



GOBIERNO DE LA
REPÚBLICA DOMINICANA
HACIENDA
SUPERINTENDENCIA DE SEGUROS

Acta No. 0029/2021 del Proceso SDS-DAF-CM-2021-0029.

ACTA DE APERTURA DEL PROCESO DE COMPRA MENOR DE REFERENCIA: SDS-DAF-CM-2021-0029, Contratación de Servicios de Catering.

En la Ciudad de Santo Domingo, Distrito Nacional, Capital de la Republica Dominicana, a los veintisiete (27) días del mes de agosto del año dos veintiuno (2021), siendo las dos de la tarde (14:00 P.M), la Dirección Administrativa se reúne, sitio en la Ave. México, No. 54, sector Gazcue en la ciudad de Santo Domingo, con la asistencia de los señores, **Lic. Cesario Santana**, Director Administrativo; **Licdo. Jesús Bdo. Montero M.**, Encargado de División de Compras; **Ing. Ana Taveras**, Sub-Encargada de Compras, **Licda. Alejandrina Sosa**, **Lic. José González**, **Lic. Jorge Mella**, **Licda. Claudia Rodríguez**, **Lic. Domingo Castro** y **Licda. Estefany Indira Pujols Castillo**, los últimos seis en calidad de peritos, se abre el acto, manifestando el Director Administrativo que, la reunión tiene por objeto la siguiente agenda:

PRIMERO: Apertura de los Sobres A y B, contentivos de las Ofertas Técnicas y Ofertas Económicas, del Proceso de Compra Menor Referencia: **SDS-DAF-CM-2021-0029**, para la **Contratación de Servicios de Catering**.

SEGUNDO: Conocer y Aprobar, si procede la Verificación y Valoración de Credenciales evaluado por el perito presente el señor **Lic. José González**.

TERCERO: Conocer y Aprobar, si procede la Evaluación de Ofertas Técnicas "Sobre A", evaluado por los peritos presentes **Licda. Alejandrina Sosa**, **Lic. José González**, **Lic. Jorge Mella**, **Licda. Claudia Rodríguez**, **Lic. Domingo Castro** y **Licda. Estefany Indira Pujols Castillo**.

CUARTO: Ordenar a la Unidad Operativa de Compras y Contrataciones, la notificación de los resultados definitivos del proceso de evaluación y validación de Ofertas Técnicas "Sobre A" y Ofertas Económicas "Sobre B"; del proceso de Compra Menor **Referencia: SDS-DAF-CM-2021-0029**.

CONSIDERANDO: Que, para la **Contratación de Servicios de Catering** se realizó una convocatoria que fue publicada en fecha 19 de agosto del año 2021, tanto en el Portal Institucional, como en Portal Transaccional de la Dirección de Compras y Contrataciones Públicas.

CONSIDERANDO: Que, de acuerdo a la convocatoria, las Ofertas Técnicas “Sobre A” debían ser presentadas por el Portal Transaccional o en sobres cerrados y sellados, contentivos de la siguiente documentación:

A) Documentos Cualitativos

- 1) Registro de Proveedor del Estado (RPE) **Subsanable**
- 2) Formulario de información del Oferente (SNCC.F.042). **Subsanable**
- 3) Certificación de Impuestos Internos (DGII) al día. **Subsanable**
- 4) Certificación de la Seguridad Social al día. **Subsanable**
- 5) Declaración de compromiso con el Código de Ética de la Superintendencia de Seguros. **Subsanable.**
- 6) Formulario de Presentación de Oferta con Ficha Técnica descripta **deben especificar los ítems a ofertar, cantidad y unidad de medida (SNCC.F.034) (No Subsanable)**

CONSIDERANDO: Que, de acuerdo a la convocatoria, las Ofertas Económicas “Sobre B” debían ser presentadas en el Portal Transaccional, la siguiente documentación:

- A) Formulario de Presentación de Oferta Económica (SNCC.F.33) (NO SUBSANABLE)**
B) Garantía de la Seriedad de la Oferta. (NO SUBSANABLE)

CONSIDERANDO: Que hasta el día veintisiete (27) de agosto del año dos mil veintiuno (2021), hasta las once de la mañana (11:00 A.M.), se recibieron ofertas para el procedimiento de Compra Menor marcado con la **Referencia: SDS-DAF-CM-2021-0029, para la Contratación de Servicios de Catering.**

CONSIDERANDO: Que, para la evaluación del citado procedimiento de Compra Menor, esta Superintendencia de Seguros recibió **tres (03) ofertas**, de las empresas:

- **ST TROPEZ SEAFOOD AND GRILL, SRL**
- **A FUEGO LENTO, SRL**
- **ARTEKAL, SRL**

Evaluación de Credenciales del “Sobre A”

PROVEEDORES	ST TROPEZ SEAFOOD AND GRILL, SRL	A FUEGO LENTO, SRL	ARTEKAL, SRL
Criterios Cualitativos	CUMPLE/ NO CUMPLE	CUMPLE/ NO CUMPLE	CUMPLE/ NO CUMPLE
1.Registro de Proveedor del Estado (RPE) Subsanable	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
2.Formulario de información del Oferente (SNCC.F.042). Subsanable	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
3.Certificación de Impuestos Internos (DGII) al día. Subsanable	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
4.Certificación de la Seguridad Social al día. Subsanable	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
5.Declaración de compromiso con el Código de Ética de la Superintendencia de Seguros. Subsanable.	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
6. Formulario de Presentación de Oferta con Ficha Técnica descripta. (SNCC.F.034) deben especificar los ítems a ofertar No Subsanable	NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE

CONSIDERANDO: Que evaluado el contenido de credenciales del “Sobre A”, se ha podido constatar que el oferente **ST TROPEZ SEAFOOD AND GRILL, SRL**, (en el Formulario SNCC.F.34 no especifico todo lo que solicitamos en el Pliego de Condiciones y el Formulario SNCC.F.33 no presento su propuesta según solicitado en el Pliego de Condiciones) por lo que **no cumple** con todos los requisitos técnicos exigidos, en el Pliego de Condiciones Específicas, por lo que no se procederá a Evaluar la parte técnica del Sobre (A).

CONSIDERANDO: Que evaluado el contenido de Credenciales del “Sobre A”, se ha podido constatar que los oferentes **A FUEGO LENTO, SRL y ARTEKAL, SRL**, **cumple** con todos los requisitos técnicos exigidos, en el Pliego de Condiciones Específicas, se procederá a Evaluar la parte técnica del Sobre (A).

Evaluación de Ficha Técnica del “Sobre A”

PROVEEDORES	A FUEGO LENTO, SRL	ARTEKAL, SRL
Evaluacion Tecnicas	CUMPLE/ NO CUMPLE	CUMPLE/ NO CUMPLE
CONTRATACION DE SERVICIO DE CATERING INCLUYE: ALMUERZO TIPO BUFFET, POSTRES Y BEBIDAS.	CUMPLE	CUMPLE
El proveedor debe ofrecer un (1) menú Normal o Estándar diario variado	CUMPLE	CUMPLE
•Tres (3) carnes o pescado •Dos (2) Arroces •Dos (2) Ensaladas •Viveres •Legumbres •Pastelones •Acompañantes	CUMPLE	CUMPLE
El proveedor ofrecerá sus servicios de comedor y cocina de lunes a viernes en horario de 7:30 A.M. a 3:00 P.M.	CUMPLE	CUMPLE
Deberá entregar a la Dirección de Recursos humanos todos los viernes el menú correspondiente a la semana siguiente.	CUMPLE	CUMPLE
Deberá publicar el menú en un sitio visible del comedor.	CUMPLE	CUMPLE
Disponer del personal suficiente que garantice el buen funcionamiento del servicio, con calidad, higiene, en la cantidad adecuada y en el momento oportuno.	CUMPLE	CUMPLE

Suministrar a su personal los uniformes y calzados especializados, los cuales serán reemplazados oportunamente.	CUMPLE	CUMPLE
Contar con el personal de limpieza del área de cocina y servicio, incluyendo los insumos necesarios para tales fines.	CUMPLE	CUMPLE
No utilizar para la producción de alimentos, saborizantes y condimentos artificiales.	CUMPLE	CUMPLE
Observar el debido respeto a las normas de higiene en el manejo y manipulación de alimentos.	CUMPLE	CUMPLE
Realizar la compra y almacenaje de las materias primas, materiales y suministros utilizados en la elaboración y servicio de la comida.	CUMPLE	CUMPLE
Suministrar al personal la indumentaria necesaria de protección que se requiere para el desarrollo de sus labores (Guantes, Gorros, Mascarillas, Delantales entre otros.)	CUMPLE	CUMPLE
Realizar semestralmente los análisis clínicos al personal que manipula los alimentos.	CUMPLE	CUMPLE
Programar limpieza y desinfección diariamente del área de cocina y comedor: pisos, paredes internas, mesas, sillas, mostradores, equipos de cocina etc.	CUMPLE	CUMPLE
Evitar reusar aceites comestibles	CUMPLE	CUMPLE
Utilizar adecuadamente los productos químicos de limpieza.	CUMPLE	CUMPLE
El almacenaje de productos de limpieza deberá estar totalmente separados de las materias primas de alimentos.	CUMPLE	CUMPLE
Cualquier reparación de maquinarias y equipos correrá por cuenta del proveedor adjudicatario.	CUMPLE	CUMPLE
Deberá hacerse una limpieza profunda cada 30 días.	CUMPLE	CUMPLE
Entregar los equipos y utensilios a la Superintendencia de Seguros en las mismas condiciones entregada al adjudicatario.	CUMPLE	CUMPLE

