

SNCC.P.004 Pliego de condiciones para el Servicio de catering orden abierta para la OMA,  
DGA a Orden abierta de catering, DGA. Proceso dirigido MICRO, Pequeñas y Medianas  
Empresas (MIPYMES)



**PLIEGO PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIO**

**Servicio de catering orden abierta para la OMA, DGA. "Proceso dirigido MICRO,  
Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES)."**

Compra Menor

DGAP-DAF-CM-2026-0023

Santo Domingo  
República Dominicana  
Marzo 2026



CONTENIDO

SECCIÓN I: INFORMACIONES PARTICULARES DEL PROCEDIMIENTO .....	4
1) Antecedentes .....	4
2) Objeto del procedimiento de selección .....	4
3) Especificaciones técnicas del servicio .....	4
3.1. Condiciones generales: .....	9
4) Presupuesto base o valor referencial.....	10
5) Lugar de ejecución del servicio.....	11
6) Tiempo de ejecución del servicio .....	11
7) Resultados esperados .....	11
8) Cronograma de actividades.....	12
3.Plazo para emitir respuesta y adendas/enmiendas por parte de la DAF.....	12
9) Forma de presentación de ofertas técnicas y económicas “Sobre A” y “Sobre B” 12	
10) Ofertas presentadas en formato papel .....	13
11) Ofertas presentadas en formato electrónico vía el SECP.....	13
12) Documentación a presentar.....	14
13) Contenido de la oferta técnica.....	14
14) Documentación de la oferta técnica “Sobre A” .....	14
c) Contenido de la Oferta Económica .....	16
16) Metodología de evaluación .....	17
17) Metodología y criterios de evaluación de la oferta técnica “Sobre A”.....	17
Experiencia, que demuestren tener experiencia mínima de dos (2) años en ejecución de servicios similares. (Subsanable) .....	19
Presentar fotos de la cocina y de los equipos, que utiliza en la cocina, (Subsanable)....	19
20) Metodología y criterios de evaluación de oferta económica.....	23
21) Criterio de adjudicación.....	24
SECCIÓN II: RECEPCIÓN, APERTURA, EVALUACIÓN Y ADJUDICACIÓN .....	25
1) Recepción de ofertas técnicas “Sobre A” y ofertas económicas “Sobre B” .....	25
2) Apertura de ofertas técnicas “Sobre A” .....	25
3) Evaluación de ofertas técnicas “Sobre A”, aclaraciones y subsanación .....	26
4) Debida diligencia .....	27
5) Apertura y evaluación de las ofertas económicas “Sobre B”.....	28
6) Confidencialidad de la evaluación .....	28
7) Desempate de ofertas .....	29
8) Adjudicación.....	29
9) Garantías del fiel cumplimiento.....	29
10) Adjudicaciones posteriores.....	30
SECCIÓN III: DISPOSICIONES GENERALES PARA EL CONTRATO .....	30
1) Entrega.....	30



SNCC.P.004 Pliego de condiciones para el Servicio de catering orden abierta para la OMA,  
DGA a Orden abierta de catering, DGA. Proceso dirigido MICRO, Pequeñas y Medianas  
Empresas (MIPYMES)

2)	Condiciones de pago y retenciones .....	30
3)	Subcontratación .....	30
4)	Recepción de servicio .....	31
5)	Finalización del contrato .....	31
6)	Incumplimiento de contrato y sus consecuencias.....	31
7)	Penalidades por retraso .....	32
8)	Causas de inhabilitación del Registro de Proveedores del Estado. ....	32
SECCIÓN IV: GENERALIDADES .....		32
1)	Siglas y acrónimos.....	32
2)	Definiciones.....	32
3)	Objetivo y alcance del pliego.....	33
4)	Órgano y personas responsables del procedimiento de selección.....	34
5)	Marco normativo aplicable .....	34
6)	Interpretaciones .....	35
7)	Idioma .....	36
8)	Disponibilidad y acceso al pliego de condiciones.....	36
9)	Conocimiento y aceptación del pliego de condiciones.....	36
10)	Derecho a participar .....	37
11)	Prácticas prohibidas .....	37
12)	De los Comportamientos Violatorios, Contrarios y Restrictivos a la Competencia. 38	
13)	Consultas, solicitud de aclaraciones y enmiendas.....	39
14)	Contratación pública responsable .....	39
15)	Firma digital.....	39
16)	Reclamaciones, impugnaciones, controversias y competencia para decidir las..	40
17)	Anexos documentos estandarizados .....	40



**SNCC.P.004 Pliego Estándar de Condiciones para "Servicio de catering orden abierta para la OMA, DGA. Proceso dirigido MICRO, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES)"**

**SECCIÓN I: INFORMACIONES PARTICULARES DEL PROCEDIMIENTO**

**1. Antecedentes**

En el año 2007, la Dirección General de Aduanas (DGA) de la República Dominicana suscribió un Memorando de Entendimiento con la Organización Mundial de Aduanas (OMA), mediante el cual fue designada como Centro Regional de Capacitación, con la responsabilidad de ejecutar programas formativos orientados al fortalecimiento de capacidades de las administraciones aduaneras de la región.

