de Refrigerios (Orden abierta de acuerdo a menú adjunto)	RDS 750,000.00
Total		RDS 1,500,000.00

- Deben incluir la cristalería, mantelería y la cubertería
- El costo de transporte deberá estar incluido en el precio unitario.



- Estos servicios serán requeridos de manera parcial, a requerimiento de la institución hasta agotar la orden de compras.
- El oferente deberá cotizar la cantidad de platos por personas, por renglón ofertado de acuerdo a las opciones de menús requeridas.
- Vehículos de Distribución de los Alimentos: los vehículos utilizados para la distribución de los alimentos deben ser cerrados, estar en buen estado y en buen funcionamiento. El personal de transporte y los vehículos deben estar al día con los documentos de ley (seguro y licencia). El personal de transporte y los vehículos deben estar identificados. Esto será validado por el equipo de peritos actuantes en una visita.
- Experiencia en el mercado: presentar evidencia de mínimo un (1) año y (6) meses de experiencia en el mercado de expendio de alimentos y bebidas preparados a nivel empresarial, mediante un listado indicando los contratos ejecutados, las entidades contratantes y el nombre de los contactos correspondientes, con sus teléfonos y correos electrónicos.
- Imágenes de la fachada donde opera la cocina, imágenes de la cocina, imágenes de almacenamiento (productos fríos y secos), imágenes de los vehículos que transportan los alimentos.
- El proveedor deberá brindar servicios de camarería según se requiera el tratante y debe estar incluido en el precio unitario.
- Si se citase que los servicios no cumplen con los objetivos establecidos, se rechazarán los mismos y se dejarán a cuenta del proveedor, quedando la entidad contratante exenta de la obligación de pago.
- El proveedor es el único responsable de cumplir con el cronograma de entrega, puntualidad, calidad y demás requisitos exigidos en las especificaciones técnicas establecidas.
- El proveedor solo podrá despachar las cantidades solicitadas por la entidad contratante.
- Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato se impartan desde Programa Supérate.
- Obrar con lealtad y buena fe en el suministro del servicio objeto de la contratación, evitando dilaciones.
- Mantener la confidencialidad sobre la información que le sea suministrada para el objeto del desarrollo del contrato. Los contenidos informativos dispuestos en este documento constituyen información propietaria del Programa Supérate.

5. INSTRUCCIONES PARA LA PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA:

Las propuestas serán recibidas en sobre sellados hasta el día **martes veintiocho (28) de febrero del año 2023, hasta la 3:35 p.m.**, Ave. Leopoldo Navarro #61, Edif. San Rafael, 6to. Nivel, Ensanche San Juan Bosco, Santo Domingo, República Dominicana o a través del Portal Transaccional del Sistema Informático para la gestión de las compras y contrataciones del Estado Dominicano, el oferente deberá





presentar sus propuestas firmadas, en un (1) sobre sellado, conteniendo dentro la Oferta Técnica y Oferta Económica. El sobre deberá contener en su cubierta la siguiente identificación.

NOMBRE DEL OFERENTE/PROPONENTE

(Sello Social)

Firma del Representante Legal

PROGRAMA SUPÉRATE

División de Compras y Contrataciones

Referencia: PS-DAF-CM-2023-0007

A) Contenido del Sobre oferta técnica y Oferta Económica:

1. **Formulario** de Información sobre Oferente (**SNCC.F.042**), completo, firmado y sellado.
2. **Formulario de Oferta Económica (SNCC.F.033)** debe estar firmada, sellada y la fecha actual, con los precios que deberán incluir solo dos (2) decimales después del punto. Los oferentes deberán presentar su oferta en moneda nacional (Pesos Dominicanos, RD\$) con todos los impuestos (si aplican), debidamente transparentados, oferta presentadas en una moneda diferente será descalificadas.
3. Certificado vigente del **Registro Mercantil**.
4. **Carta emitida por el oferente**, firmada y sellada donde otorgue el crédito a Programa Supérate (a 60 días luego de emitida la factura) por el valor de la propuesta económica.
5. **Certificación** de cuenta de beneficiario registrada y/o registrado como beneficiario en el **SIGEF**.
6. **Certificación** de Registro de Proveedores del Estado (**RPE**), emitido por la Dirección General de Contrataciones Públicas. Con el rubro correspondiente para este proceso de compras. (**No Subsanable**).
7. **Certificación** emitida por la Dirección General de Impuestos Internos (**DGII**), donde se manifieste que el Oferente se encuentra al día en el pago de sus obligaciones fiscales.
8. **Certificación** emitida por la Tesorería de la Seguridad Social (**TSS**), donde se manifieste que el Oferente se encuentra al día en el pago de sus obligaciones de la Seguridad Social o en su defecto la Certificación de no empleado.
9. **Certificado** de Registro Sanitario Vigente.
10. **Certificación y/o código de validación bajo la Norma NORDOM 646**.
11. **Identificación** del representante legal (cédula o pasaporte).
12. **Listado** de clientes a favor de los cuales haya brindado servicios similares.
13. **Carta emitida por el oferente**, firmada y sellada donde certifique que esta dispuesta y tiene la capacidad de entregar los bienes solicitados a nivel nacional
14. **Certificación de acreditación de MIPYMES** vigente, emitido por el Ministerio de Industria y Comercio (MIC).