CONSIDERANDO: Que evaluado el contenido de Credenciales y Ficha Técnica del “Sobre A”, se ha podido constatar que el oferente **ST TROPEZ SEAFOOD AND GRILL, SRL** (en el formulario **SNCC.F.34** no presentaron la cantidad solicitada), por lo que no cumplen con todos los requisitos técnicos exigidos, en el Pliego de Condiciones Específicas, por lo que no se procederá a evaluar la parte económica del Sobre (B).

CONSIDERANDO: Que evaluado el contenido la Ficha Técnica del “Sobre A”, se ha podido constatar que los oferentes **ARTEKAL, SRL y A FUEGO LENTO, SRL cumplen** con todos los requisitos técnicos exigidos, en el Pliego de Condiciones Específicas, se procede a Evaluar la parte económica del Sobre (B).

CONSIDERANDO: Que, evaluado el contenido del “Sobre B”, se ha podido evaluar la Oferta Económica de los oferentes **ARTEKAL, SRL y A FUEGO LENTO, SRL, cumplen** con todos los requisitos dispuestos en el Pliego de Condiciones correspondiente al proceso.

CONSIDERANDO: Que el **Lic. Cesario Santana**, Director Administrativo; al momento de adjudicar, toma como referencia los criterios de adjudicación descritos en el Pliego de Condiciones correspondiente al proceso, que cita:

“Se evaluarán 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 más favorables.


La Adjudicación será decidida a favor del Oferente/Proponente cuya propuesta cumpla con los requisitos exigidos y sea calificada como la más económica, teniendo en cuenta el **(Oferta/Calidad/Precio)**, y las demás condiciones que se establecen en el presente Pliego de Condiciones Específicas.

Vista: La Ley No. 340-06, sobre Compras y Contrataciones de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones de fecha 18 de agosto de 2006, sus modificaciones, contenidas en la Ley No. 449-06 de fecha 6 de diciembre de 2006 y su Reglamento de Aplicación No. 543-12, de fecha 6 de septiembre de 2012;

En tal virtud, la Dirección Administrativa de la Superintendencia de Seguros, resoluto:

UNICO: Que la **Contratación de Servicios de Catering** que requiere esta dependencia gubernamental, mediante el proceso de **Referencia: SDS-DAF-CM-2021-0029**, sea adjudicado a los oferentes que cumplen con todo lo requerido en el Pliego de Condiciones.

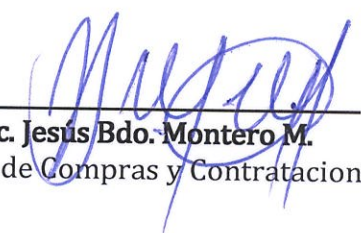
Los presentes por unanimidad, manifiestan su conformidad. Con lo que finalizó el acto, el día tres (03) del mes septiembre del año dos mil veintiuno (2021), **siendo las una y veintiocho de la mañana (13:28 P.M.)**, y así firman:



Lic. Cesario Santana
Director Administrativo



Licda. Alejandrina Sosa
Perito



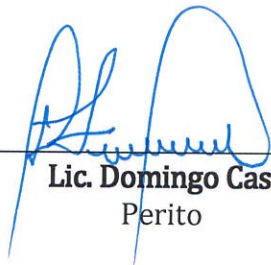
Lic. Jesús Bdo. Montero M.
Enc. de Compras y Contrataciones




Lic. Claudia Rodríguez
Perito



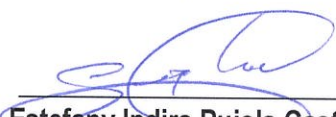
Lic. José González
Perito



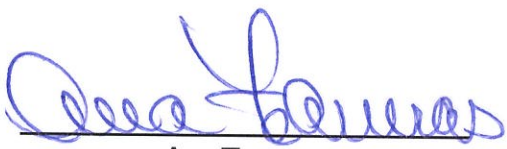
Lic. Domingo Castro
Perito



Lic. Jorge Mella
Perito



Licda. Estefany Indira Pujols Castillo
Perito



Ana Taveras
Sub-Encargada de Compras y Contrataciones