

**CONDICIONES GENERALES / TÉRMINOS DE
REFERENCIA PARA EL PROCESO DE COMPRA MENOR
PARA EL SERVICIO DE CATERING Y REFRIGERIOS PARA
REUNIONES Y TALLERES DE LA INSTITUCIÓN,
DIRIGIDO A MIPYME.**

PPS-DAF-CM-2021-0048

Santo Domingo, Distrito Nacional

República Dominicana.

Julio 2021



1. INVITACION A PRESENTAR OFERTAS:

Programa Supérate les invita a participar del procedimiento de Compra Menor de referencia No. PPS-DAF-CM-2021-0048, a fines de presentar su mejor oferta para **Servicio De Catering y Refrigerios para reuniones y talleres de la institución, dirigido a Mipyme. Ref. No. PPS-DAF-CM-2021-0048.**

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

Adquirir el servicio de catering y refrigerios ejecutivos de acuerdo a las especificaciones técnicas y los menús establecidos en el presente documento, garantizando la calidad, higiene, sabor y presentación para las reuniones y actividades ejecutivas por SUPÉRATE.

3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

El oferente deberá ofrecer los servicios de catering y refrigerios 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, cumplir con todas las especificaciones técnicas descritas en este documento, para presentar su oferta deberá detallar la cantidad de servicios ofrecidos para cada uno de los renglones solicitados, de acuerdo a las variedades del menú establecido.

ITEM	DESCRIPCIÓN	MONTO
1	Servicios de catering (de acuerdo a menús adjuntos)	RD\$550,000.00
2	Servicios de Refrigerios (de acuerdo a menú adjuntos)	RD\$400,000.00

- EL COSTO DE TRASNPORTE DEBERA ESTAR INCLUIDO EN EL PRECIO UNITARIO. ESTOS SERVICIOS SERAN REQUERIOS DE MANERA PARCIAL, A REQUERIMIENTO DE LA INSTITUCION HASTA AGOTARDA LA ORDEN DE COMPRAS.
- EL OFERENTE DEBERA COTIZAR LA CANTIDAD DE PLATOS POR PERSONAS, POR RENGLON OFERTADO DE ACUERDO A LAS OPCIONES DE MENUS REQUERIDAS.



4. INSTRUCCIONES PARA LA PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA.

Las propuestas serán recibidas en sobre sellados hasta el día **martes veinte (20) de julio de 2021, hasta las 10:00a.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

SUPÉRATE

División de Compras y Contrataciones

Referencia: PPS-DAF-CM-2021-0048



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. **Registro Mercantil**
4. **Carta** emitida por el oferente, firmada y sellada donde otorgue el crédito a Programa Progresando con Solidaridad a 60 días luego de emitida la factura.
5. Certificación de cuenta de beneficiario registrada 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, 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. **Certificado** de salubridad e higiene emitida por el Ministerio de Salud Pública
11. **Certificado** de control de plagas vigente, emitido por el Ministerio de Agricultura.

Los Ítems deben ser colocados en la cotización en el orden en que aparece en la ficha técnica. 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.

El oferente que resulte adjudicatario es responsable de hacer entrega de los bienes o servicios conforme a lo requerido en este documento.

5. 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.

6. FASE DE EVALUACION GASTRONOMICA:

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 5 personas, servidas adecuadamente y que serán evaluadas por los peritos responsables, a fin de determinar si cumplen con los criterios exigidos.

7. 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.

La Entidad Contratante rechazará toda Oferta que no se ajuste sustancialmente al Pliego de Condiciones Específica. No se admitirán correcciones posteriores que permitan que cualquier Oferta, que inicialmente no se ajustaba a dicho Pliego, posteriormente se ajuste al mismo.

7. CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Un personal calificado de SUPÉRATE evaluará las propuestas recibidas así mismo se 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.

Criterio de evaluación para las propuestas gastronómicas será el siguiente:

Presentación: 20 puntos

Sabor: 20 puntos

Calidad de los alimentos: 20 puntos

Higiene: 20 puntos

Frescura: 20 puntos

Total: 100 puntos

Aquel que supere los 70 puntos, pasara a la Oferta Económica.