En el marco de estas funciones, el Centro organiza de manera periódica talleres, seminarios y otras actividades de capacitación, las cuales requieren una adecuada planificación logística para garantizar su correcto desarrollo. Dentro de estos requerimientos, los servicios de alimentación y bebidas constituyen un elemento esencial, más aún considerando que el Centro también dispone de facilidades de alojamiento para los participantes.

En ese sentido, y dado el carácter recurrente y variable de estas actividades, se hace necesario contar con un servicio de catering que pueda ser requerido de forma ágil y flexible. Por ello, se propone la contratación bajo la modalidad de orden abierta, a fin de asegurar la provisión oportuna y eficiente de alimentos y bebidas conforme a las necesidades de cada evento.

**2. Objeto del procedimiento de selección**

Constituye el objeto de la presente convocatoria recibir ofertas para el "Servicio de catering orden abierta para la OMA, DGA, Proceso dirigido MICRO, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES)." de acuerdo con las condiciones fijadas en el presente pliego de condiciones y sus especificaciones técnicas, dicha contratación ha sido clasificada bajo el rubro -clase- 90101600-Servicios de banquetes y catering por lo que los oferentes deberán tener preferiblemente la actividad comercial 90100000-Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas).

**3. Especificaciones técnicas del servicio**

Las especificaciones técnicas describen todos los elementos, condiciones, parámetros, requisitos que deben cubrir los oferentes/proponentes en sus ofertas para ser consideradas, a fines de adjudicación.

El objeto de la presente convocatoria es el "Servicio de catering orden abierta para la OMA" **Proceso dirigido MICRO, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES)**", de acuerdo con las siguientes especificaciones:



SNCC.P.004 Pliego Estándar de Condiciones para "Servicio de catering orden abierta para la OMA, DGA. Proceso dirigido MICRO, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES)"

Ítem	Descripción	Cantidad	Monto
1	Orden abierta de catering	1 UND	RD\$1,800,000.00

El servicio de los alimentos es tipo buffet, los oferentes deben proporcionar los chafing dish.

	Desayuno	Comida	Cena	Refrigerios	Refrigerios
Actividad 1	240	240	220	240	240
Actividad 2	240	240	220	240	240
Actividad 3	240	240	220	240	240
<b>Total</b>	<b>720</b>	<b>720</b>	<b>660</b>	<b>720</b>	<b>720</b>

### 3.1 Descripción de refrigerios y almuerzos

(Presentar el precio por Persona de cada menú)

Desayunos (tipo buffet+bebida)	Cantidad	Precio
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Desayuno Tipo Buffet 1</b></li> <li>• Queso blanco frito</li> <li>• Huevos revueltos</li> <li>• Waffle, mermelada, sirup, mantequilla</li> <li>• Ensalada de fruta</li> <li>• Jugo de naranja</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Desayuno Tipo Buffet 2</b></li> <li>• Omelette</li> <li>• Pinchos de salchichitas</li> <li>• Pancake con mermelada, sirup, mantequilla</li> <li>• Pancitos variados</li> <li>• Jugo de naranja</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Desayuno Tipo buffet 3</b></li> <li>• Huevos enteros fritos</li> <li>• Tocineta en tiras la plancha</li> <li>• Creps con fresa</li> <li>• Pinchos de frutas</li> <li>• Jugo de naranja</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Desayuno Tipo buffet 4</b></li> <li>• Tortilla española</li> <li>• Pinchos de queso mozzarella y salami genoa</li> <li>• Waffle, mermelada y mantequilla</li> <li>• Bowl de frutas.</li> </ul>		



SNCC.P.004 Pliego Estándar de Condiciones para "Servicio de catering orden abierta para la OMA, DGA. Proceso dirigido MICRO, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES)"

Desayunos (tipo buffet+bebida)	Cantidad	Precio
<ul style="list-style-type: none"> <li>Jugo de naranja</li> </ul>		

