



REPÚBLICA DOMINICANA

CONSEJO NACIONAL DE SEGURIDAD SOCIAL (CNSS)

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
CONTRATACIÓN DE EMPRESA DE SERVICIOS DE ALIMENTOS PREPARADOS Y EMPACADOS**

**PROCESO BAJO LA MODALIDAD DE
COMPRA MENOR
CNSS-DAF-CM-2022-0013**

Santo Domingo, Distrito Nacional
República Dominicana
Mayo 2022

MB

1. OBJETIVOS Y ALCANCE:

El objetivo del presente documento es establecer el conjunto de cláusulas jurídicas, económicas, técnicas y administrativas, de naturaleza reglamentaria, por el que se fijan los requisitos, exigencias, facultades, derechos y obligaciones de las personas naturales o jurídicas nacionales, que deseen participar en el proceso de Compra Menor para la contratación de Empresa de Servicios de Alimentos Preparados y Empacados durante 3 meses, No. de Ref. **CNSS-DAF-CM-2022-0013**.

Este documento constituye la base para la preparación de las Ofertas. Si el Oferente/Proponente omite suministrar alguna parte de la información requerida en el presente documento o presenta una información que no se ajuste sustancialmente en todos sus aspectos al mismo, el riesgo estará a su cargo y el resultado podrá ser el rechazo de su Propuesta.

2. DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES Y SERVICIOS:

Constituye el objeto de la presente convocatoria la contratación de una Empresa de Servicios de Alimentos Preparados y Empacados desde el 06 de junio al 31 de agosto del 2022, de acuerdo con las condiciones fijadas en las estas Especificaciones Técnicas.

Los requerimientos para este proceso incluyen:

Lote 1

- Suministro de almuerzos, de lunes a viernes para el personal del CNSS, en horario de 11:00 a.m. a 12:00 m.

Lote 2

- Suministro de almuerzos, sábados, domingos y días no laborables para el personal de seguridad de la institución en horario de 11:00 a.m. a 12:00 m.

Lote 3

- Suministro de cenas, de lunes a domingo, incluyendo los días no laborables, para el personal de seguridad de la institución en horario de 6:00 p.m. a 7:00 p.m.

Las solicitudes de entrega serán aproximadamente de 100 raciones diarias de almuerzos de lunes a viernes, 4 raciones de almuerzos sábado, domingo y días no laborables y 4 raciones diarias de cenas de lunes a domingo incluyendo días no laborables.

Atendiendo a lo anteriormente descrito, la cantidad aproximada de raciones a ser adquiridas por el Consejo Nacional de Seguridad Social (CNSS), durante el periodo establecido de contratación es de **5,000 raciones**. Cantidades que pudieran variar conforme a requerimientos.

El proveedor deberá incluir en su oferta las opciones del menú en las fechas establecidas en el contrato.

Cada menú diario de almuerzo estará constituido por no menos de cuatro opciones variadas incluyendo una baja en caloría, para fines de selección por parte del personal del CNSS.

Cada menú diario de cena estará constituido por no menos de tres opciones variadas, para fines de selección por parte del personal del CNSS y de seguridad.

3. DURACIÓN DEL SUMINISTRO

La duración del suministro será sobre la base de la ejecución de los servicios de alimentos preparados y empacados por 3 meses a partir de la emisión de la orden de compras.

4. RECEPCIÓN DE PROPUESTAS:

La recepción de las propuestas se realizará a través del Portal Transaccional de Compras y Contrataciones y/o en soporte papel en el **Consejo Nacional de Seguridad Social (CNSS)**, ubicado en el 6to. piso de la Torre de la Seguridad Social, ubicada en la Avenida Tiradentes No. 33, Ensanche Naco, Santo Domingo, Distrito Nacional, República Dominicana.

Una vez pasada la fecha y hora establecida en el cronograma para la recepción de las ofertas de los Oferentes/Proponentes, no se aceptará la presentación de ninguna propuesta.

5. PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS:

Todas las ofertas deberán ser presentadas debidamente y firmadas en todas las páginas por el Representante Legal, debidamente foliadas y deberán llevar el sello social de la compañía.

Los documentos deberán estar organizados según el orden planteado en la sección documentación a presentar y divididos por separadores (pestañas). Las Ofertas en físico se presentarán en un sobre cerrado y rotulado con las siguientes inscripciones:

NOMBRE DEL OFERENTE
(Sello social)
Firma del Representante Legal
COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES
Consejo Nacional de la Seguridad Social
Referencia: CNSS-DAF-CM-2022-0013.
Dirección: Avenida Tiradentes No.33, Ensanche Naco,
Teléfono: (809) 472-8701

Las ofertas deberán contener: un (1) sobre con las “**Credenciales y Oferta Técnica**” junto con la “**Oferta Económica**”.

6. DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR:

A. Credenciales:

1. Formulario de Presentación de Oferta (SNCC.F.034)
2. Formulario de información sobre el oferente (SNCC.F.042)

En el cronograma del proceso quedará establecida una etapa de subsanación de credenciales, para cualquier documentación que no haya sido presentada correctamente, considerando que las credenciales son siempre subsanables de acuerdo a las disposiciones que establece el artículo 91 del Reglamento de Aplicación de la Ley 340-06, dictado mediante Decreto No. 543-12.

B. Documentación Legal y Técnica:

1. Propuesta técnica de acuerdo a lo solicitado en el punto No.2 (DESCRIPCIÓN DE LOS LOTES POR LO QUE PARTICIPA). **(No subsanable)**
2. Registro de Proveedores del Estado (RPE).
3. Certificación al día de obligaciones de impuestos, DGII.
4. Certificación al día de obligaciones con la seguridad social, TSS.
5. Estatutos sociales.
6. Registro mercantil.
7. Copia de la cédula del representante de la empresa.

8. Certificación (vigente) BPH en Cocinas (NORDOM 646) emitida por INDOCAL.
9. Permiso sanitario vigente, emitido por el Ministerio de Salud Pública y asistencia Social, donde muestre la catalogación sanitaria.
10. Cartas de referencia o Certificaciones emitidas por empresas privadas o públicas, que den cuenta del buen desempeño del Oferente respecto al objeto a contratar, al menos dos (2).
11. Fotografías que permitan apreciar las diferentes áreas externas del establecimiento, así como de las internas, tales como: área de cocina, interiores de los frigoríficos (cuartos fríos, freezers, neveras, etc.); interiores de los almacenes (despensas, bodegas, gabinetes, etc.). Fotografías de los baños, tanto de las damas como de caballeros, que corresponda al uso de los empleados como a las dependencias destinadas a ofrecer servicios generales a los comensales. **(No Subsanable)**.
12. Declaración Jurada de no violación al artículo 14 de la ley 340-06 sobre Compras y Contrataciones de Bienes, Obras, Servicios y Concesiones.

C. Documentación Económica

1. **Presentación Formulario de Oferta Económica (SNCC.F.033)**, debidamente completado, expresada en pesos dominicanos e incluyendo los impuestos correspondientes, ésta deberá ser presentada por LOTES. **(No subsanable)**.

8. MONEDA DE LA OFERTA:

El precio en la Oferta deberá estar expresado en moneda nacional, **(Pesos dominicanos, RD\$)**.

9. CONDICIONES DE PAGO:

Los pagos se realizarán con posterioridad a las entregas, parciales y periódicas, verificadas y aprobadas, de los productos adquiridos, según se indica: **LA ENTIDAD CONTRATANTE** realizará los pagos en no menos de 30 días contados a partir de la fecha de recepción en físico de la factura.

El Proveedor no estará exento de ningún pago de impuestos y por tanto será el único responsable por el pago de los gravámenes sobre las sumas percibidas bajo el mismo.

10. 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":

Núm.	CRITERIOS DE EVALUACIÓN CREDENCIALES/ DOCUMENTACIÓN LEGAL	CUMPLE	NO CUMPLE
1.	Formulario de Presentación de Oferta (SNCC.F.034)		
2.	Formulario de información sobre el oferente (SNCC.F.042)		
3.	Registro de Proveedor del Estado (RPE).		
4.	Certificación al día de obligaciones de impuestos, DGII. Este documento será verificado en nuestro sistema		
5.	Certificación al día de obligaciones con la seguridad social, TSS. Este documento será verificado en nuestro sistema		
6.	Estatutos sociales.		
7.	Registro mercantil.		
8.	Copia de la cédula del representante de la empresa.		
9.	Certificación (vigente) BPH en Cocinas (NORDOM 646) emitida por INDOCAL.		
10.	Permiso sanitario emitido por el Ministerio de Salud Pública y asistencia Social, donde muestre la catalogación sanitaria.		
11.	Carta de referencia o Certificados emitidas por empresas privadas o públicas, que den cuenta del buen desempeño del Oferente respecto al objeto a contratar, al menos dos (2).		
12.	Declaración Jurada de no violación al artículo 14 de la ley 340-06 sobre Compras y Contrataciones de Bienes, Obras, Servicios y Concesiones.		

Núm.	CRITERIOS DE EVALUACIÓN TÉCNICA	CUMPLE	NO CUMPLE
1.	Propuesta técnica de acuerdo a lo solicitado en el punto No. 2. DESCRIPCIÓN DE LOS LOTES, presentados. No Subsanable.		
2.	Fotografías que permitan apreciar las diferentes áreas externas del establecimiento, así como de las internas, tales como: área de cocina, interiores de los frigoríficos (cuartos fríos, freezers, neveras, etc.); interiores de los almacenes (despensas, bodegas, gabinetes, etc.). Fotografías de los baños, tanto de las damas como de caballeros, que corresponda al uso de los empleados como a las dependencias destinadas a ofrecer servicios generales a los comensales (comedores). No Subsanable.		

