

**CONVOCATORIA DE OFERTAS PARA LA CONTRATACION DEL SERVICIO DE ALMUERZO PARA  
LOS EMPLEADOS DE LA SUPERINTENDENCIA DE BANCOS, CUARTO TRIMESTRE**

**COMPARACION DE PRECIOS No. SIB-CP-004/2018**

**Datos del Concurso**

**1. Objeto del Concurso**

Constituye el objeto de la presente convocatoria para contratación del servicio de almuerzo para los empleados de la Superintendencia de Bancos.

**2. Procedimiento de Selección**

Comparación de Precios.

**3. Plazo para la presentación de propuestas**

Del martes 28 de agosto al lunes 3 de septiembre 2018, a las 4:00 pm.

**4. Descripción del servicio**

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD	CANTIDAD
1	Contratación del servicio de almuerzo para los empleados	UN	1

**Nota:** Sera obligatorio el levantamiento Físico en el área, pautado para el **jueves 30 de agosto 2018 a las 8:30 am**, en la sede principal. Deberá llenar formulario de levantamiento.

Para el logro del objetivo propuesto en la presente contratación, el Proponente deberá realizar las actividades que se indican a continuación en el tiempo programado y entregar los informes parciales y el informe final de conformidad con los objetivos, alcances y contenido.

El servicio objeto del contrato de la presente licitación es el servicio de suministro de alimentos para empleados de la Superintendencia de Bancos de la República Dominicana. El periodo previsto para el contrato es de 3 meses.

El adjudicatario del contrato deberá brindar a la institución y a los empleados los siguientes servicios:

Almuerzo de lunes a viernes, excluyendo días feriados y días que por disposiciones institucionales se ameriten. Dicho servicio debe incluir:

- Plato del día (con varias combinaciones) 2 ensaladas (hervida, verde u otra), 2 arroces (blanco y mezclado), 2 carnes diferentes (una de estas orientada a alimentos saludables), 1 pastelón, víveres enteros y (mangú - puré) habichuelas y complemento (salado o dulce). Opción snack (variedad de sándwich, rollos, tacos, burritos, etc.)

- Postres
- Bebidas

El cual debe de servirse de la siguiente forma:

- En la sede principal:
  - Recepción en la SIB: 10:30 a.m
  - Inicio del servicio en la Cafetería: 11:00 a.m en diferentes tandas a convenir.
  - Final del servicio en la Cafetería: 2:45 p.m. horario.
- Otras instalaciones:
  - Empacado en su planta de producción y entregado a las oficinas de PROUSUARIO e IFIL a las 11:45 a.m., y otras instalaciones que pueda requerir la institución.

En la actualidad la entidad contratante no dispone de una cocina industrial, por lo que la propuesta se debe basar en traer los alimentos cocidos para ser servidos al momento del consumo.

En el entendido de que el servicio de almuerzo es un beneficio que reciben los empleados de la institución el objetivo es brindar un servicio de la mejor calidad posible y al menor costo.

La oferta deberá garantizar el suministro de los servicios de almuerzo necesarios para suplir las necesidades de la entidad contratante. En la actualidad se sirven aproximadamente 225 platos y contamos con una población de cerca de 740 empleados.

La empresa contratista será responsable del mantenimiento del área que ocupa la cafetería, así como del mobiliario, equipos y artículos que en ella se encuentran, comprometiéndose a devolverlos -al término de la contratación- a la entidad contratante en las mismas condiciones en que las recibió, salvo el deterioro normal por su uso.

El adjudicatario se compromete a velar por el buen funcionamiento y mantenimiento de la infraestructura física recibida y los bienes, materiales y equipos. Asimismo, queda en la obligación de aceptar la realización de inspecciones por parte de la entidad contratante para evaluar aspectos de higiene, limpieza y organización, calidad de los alimentos, mantenimiento de las instalaciones y de los útiles, etcétera.

## **5. Lugar de entrega de los Servicios**

Los Servicios deberán ser entregados según acuerdo entre las partes.

## **6. Tiempo de entrega**

El tiempo de entrega de los bienes será según acuerdo entre las partes, y se debe expresar claramente en su propuesta el tiempo estimado. Las propuestas que no expresen el tiempo de entrega no podrán ser evaluadas comparativamente en cuanto a este aspecto.

## 7. Presentación de las Ofertas

Las propuestas deberán ser remitidas al Departamento de Compras de la Superintendencia de Bancos, en la Av. México #52, Gazcue. Los documentos de las propuestas deberán presentarse en sobre cerrado con un original debidamente marcado como “**ORIGINAL**” en la primera página del ejemplar, junto una (1) fotocopia simple de los mismos, debidamente marcada, en su primera página, como “**COPIA**”.

El sobre deberá contener en su cubierta la siguiente identificación:

### **NOMBRE DEL OFERENTE/PROPONENTE**

**Dirección:**

**DEPARTAMENTO DE COMPRAS**

**Superintendencia de Bancos de la República Dominicana**

**REFERENCIA: SIB-CP-004/2018**

La fecha límite de recepción de las propuestas es el lunes 3 de septiembre 2018.