Almuerzos (tipo buffet+bebida+postre) (Presentar el precio por Persona de cada menu)	Cantidad	Precio
<p><b>Almuerzo ejecutivo 1:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz con puerro</li> <li>- Filete de res a la pimienta</li> <li>- Pollo en salsa de hongos</li> <li>- Ensalada jardinera</li> <li>- Pastelón de plátano maduro</li> <li>- Casabe</li> <li>- Postres.</li> <li>- Refresco cola</li> </ul> <p><b>Almuerzo ejecutivo 2:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz con vegetales</li> <li>- Pechuga a la Golden blue</li> <li>- Lasaña de res</li> <li>- Vegetales salteados</li> <li>- Postre.</li> <li>- Refresco cola</li> </ul> <p><b>Almuerzo ejecutivo 3:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Escalopines de pechugas de pollo en salsa de limón</li> <li>- Filetes de cerdo en salsa de vinos</li> <li>- Moro de guandules</li> <li>- Envoltinis de berenjenas y plátanos maduros</li> <li>- Ensalada cesar</li> <li>- Canasta de panes variedades</li> <li>- Postre.</li> <li>- Refresco cola</li> </ul>		
<p><b>Almuerzo ejecutivo 4:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salmon en salsa de chinola</li> <li>- Pechuga ahogada ala crema</li> <li>- Arroz con almendras y tocineta</li> <li>- Pastelón de plátanos maduros relleno de queso</li> <li>- Ensalada gourmet</li> <li>- Postre.</li> <li>- Refresco cola</li> </ul> <p><b>Almuerzo ejecutivo 5:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pollo al horno</li> <li>- Lomo de cerdo al horno en salsa chimichurri o vino tinto</li> </ul>		



SNCC.P.004 Pliego Estándar de Condiciones para "Servicio de catering orden abierta para la OMA, DGA. Proceso dirigido MICRO, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES)"

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz con hongos y puerro</li> <li>- Ensalada de quinoa o mix de lechuga con pico de gallo</li> <li>- Pastelón de papa relleno de pollo y queso</li> <li>- Postre.</li> <li>- Refresco cola</li> </ul>		
---	--	--

Cenas (tipo buffet+bebida) (Presentar el precio por Persona)	Cantidad	Precio
<p><b>Cena 1:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pechuga a la plancha.</li> <li>- Chuleta de cerdo fresca.</li> <li>- Yuca al mojo.</li> <li>- Vegetales hervidos.</li> <li>- Jugo de fresa</li> </ul> <p><b>Cena 2:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pescado a la plancha</li> <li>- Pollo al horno</li> <li>- Papas a la crema con tocineta</li> <li>- Ensalada Verde</li> <li>- Frutas variadas</li> <li>- Jugo de fresa</li> </ul> <p><b>Cena 3:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cena típica dominicana</li> <li>- Jugo de fresa</li> </ul> <p><b>Cena 4:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Noche italiana</li> <li>- Pasta</li> <li>- Pizza</li> <li>- Jugo de fresa</li> </ul> <p><b>Cenas 5:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Noche Mexicana</li> <li>- Jugo de fresa</li> </ul>		

Sugerencias de variedades de refrigerio dulces y saladas

Variedades saladas para refrigerios (Presentar el precio por unidad)	Cantidad	Precio
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pastelitos de res</li> <li>- Pastelito de queso</li> <li>- Pastelito de pollo</li> <li>- Pastelito de ricota</li> </ul>		



SNCC.P.004 Pliego Estándar de Condiciones para "Servicio de catering orden abierta para la OMA, DGA. Proceso dirigido MICRO, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES)"

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Quipe Res</li> <li>- Rollo de jamón y Queso</li> <li>- Croquetas de pollo</li> <li>- Croquetas de jamón</li> <li>- Mini quichés</li> <li>- Sándwich de queso y puerro</li> <li>- Sándwich de pasta de pollo</li> <li>- Sándwich de pasta de chorizo.</li> <li>- Mini wraps de pollo</li> <li>- Mini wraps de jamón y queso.</li> <li>- Mini pizza de queso, jamón y pepperoni</li> <li>- Pinchitos Capressa</li> <li>- Canapés de fiambres</li> <li>- Mini hamburguesitas</li> <li>- Mini hot dog</li> </ul>		
---	--	--

Variedades dulces para postres (Presentar el precio por unidad)	Cantidad	Precio
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mini brownies</li> <li>- Alfajor</li> <li>- Tartaleta.</li> <li>- Dulce de leche</li> <li>- Shots variados.</li> <li>- Galletas (ración para una persona)</li> <li>- Flan</li> <li>- Brownie</li> <li>- Delicias de chinola.</li> <li>- Cuadritos de limón.</li> <li>- Galletas de Avena.</li> <li>- Mousse de chocolate, chinola.</li> </ul>		