Núm.	CRITERIOS DE EVALUACIÓN ECONÓMICA	CUMPLE	NO CUMPLE
1.	1. Presentación Formulario de Oferta Económica (SNCC.F.033), debidamente completado, expresada en pesos dominicanos e incluyendo los impuestos correspondientes, ésta deberá ser presentada por LOTES. (No subsanable) . Se escogerá la oferta más económica que cumpla con lo establecido en el numeral 6, punto C.		

11. PLAZO DE MANTENIMIENTO DE OFERTA.

Los Oferentes/Proponentes deberán mantener las Ofertas por el término **de noventa (90) días hábiles** contados a partir de la fecha del acto de apertura de oferta económica.

12. EVALUACIÓN OFERTA ECONÓMICA

El criterio de evaluación de las propuestas es basado en el menor precio ofertado.

13. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

La adjudicación será basada en el menor precio ofertado, luego de que los oferentes sean evaluados en la parte legal y técnica y una vez hayan cumplido con todos los requerimientos, la Dirección Administrativa y la División de Compras y Contrataciones, adjudicará a la empresa que resulte cumplir con todos los requerimientos.

Si se presentase una sola oferta, ella deberá ser considerada para ser evaluada y en caso de que cumpla con lo exigido en éstas Especificaciones Técnicas, se procederá a la adjudicación, considerándose como la más conveniente a los intereses de la institución.

14. EMPATE ENTRE OFERENTES

En caso de empate entre dos o más Oferentes/Proponentes, se procederá de acuerdo al siguiente procedimiento:

La dirección Administrativa y la División de Compras y Contrataciones, procederá a realizar una elección al azar, en presencia de los interesados, utilizando para tales fines el procedimiento de sorteo.

15. ENTREGA Y RECEPCIÓN

Servicio de plato empresarial, empacado individual, debidamente rotulados con el nombre del empleado, de lunes a viernes en horario de 11:00 a.m. a 12:00 M., en las siguientes localidades:

- Torre de la Seguridad Social, Ave. Tiradentes, No. 33, Ensanche Naco.
- Comisión Médica Nacional y Regional, Calle José Contreras, No. 99, Ensanche La Julia.
- Piso 11 edificio La Cumbre, calle Presidente González esquina Ave. Tiradentes, Ensanche Naco.

El servicio será entregado en las horas acordadas y las cantidades solicitadas, si los Bienes son recibidos CONFORME y de acuerdo a lo establecido en el presente documento, en el Contrato u Orden de Compra, se procede a la recepción definitiva. Debe contar con una flota vehicular propia o subcontratada para los fines de la realización de estos servicios y el costo del mismo debe de estar incluido.

Agotado este proceso y presentada la factura por parte del proveedor se procederá a tramitar el pago correspondiente a esta etapa.

No se considerarán suministrados, ni entregados, los servicios que no hayan sido objeto de recepción definitiva.

16. CRONOGRAMA DE ENTREGA

Almuerzo: de lunes a domingo en horario de 11:00 a.m. a 12:00 P.M., en las siguientes localidades:

- Torre de la Seguridad Social, Ave. Tiradentes, No. 33, Ensanche Naco.
- Comisión Médica Nacional y Regional, Calle José Contreras, No. 99, Ensanche La Julia.
- Piso 11 edificio La Cumbre, calle Presidente González esquina Ave. Tiradentes, Ensanche Naco.

Cena: de lunes a domingo en horario de 6:00 p.m. a 7:00 pm., en las siguientes localidades:

- Torre de la Seguridad Social, Ave. Tiradentes, No. 33, Ensanche Naco.
- Comisión Médica Nacional y Regional, Calle José Contreras, No. 99, Ensanche La Julia.
- Piso 11 edificio La Cumbre, calle Presidente González esquina Ave. Tiradentes, Ensanche Naco.

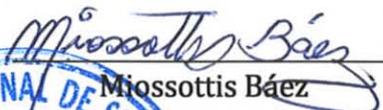
17. FORMULARIOS TIPOS

El Oferente/Proponente deberá presentar sus Ofertas de conformidad con los Formularios determinados en la presente Especificaciones Técnicas, **los cuales se anexan como parte integral del mismo.**

18. ANEXOS

- Presentación Formulario de Oferta Económica (SNCC.F.033) (No subsanable)
- Presentación de Oferta (SNCC.F.034)
- Formulario de Información sobre el Oferente (SNCC.F.042)
- Ficha Técnica


Eduardo Fernández
Director Administrativo


Miossottis Báez
Encargada de Compras y Contrataciones.