***Nota:** La institución se reserva la facultad de visitar las instalaciones de las empresas participantes.

6. PRECIO DE LA OFERTA:

Los precios cotizados por el Oferente/Proponente en el Formulario de Presentación de Oferta Económica deberán ajustarse a los requerimientos que se indican a continuación:

- Todos los ítems y/o artículos deberán enumerarse y cotizarse por separado en el Formulario de Presentación de Oferta Económica. Si un formulario de Oferta Económica detalla artículos pero no los cotiza, se asumirá que no está incluido en la Oferta de ese Ítem. Asimismo, cuando algún Ítem o artículo no aparezca en el formulario de Oferta Económica se asumirá de igual manera, que no está incluido en la Oferta de ese Ítem.
- El desglose de los componentes de los precios se requiere con el único propósito de facilitar a la Entidad Contratante la comparación de las Ofertas. El precio cotizado en el formulario de Presentación de la Oferta Económica deberá ser el precio total de la oferta, excluyendo cualquier descuento que se ofrezca.
- Los precios cotizados por el Oferente serán fijos durante la ejecución del Contrato y no estarán sujetos a ninguna variación por ningún motivo, salvo lo establecido en los Datos de la Compra Menor.
- Los oferentes son responsables de los errores presentados en la propuesta el precio unitario cotizado prevalecerá para consideraciones en la adjudicación final, todas las cantidades y cifras totales estarán impresas en números y letras.

7. CRITERIOS DE EVALUACIÓN TÉCNICA:

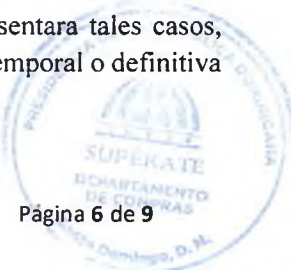
Una vez concluida la recepción de Ofertas, este Programa de Supérate evaluará las propuestas presentadas por los oferentes, a fin de determinar si éstas satisfacen los requerimientos establecidos en las presentes Condiciones Generales del Proceso.

La propuesta deberá contener la documentación necesaria, suficiente, fehaciente para demostrar que los bienes/servicios cumplan con las Especificaciones Técnicas requeridas, será verificado bajo la modalidad:

- **“CUMPLE”**: con los requerimientos.
- **“NO CUMPLE”**: con los requerimientos.

Los Peritos levantarán un informe donde se indicará el cumplimiento o no de las Especificaciones Técnica. En el caso de “no cumplimiento” indicará, de forma individualizada las razones. Los Peritos emitirán su informe sobre los resultados de la evaluación de las Propuestas Técnicas, a los fines de la recomendación final.

La presentación de cualquier documento falsificado o con datos alterados implica la anulación inmediata de la oferta en cualquier etapa del proceso, aún después de adjudicados. Si se presentara tales casos, dependiendo de la gravedad de la falta, ésta será utilizada como aval para inhabilitar temporal o definitiva del oferente..



8. CONSIDERACIONES:

Será considerada la consulta en el portal transaccional del Registro Nacional de Proveedor del Estado (RPE), emitido por la Dirección General de Compras y Contrataciones Públicas. El Oferente/Proponente interesado debe poseer inscrita las actividades comerciales (Rubro) en su RPE de bienes requeridos en el presente proceso. Para el presente proceso el rubro necesario para la adquisición de los servicios ofertados será:

90100000 - Servicios de catering

9. SUBSANACIONES:

Siempre que se trate de errores u omisiones de naturaleza subsanable entendiendo por éstos, generalmente, aquellas cuestiones que no afecten el principio de que las ofertas deben ajustarse sustancialmente a las Especificaciones Técnicas, la entidad contratante podrá solicitar que, en un plazo de 2 días laborables el Oferente/Proponente suministre la información faltante.

No se podrá considerar error u omisión subsanable, cualquier corrección que altere la sustancia de una oferta para que se la mejore.

Para fines de subsanaciones de errores aritméticos serán corregidos conforme a lo que establece el Reglamento No. 543-12, de aplicación de la Ley No. 340-06, en su artículo No. 92.

10 FASE DE EVALUACIÓN GASTRONÓMICA:

Los oferentes que cumplan con los requerimientos exigidos en el presente documento, serán notificados el día que establece el cronograma de actividades para la fase de evaluación gastronómica mediante una degustación donde deberán ofrecer una variedad del menú de catering y una variedad del menú de refrigerios para 3 personas, servidas adecuadamente y que serán evaluadas por los peritos responsables, a fin de determinar si cumplen con los criterios exigidos.

Un personal calificado del Programa Supérate evaluará en la fase de degustación de las propuestas gastronómicas, a fin de determinar si estas satisfacen los estándares internos de calidad, sabor, higiene, calidad de servicio y presentación de los alimentos y el cumplimiento de las especificaciones técnicas requeridas, se tomará en cuenta el criterio de relación precio/calidad.

