



Especificaciones Técnicas PROCESO DIRIGIDO A MIPYME

Referencia: SDS- CCC-CP-2021-0007

ITEMS	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO
1	CONTRATACION SERVICIOS DE CATERING EJECUTIVO	UND.	1	2,000,000.00
2	CONTRATACION SERVICIOS DE CATERING ESTÁNDAR	UND.	1	2,000,000.00

Descripción del Servicio:

Contratación de Servicios de Catering ejecutivos y estándar que incluye buffet, bocadillos, postres y bebidas para uso en diversas actividades, a partir de la emisión de la orden de servicio por 6 meses y/o hasta agotar el monto contratado, liquidables contra factura.

Evaluación Oferta Técnica Sobre A

Para la presente Contratación se requiere que el oferente pueda proveer los siguientes servicios:

- Menú de Catering plato del día con disponibilidad de tres variedades (de mínimo 15 días). **(No Subsanable)**
- Menú de Catering plato a la carta **(No Subsanable)**
- Menú de Bebidas (fría y caliente). **(No Subsanable)**
- Menú de Catering de Bocadillos (frías y calientes). **(No subsanable)**
- Menú de postres. **(No subsanable)**
- Fotografía que permitan apreciar tanto el medio de transporte disponible para el traslado de los alimentos. **(Subsanable)**
- Imágenes de las áreas externas e internas del establecimiento, tales como: Área de Cocina. **(No Subsanable)**
- Imágenes Interiores de los frigoríficos (Cuarto frio, Freezers, neveras, entre otros). **(No subsanable)**
- Imágenes de Interiores de los almacenes (Despensa, bodegas, Gabinetes, entre otros) **(No Subsanable)**
- Disponibilidad de mantelerías. **(No subsanable)**
- Disponibilidad cuberterías. **(No subsanable)**
- Carta de compromiso de despacho de catering: de lunes a domingo. **(subsable)**
- Carta de autorización para los peritos visitar las instalaciones del oferente. **(subsable)**.
- Imágenes de Transporte. **(subsable)**

Documentación a Presentar en la Oferta Técnicas (Sobre "A")

- Formulario de Presentación de Oferta, debe de especificar el ítem, descripción del servicio a ofertar, unidad de medida y cantidad **(SNCC.F.034) (No Subsanable)**
- Registro de Proveedor del Estado (RPE) con la actividad comercial **90100000 Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas) (Subsanable)**
- Formulario de información del Oferente **(SNCC.F.042). (Subsanable)**
- Certificación de Impuestos Internos (DGII) al día. **(Subsanable)**
- Certificación de la Seguridad Social al día. **(Subsanable)**
- Declaración de compromiso con el Código de Ética de la Superintendencia de Seguros. **(Subsanable)**
- Certificación de Registro Sanitario al día del Ministerio de Salud Pública. **(Subsanable)**
- Certificación dos **(2)** de referencias comerciales de instituciones públicas y/o privadas donde indique la satisfacción del Servicio de Catering y Bebidas, de fecha del mes noviembre en adelante del año 2021. La comunicación debe contener: fecha, nombre de la institución, tiempo de servicio y la conformidad del Servicio de Catering. **(Subsanable)**
- Certificación de Control de plagas al día. **(Subsanable)**
- Carta constancia sellada y firmada donde especifique la autorización para entrar y supervisar en sus instalaciones. **Subsanable**

El oferente debe estar certificado de MIPYME en su RPE. El oferente que no este certificado, deberá certificarse en el tiempo de subsanación y si no lo hace será descalificado sin más trámite.

En el Formulario de Presentación de Oferta Técnica (SNCC.F.034). Sobre A deben de especificar:

- Debe llenar debidamente el acápite b, Ítem, descripción Técnica, unidad de medida y cantidad del Servicio solicitado.
- Especificar tiempo de validez de la oferta.

El oferente que no presente su propuesta de la forma solicitada será descalificado sin más trámites.