## 8. Garantías

Los Oferentes/Proponentes deberán presentar las siguientes garantías:

### 8.1 Garantía de la Seriedad de la Oferta.

La Garantía de seriedad de la oferta podrá presentarse en forma de Póliza de fianza, por el monto equivalente al 1% del monto total de la Oferta.

**PÁRRAFO I.** La Garantía de Seriedad de la Oferta será de cumplimiento obligatorio y vendrá incluida dentro de la Oferta Económica. La omisión en la presentación de la Oferta de la Garantía de Seriedad de Oferta o cuando la misma fuera insuficiente, conllevará la desestimación de la Oferta sin más trámite.

### 8.2 Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato

Los Adjudicatarios cuyos Contratos excedan el equivalente en Pesos Dominicanos de **Diez Mil Dólares de los Estados Unidos de Norteamérica con 00/100 (US\$10.000,00)**, están obligados a constituir una Garantía Bancaria o Pólizas de Fianzas de compañías aseguradoras de reconocida solvencia en la República Dominicana, con las condiciones de ser incondicionales, irrevocables y renovables, en el plazo de **Cinco (5) días hábiles**, contados a partir de la Notificación de la Adjudicación, por el importe del **CUATRO POR CIENTO (4%)** del monto total del Contrato a intervenir, a disposición de la Entidad Contratante, cualquiera que haya sido el procedimiento y la forma de Adjudicación del Contrato. La misma debe ser emitida por una entidad bancaria de reconocida solvencia en la República Dominicana.

La no comparecencia del Oferente Adjudicatario a constituir la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato, se entenderá que renuncia a la Adjudicación y se procederá a la ejecución de la Garantía de Seriedad de la Oferta.

Cuando hubiese negativa a constituir la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato, la Entidad Contratante, como Órgano de Ejecución del Contrato, notificará la Adjudicación de los renglones correspondientes al Oferente que hubiera obtenido la siguiente posición en el proceso de Adjudicación, conforme al Reporte de Lugares Ocupados. El nuevo Oferente Adjudicatario depositará la Garantía y suscribirá el Contrato de acuerdo al plazo que le será otorgado por la Entidad Contratante, mediante comunicación formal.

## 9. Documentación a Presentar

- 1) Formulario de Presentación de Oferta. **(SNCC.F.034) (1 puntos)**
- 2) Formulario de Información sobre el Oferente **(SNCC.D.042) (1 puntos)**
- 3) **Oferta Técnica:** descripción del servicio ofertados, tiempos de entrega y garantías. **(3 puntos)**
- 4) Registro Nacional de Proveedores **(RNP)**, emitido por la Dirección General de Contrataciones Públicas. **(1 puntos)**
- 5) 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. **(3 puntos)**
- 6) 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. **(3 puntos)**
- 7) Resumen de Experiencia del Oferente en Servicios Similares (de igual magnitud). **(SNCC.D.048) (3 puntos)**
- 8) **Carta de referencia** de por lo menos 2 empresas a quienes le hayan brindado servicio. **(2 puntos)**
- 9) **Permiso Sanitario** expedido por Salud Publica. **(3 puntos)**
- 10) **Certificado de Calidad** expedido por el Instituto Dominicano de la Calidad (INDOCAL). **(3 puntos)**
- 11) **Certificado de los análisis clínicos del personal** que manipula alimentos y bebidas expedidas por un laboratorio habilitado por el Ministerio de Salud. **(3 puntos)**
- 12) **Análisis de Laboratorio de Agua y Ensalada Cruda** con menos de 3 meses realizada a la fecha. **(4 puntos)**

La Oferta Económica deberá presentarse en Pesos Oro Dominicanos (RD\$), a excepción de los contratos de suministros desde el exterior, en los que podrá expresarse en la moneda del país de origen. Los precios deberán expresarse en **dos decimales (XX.XX)** que tendrán que incluir todas las tasas (divisas), impuestos y gastos que correspondan, transparentados e implícitos según corresponda.

El Oferente será responsable y pagará todos los impuestos, derechos de aduana, o gravámenes que hubiesen sido fijados por autoridades municipales, estatales o gubernamentales, dentro y fuera de la República Dominicana, relacionados con los bienes y servicios conexos a ser suministrados.

**Las propuestas que no presenten toda la documentación requerida no serán consideradas para la adjudicación.**

**La oferta no debe incluir el ITBIS.**

## 10. Metodología de Evaluación

<b>Evaluación Oferta Técnica</b>	<b>Fase 1 (Apertura de Sobre A)</b>	
	Calificación Técnica	40 puntos
	<b>Fase 2 (Visita a la Empresa)</b>	
	Capacidad Instalada	10 puntos
	Análisis Microbiológico	10 puntos
	Auditoria de Higiene	10 puntos
<b>Evaluación Oferta Económica</b>	30 puntos	

Se evaluarán los siguientes puntos:

- 1. Calificación Técnica:** Recepción de oferta técnica (punto no, 9), luego se procederá a la apertura de todos los Sobres A con la presencia de un notario público. Se verificará el cumplimiento de la presencia de cada documento bajo la modalidad Cumple/No Cumple. Valoración total de **30 puntos**.
- 2. Capacidad Instalada:** Que dispone de una edificación con estructura adecuada pisos, paredes y techo (**2 puntos**), Puertas de accesos con giro hacia fuera y hacia dentro (**2 punto**), Ventanas con protección contra acceso de plagas y polvo del exterior (**4 punto**). Que cuente con los equipos contra incendio (**2 punto**). Valoración total **10 puntos**
- 3. Análisis Microbiológico:** control bacteriológico y químico de agua de abastecimiento y alimentos, Muestra de agua (**6 Puntos**), Muestra de ensalada cruda (**4 Puntos**). Valoración total **10 puntos**.
- 4. Auditoria de Higiene:** Garantizar la inocuidad de los alimentos mediante la revisión de las siguientes áreas: calidad de agua (**2 puntos**), exhibición de alimentos (**1 punto**), pantry (**1 punto**), cocina central (**1 puntos**), área de carnes crudas (**2 punto**), almacén seco (**0.5 puntos**), área de empleados (**0.5 puntos**), limpieza y desinfección (**0.5 punto**), control de desechos (**0.5 puntos**), empleomanía (**0.5 puntos**) y vehículos de transporte (**0.5 puntos**). Valoración total **10 puntos**

### 10.1 Valoración

En la **fase 1** será la bajo la modalidad Cumple/No Cumple y modalidad por puntos.

Se procederá a la apertura de todos los sobres A (oferta técnica), ante un notario público. A partir de ese momento un equipo técnico verificara los documentos a presentar en el mismo orden señalado. A seguidas, mediante esta lista se validará la presencia de cada documento bajo la modalidad Cumple (si el expediente tiene el documento) /No Cumple (si el expediente no tiene el documento o no está vigente).

En la **fase 2** será bajo la modalidad de puntuación.

Se realizarán visitas a las plantas de producción de cada uno de los oferentes para verificar la capacidad instalada, análisis microbiológico y auditoría de higiene, con la presencia obligatoria de los oferentes o en su defecto un representante quien acompañara durante todo el proceso. Presentación de las credenciales del equipo evaluador encabezado por el asesor en materia alimentaria de la Superintendencia de Bancos de la República Dominicana y procederemos a evaluar su capacidad instalada mediante una ficha de evaluación.

Entre el miércoles 29 de agosto al jueves 6 de septiembre, se realizará una (1) toma de muestra de agua y una (1) de alimentos, de forma aleatoria, en presencia del oferente o su representante, las muestras serán las siguientes: agua de la red dentro de la planta de producción en el punto más lejano a su sistema de abastecimiento y ensalada cruda. Las muestras serán llevadas a un laboratorio ambiental para su análisis microbiológico y físico-químico. Los resultados de los análisis de cada muestra estarán libres de los siguientes microorganismos patógenos: Enterobacterias, Pseudomona, Estreptococos, Coliformes, Algas, Salmonelas. En caso de presencia de uno de estos patógenos quedara automáticamente descalificado ya que debemos garantizar la salud, seguridad e higiene de nuestros empleados.

La auditoría de higiene es un proceso donde se verifica el cumplimiento de actividades que garantizan la seguridad alimentaria dentro y fuera de la planta de producción, los puntos o áreas sujetos a evaluar son, calidad del agua, exhibición de alimentos, pantry, cocina central, área de carnes, almacén seco, área de empleados, limpieza y desinfección, control de desechos, empleomanía y vehículos de transporte. Mediante una ficha de auditoría anexa al presente documento.

## 10.2 Precio

Para fines de comparación de precios, el precio máximo establecido para el plato del día será de **RD\$190.00** pesos dominicanos.

Se evaluará y comparará únicamente las Ofertas que se ajustan sustancialmente al presente Pliego de Condiciones Específicas y que hayan sido evaluadas técnicamente como **CONFORME**, bajo el criterio del menor precio calculado de la siguiente manera:

$$\left(\frac{\text{Mínima}}{\text{Oferta}}\right) \times 0.2$$

**Oferta** es el valor del plato propuesto por el oferente, siempre y cuando esta sea menor o igual al Precio establecido para el plato del día, y **Mínima** es el valor propuesto del plato en la oferta más económica.

## 11. Información de contacto

Para cualquier inquietud o aclaración favor contactar a:

Departamento de Compras  
Lic. William Solís  
**Superintendencia de Bancos**  
Av. México #52 Esq. Leopoldo Navarro, Gazcue, Santo Domingo, DN.  
Teléfono: 809-685-8141 ext. 276  
E-mail: [wsolis@sib.gob.do](mailto:wsolis@sib.gob.do)

## 11. Formularios Tipo

A continuación, se proveen los formularios tipos para la presentación de las ofertas:

1. Formulario de Oferta Económica (**SNCC.F.033**).
2. Formulario de Información sobre el Oferente (**SNCC.F.042**)
3. Formulario de Autorización del Fabricante (**SNCC.F.047**)
4. Resumen de Experiencia del Oferente en Servicios Similares (de igual magnitud). (**SNCC.D.048**)