Criterios de evaluación para las propuestas gastronómicas será el siguiente:

Presentación: 30 puntos

Sabor: 20 puntos

Calidad de los alimentos: 30 puntos

Higiene: 20 puntos

Total: 100 puntos

Aquel que supere los 90 puntos pasará a la evaluación de la oferta económica



11 CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES:

ACTIVIDADES	PERIODO DE EJECUCIÓN
Publicación/ llamado a participar	Jueves 23 de febrero del año 2023
Periodo de realizar consultas por parte de los interesados	Hasta el viernes 24 de febrero del año 2023 a las 3:35 p.m. a través del Portal Transaccional de Compras y Contrataciones Públicas.
Plazo para emitir respuestas	Jueves 28 de febrero del año 2023 a través del Portal Transaccional de Compras y Contrataciones.
Recepción de Ofertas	Martes 28 de febrero del año 2023 hasta la 3:35 p.m., a través del Portal Transaccional de Compras y Contrataciones Públicas o en físico en la Ave. Leopoldo Navarro #61, Edif. San Rafael, 6to. Nivel, Ensanche San Juan Bosco, D.N.
Notificación de habilitados para fase de evaluación gastronómica	Miercoles 1 de Marzo del año 2023
Degustación	Jueves 2 y viernes 3 de marzo del año 2022 a las 11:30 a.m. en la Ave. Leopoldo Navarro #61, Edif. San Rafael, 6to. Nivel, Ensanche San Juan Bosco, D.N.
Acto de Adjudicación	Fecha limite viernes 7 de abril del año 2023
Notificación de Adjudicación	Cinco días después de la Adjudicación.

12. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN:

Solo serán evaluadas, bajo el criterio de menor precio ofertado, aquellas ofertas económicas de los proponentes que hayan resultado habilitados luego de superada la etapa de evaluación técnica, validación de credenciales y degustación gastronómica y se procederá con la adjudicación del proceso a un único oferente cuya oferta económica presente el menor precio y se encuentre dentro de los parámetros de los precios del mercado.

13. CONSIDERACIONES GENERALES Y OBLIGACIONES DEL PROVEEDOR:

- El oferente adjudicatario (proveedor) es responsable de hacer entrega de los bienes o servicios conforme a lo solicitado en estas Condiciones Generales y Especificaciones Técnicas.
- El proveedor esta obligado a reponer los servicio deteriorados durante su transporte en cualquier otro momento, por cualquier causa que no sea imputable a la entidad contratante.
- El proveedor deberá brindar servicios de camarería según requiera el tratante.
- Si se citase que los servicios no cumplen con los objetivos establecidos, se rechazarán los mismos y se dejarán a cuenta del proveedor, quedando la entidad contratante excenta de la obligación de pago.
- El proveedor es el único responsable del cumplir con el cronograma de entrega, puntualidad, calidad y demás requisitos exigidos en las Condiciones Generales y Especificaciones Técnicas del Proceso.



- f) El proveedor solo podrá despachar las cantidades solicitadas por la entidad contratante.
- g) Cumplir con las prestaciones, salvo caso fortuito o fuerza mayor, o por actos o incumplimiento de la autoridad administrativa, que hagan imposible la ejecución del contrato.
- h) Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato se impartan desde el Programa Supérate.
- i) Obrar con lealtad y buena fe en el suministro del servicio objeto de la contratación, evitando dilaciones.
- j) Mantener la confidencialidad sobre la información que le sea suministrada para el objeto del desarrollo del contrato. Los contenidos informativos dispuestos en este documentos constituyen información propietaria del Programa Supérate.

14. LUGAR DE ENTREGA:

El oferente deberá realizar las entregas conforme a los requerimientos realizados por la institución, en diferente provincias a nivel nacional.

15. TIEMPO DE ENTREGA DEL SERVICIO:

A solicitud del área requiriente, hasta agotar la Orden de Servicios.

16. FACTURACIÓN Y CONDICIONES DE PAGO:

Al presentar su propuesta el oferente debe otorgar un crédito a 60 días, luego de emitida la factura con la recepción de los bienes o servicios, las facturas deben ser remitidas firmadas y selladas al Programa Supérate, ubicado en la Leopoldo Navarro No. 61, Edificio San Rafael, 6to piso. Ens. Don Bosco, D.N., RNC No.430-02945-9, con NCF Gubernamental, anexa la copia de la Orden de servicio, Impuestos al día (DGII y TSS) y conduce de recepción del servicio.

17. VÍAS DE CONTACTOS:

Para cualquier consulta o aclaración los datos de contacto son los siguientes:

Programa Supérate

Dirección Administrativa

Teléfonos: (809) 534-2105 ext.: 2229

Email: comprasprosoli@superate.gob.do y yi.mercedes@superate.gob.do

Contactos: División de Compras y Contrataciones.

Carlina Diaz Mora
Tecnico del Departamento de Compras y
Contrataciones