Documentación a Presentar en la Oferta Económica (Sobre "B")

- Formulario de presentación de Oferta Económica **(SNCC.F.033)**, debidamente sellada y firmada en todas las páginas. **(No Subsanable)**
- Precio por servicio de catering plato del día **(No Subsanable)**
- Precio de platos a la carta mínimo de 15 unds. **(No Subsanable)**
- Precio de postres **(No Subsanable)**
- Precio de bebidas jugos naturales, refresco, entre otros. **(No Subsanable)**

- Precio de bocadillos de 5 variedad por persona (**No Subsanable**)
- Especificar el precio por persona de catering de buffet. (**No subsanable**)
- Especificar el precio del transporte de los servicios. (**No subsanable**)

En el Formulario de Presentación de Oferta Económica (SNCC.F.033). Sobre B deben de especificar:

- El monto total con el itbis incluida por el valor de (Dos millones de pesos con 00/100), **RD\$2,000,000.00**, por cada ítem.

El oferente que no presente su propuesta de la forma solicitada será descalificado sin más trámites.

Degustación para (10) personas (No subsanable). El oferente que no realice la degustación será descalificado sin más trámite.

- ✓ Solicitar cita para la degustación para agendar el día y hora disponible al correo electrónico vaquino@superseguros.gob.do.
- ✓ La degustación será desde el día 7/12/2021 al día 10/11/2021, en horario de 10:00 A.M. hasta las 2:30 P.M., con previa planificación.
- ✓ Se estará evaluando la presentación, sabor y calidad del servicio.
- ✓ La degustación incluye: Catering tipo buffet, bocadillos, postres, bebidas (fría y caliente).
- ✓ El oferente debe de incluir todo lo necesario para realizar su presentación (mantel, platos, cuberterías, etc.).

La Superintendencia de Seguros, se reserva el derecho de realizar inspección antes de la adjudicación a las instalaciones donde operen los oferentes participantes para determinar el grado de calidad, higiene, distribución de espacio, almacenamiento, equipos, recursos humanos con que cuentan cada uno de los concursantes.

El proveedor que no mantenga la calidad de los servicios a través del tiempo la Superintendencia se reserva el derecho de cancelar el contrato.

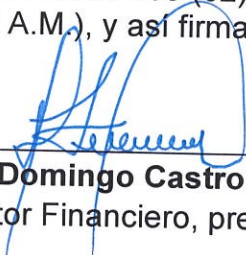
Criterios de Evaluación

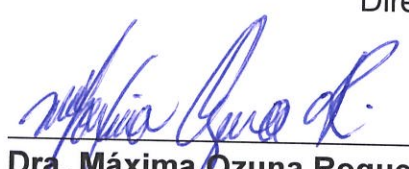
Las Propuestas deberán contener la documentación necesaria, suficiente y fehaciente para demostrar los siguientes aspectos que serán verificados bajo la modalidad "**CUMPLE/ NO CUMPLE**":

Se evaluará los aspectos de documentación, técnicos, degustación y todo lo especificado en la ficha Técnica y Pliego de Condiciones para determinar que las ofertas se ajustan sustancialmente al presente Término de Referencia.


CRITERIO DE EVALUACION	
DESCRIPCION	PUNTUACION
DEGUSTACION	50%
FICHA TECNICA	30%
DOCUMENTACION FICHA TECNICA	20%


Los miembros del Comité de Compras por unanimidad, manifiestan su conformidad a dicha Especificaciones Técnicas para la Contratación de Servicios de Catering para uso en diferentes actividades de esta institución y su dependencia gubernamental en fecha dos (02) diciembre del año 2021, siendo la nueve de la mañana (09:00 A.M.), y así firman,


Lic. Domingo Castro Castro
 Director Financiero, presidente


Dra. Máxima Ozuna Roque
 Consultora Jurídica, Asesora Legal


Lic. Cesario Santana
 Director Administrativo, Miembro


Licda. Estefany Indira Pujols Castillo
 Enc. del Departamento de Planificación y Desarrollo, Miembro


Lic. Enmanuel Acosta Pérez
 Enc. del Departamento de Acceso a la Información Pública, Miembro