- ☐ **“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.

Evaluación Oferta Económica, se evaluará y comparará únicamente las Ofertas que se ajustan sustancialmente a las presentes Especificaciones Técnicas y que hayan sido evaluadas técnicamente como CONFORME, bajo el criterio del mejor precio ofertado, tomándose en consideración las mejores condiciones, tiempo de entrega y la calidad de la oferta. Todo esto con la finalidad de salvaguardar los intereses del Programa Progresando con Solidaridad.

8. CRITERIOS DE ADJUDICACION:

La Adjudicación será por Ítem a favor del/los Oferentes/Proponentes cuya propuestas cumplan con los requisitos exigidos y sea calificada como la más conveniente para los intereses institucionales, teniendo en cuenta el precio, la calidad, la idoneidad del Oferente/ Proponente y las demás condiciones que se establecen en el presente Pliego de Condiciones Específicas Técnicas.

09. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

ACTIVIDADES	PERIDODO DE EJECUCION
Publicación/ Llamado a participar	Viernes 16 de Julio de 2021
Periodo de realizar consultas por parte de los interesados	Hasta el lunes 19 de julio de 2021 a las 4:00p.m.
Plazo para emitir respuestas	Martes 20 de julio de 2021 a las 11:15 a.m..
Recepción de Ofertas	Martes 20 de julio de 2021 hasta las 4:30 p.m.
Notificación de habilitados para fase de evaluación gastronómica	Viernes 23 de julio de 2021
Presentación degustación	Lunes 26 de Julio de 11:45a.m hasta 1:00p.m Martes 27 de Julio de 11:45a.m hasta 1:00p.m
Acto de Adjudicación	Lunes 02 de Agosto de 2021
Notificación de Adjudicación	Viernes 06 de Agosto de 2021



10. LUGAR DE ENTREGA:

El oferente deberá realizar las entregas conforme a los requerimientos realizados.

11. 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 de los rubros necesarios para la adquisición de los bienes ofertados será:

90100000 – Servicios de catering

12. TIEMPO DE ENTREGA:

La entrega a solicitud del área requiriente.

13. 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. El oferente debe facturar de manera parcial de acuerdo a las entregas a requerimiento institucional, las facturas deben ser remitidas firmadas y selladas a Programa SUPÉRATE, RNC No.430-02945-9, con NCF Gubernamental, Anexa con la Certificación de impuesto DGII y TSS al día.

14. VÍAS DE CONTACTOS:

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

Programa SUPÉRATE.

Dirección Administrativa

Teléfonos: (809) 534-2105

Email: comprasprosoli@solidaridad.gob.do

Contactos: División de Compras y Contrataciones.


Katherine Brito Báez

Responsable de la Unidad Operativa de Compras y Contrataciones.



Menú Tipo Buffet

Almuerzo tipo buffet ejecutivo	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 y 12 onz
Almuerzo tipo buffet	Pierna de cerdo asada
	Pechuga de pollo a la cordon blue
	Solomillo asado
	Arroz primavera
	Papas Salteadas
	Canelones de ricota y espinaca
	Ensalada verde
	Ensalada Waldof
	Panecillos de buffet
	Pudin de pan
	Jugos naturales variados de 8 a 12 onz



Menú Tipo Refrigerio

Refrigerio 1 Presentación en bandejas	Pinchos de quesos y fiambres
	Un mini sándwich de cream cheese y puerro
	Pastelitos de pechuga de pollo
	Croqueta de jamón.
	Mini brownie
	Jugos naturales variados de 8 a 12 onz
Refrigerio 2 Pre empacado en embace biodegradables. Tipo B	Empanaditas al horno de res
	Mini wraps de jamón, queso y lechuga
	Quipe
	Bolita de queso
	Mini brownie
	Jugos naturales variados de 8 a 12 onz
Refrigerio 6 Presentación tipo buffet o pre empacado, dominicano	Mangú encebollado o Yuca
	Salami a la placha
	Queso frito
	Huevo revuelto con tomates, pimientos y queso
	Tocineta o salchicha
	Frutas de temporada
	Chocolate con leche y jugos variados