*Nota: La descripción de los alimentos y bebidas indicadas anteriormente es referencial, la entidad contratante se reserva el derecho a solicitar alimentos o bebidas diferentes a los aquí indicados, según las necesidades, para esto el proveedor deberá suministrar una cotización previo requerimiento de la institución.*

**Degustación para:**

**•5 personas**

**menú de degustación:**

Pechuga a la crema

Filete de cerdo

Arroz con puerro, plátano maduro y tocineta

Lasaña de res



**SNCC.P.004 Pliego Estándar de Condiciones para "Servicio de catering orden abierta para la OMA, DGA. Proceso dirigido MICRO, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES)"**

Ensalada verde y vinagreta

Jugo natural de chinola

Jugo natural de limón y menta

Flan

Mini cheesecakes variados

Para la misma el oferente debe de traer mesa, mantel, chafin dish y cubertería. La degustación solo será para los oferentes que cumplan técnicamente con los requerimientos, las fechas se notificarán luego de la evaluación.

**6. Condiciones generales:**

- La mayoría de las actividades se realizarán en el Club de Aduanas, Club DGA (Autopista Las Américas Km 17 ½, Urbanización Prados del Este, pero otras podrían realizarse en la Sede principal, Abram Lincoln No. 1101, Santo Domingo, o en cualquier dependencia de la Dirección General de Aduanas en todo el territorio nacional. El monto del transporte deberá estar incluido la oferta económica.
- El suplidor debe garantizar el servicio los fines de semana y días feriados.
- La cantidad, fecha y hora serán establecidas de acuerdo con la solicitud del área requirente.
- Las empresas que resulten adjudicadas deberán mantener por el período contratado los precios ofertados.
- Se solicitará una degustación a aquellos oferentes que hayan Cumplido con los criterios de Elegibilidad, Experiencia y Capacidad Técnica en la cual deben participar 4 empleados del departamento de Eventos. El menú, lugar y hora para la degustación de refrigerios y almuerzos será notificado a los oferentes que hayan cumplido con los criterios básicos Elegibilidad, Experiencia y Capacidad Técnica.
- Algunas solicitudes tendrán carácter de urgencia de 24hrs a 48hrs de antelación.
- Disponibilidad de trabajo sábados y domingos.
- La descripción de las variedades de desayunos, refrigerios, y cenas descritas en el punto 3 es referencial, la entidad contratante podrá solicitar otras variedades de alimentos no descritos según la actividad, para esto el proveedor deberá suministrar una cotización previa.



**SNCC.P.004 Pliego Estándar de Condiciones para "Servicio de catering orden abierta para la OMA, DGA. Proceso dirigido MICRO, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES)"**

- El oferente debe presentar el menú propuesto para el almuerzo.
- El oferente debe tener experiencia mínima de dos (2) años en ejecución de servicios similares.
- El oferente debe presentar evidencias de (5) procesos de compras similares. (presentar imágenes de sus servicios).
- Solo serán evaluados los alimentos y bebidas solicitados en estos términos de referencias, en caso de que un oferente presente alimentos distintos a los solicitados los mismos no serán tomados en cuenta para su evaluación.
- El transporte de alimentos requiere de un tipo de vehículo adecuado que garantice el control sanitario y mantenimiento de los alimentos. La puntualidad en las entregas es de suma importancia para el desarrollo de las actividades.

- **Aspectos importantes para tomar en consideración:**

1. Puntualidad en las horas establecidas para el servicio:

Desayuno:	6:30 a.m.
Comida:	11:30 p.m.
Cena:	6:30 p.m.
Refrigerio a.m.:	Se entrega con el desayuno
Refrigerio p.m.:	Se entrega con el almuerzo

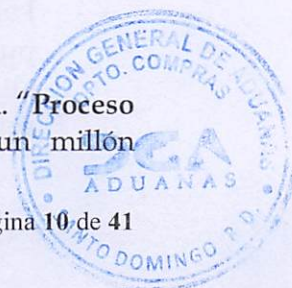
- **La oferta presentada debe incluir:**

- a) **Desayunos (tipo buffet):** bebida (hielo y servilletas)
- b) **Almuerzos (tipo buffet):** bebida (hielo y servilletas) + postre
- c) **Cenas (tipo buffet):** bebida (hielo y servilletas) + postre
- d) **Los refrigerios AM/PM (emplatados)** incluye dos salados y un dulce+ bebida (hielo y servilletas).

