



GOBIERNO DE LA
REPÚBLICA DOMINICANA
HACIENDA
SUPERINTENDENCIA DE SEGUROS

Especificaciones Técnicas

PROCESO MIPYMES

Referencia: SDS-DAF-CM-2021-0042

Items	Descripción	Cantidad	Unidad
1	CONTRATACION DE SERVICIOS DE CATERING (INCLUYE ALMUERZO, BOCADILLOS, POSTRES Y BEBIDAS)	1	UND.

Descripción del Servicio:

Contratación de Servicio de Catering ejecutivo 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.

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

- Formulario de Presentación de Oferta, debe de especificar el ítem a ofertar **(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. **(No subsanable)**
- Carta de dos **(2)** de referencias comerciales de instituciones públicas donde indique la satisfacción del Servicio de Catering y Bebidas, de fecha del mes octubre 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**

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 6. **(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. **(subsanable)**
- Carta de autorización para los peritos visitar las instalaciones del oferente. **(subsanable)**

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

- CSC
- BH
- 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)**

El oferente debe estar certificado de MIPYME en su RPE. El oferente que no este certificado será descalificado sin más trámite

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 20/10/2021 y el día 21/10/2021, 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 monto total de la contratación se establece en RD\$985,000.00 (Novecientos ochenta y cinco mil pesos dominicanos con 00/100). Este valor debe incluir los impuestos correspondientes.

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

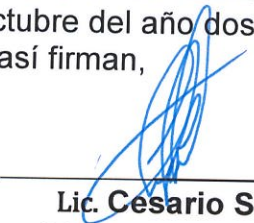
Las Propuestas deberán contener la documentación necesaria, suficiente y fehaciente para demostrar los siguientes aspectos que serán verificados bajo la modalidad **"CUMPLE/ NO CUMPLE"**:

Capacidad Técnica: Que los oferentes/proponentes cumplan con todas las características especificadas en las Fichas Técnicas y Pliego de Condiciones.

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%

El Director Administrativo y el perito manifiestan su conformidad a dicha Especificaciones Técnicas para la Contratación de Servicio de Catering para uso en diferentes actividades de esta dependencia gubernamental en fecha 15 de octubre del año dos mil veintiuno (2021), siendo las dos de la tarde (2:00 P.M.), y así firman,


Lic. Cesario Santana
 Director Administrativo


Licda. Bianka Herrera
 Perito