- El suplidor será responsable de proveer los **chafing dish** o calentadores, y los quemadores(eternos) necesarios, de acuerdo con las cantidades utilizadas en cada servicio, mientras se desarrollen las actividades.
- La oferta debe incluir transporte hasta el Centro Regional de Capacitación de la OMA/ Club de Aduanas. El transporte debe ser adecuado para el manejo de alimentos.

**7. Presupuesto base o valor referencial**

El presupuesto base para el "Servicio de catering orden abierta para la OMA, DGA. Proceso dirigido MICRO, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES)" asciende a un millón



**SNCC.P.004 Pliego Estándar de Condiciones para "Servicio de catering orden abierta para la OMA, DGA. Proceso dirigido MICRO, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES)"**

ochocientos mil pesos dominicanos con 00/100 (RD\$1,800,000.00), incluidos los impuestos de Ley y cualquier otro concepto que incida en el costo total de la ejecución del servicio, valor que ha sido obtenido en el marco de los estudios previos realizados y que sustentan el expediente de la presente contratación.

**8. Lugar de ejecución del servicio**

- Las actividades se realizarán en el Club de Aduanas, Club DGA (Autopista Las Américas Km 17 ½, Urbanización Prados del Este, pero otras podrían realizarse en cualquier dependencia de la Dirección General de Aduanas en todo el territorio nacional. El monto del transporte deberá estar incluido la oferta económica. (Coordenadas del Club: 18.476617380733185, -69.7535705772591).

**9. Tiempo de ejecución del servicio**

El servicio se ejecutará dentro de los plazos secuenciales y finales establecidos en los Pliegos y en los cronogramas de trabajo presentados por el proveedor aprobados por la institución contratante. El tiempo de ejecución del servicio debe ser de acuerdo con el plan de entrega establecido.

*Este servicio será mediante orden abierta, la cual se ira consumiendo a requerimiento del área solicitante.*

El plazo mencionado supone un ritmo de labor con jornadas y horarios que el oferente deberá expresar en su propuesta, para que la institución contratante realice los controles que le competen. Los aumentos de horario que disponga el proveedor no originarán mayores erogaciones para la institución contratante y serán asumidas exclusivamente por éste.

El plazo para la ejecución del servicio propuesto por el proveedor adjudicatario se convertirá en el plazo contractual, siempre y cuando se ajuste al estimado propuesto por la institución contratante en el presente Pliego de Condiciones Específicas.

**10. Resultados esperados**

- Alimentos con calidad (frescos, buena presentación)
- Temperatura adecuada de alimentos y bebidas (según el tipo).
- La entrega es a requerimiento de la institución.



**SNCC.P.004 Pliego Estándar de Condiciones para "Servicio de catering orden abierta para la OMA, DGA. Proceso dirigido MICRO, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES)"**

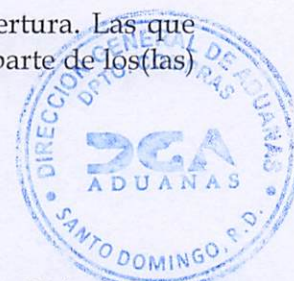
**11. Cronograma de actividades**

CRONOGRAMA	
ACTIVIDADES	PERÍODO DE EJECUCIÓN
1.Publicación del aviso de convocatoria en el SECP y en el portal web institucional	18/03/2026 a las 3:00 p.m.
2.Período para realizar consultas y/o aclaraciones por parte de los(as) interesados(as)	Hasta 20/3/2026 a las 10:00 a.m.
3.Plazo para emitir respuesta y adendas/enmiendas por parte de la DAF	Hasta 20/3/2026 a las 05:30 p.m.
4.Presentación de las ofertas "Sobre A" (oferta técnica) y "Sobre B" (oferta económica) y de las muestras (si procede)	Hasta el 23/3/2026 a las 03:00 p.m.
5.Apertura, verificación, validación y evaluación del contenido de las Ofertas Técnicas "Sobre A" y ofertas económicas "Sobre B".	23/3/2026
6.Período de subsanación para el (la) oferente y de respuesta a las aclaraciones de la oferta técnica.	Dos días hábiles a partir de la notificación
7.Adjudicación	30/04/2026
8.Notificación de adjudicación	A más tardar 5 días hábiles a partir del Acto de Adjudicación
9.Plazo para la constitución de la garantía de fiel cumplimiento de contrato	Dentro de los siguientes 5 días hábiles, contados a partir de la notificación de adjudicación.
10.Suscripción de las órdenes de compra o de servicios	No mayor a 20 días hábiles contados a partir de la notificación de adjudicación

**12. Forma de presentación de ofertas técnicas y económicas "Sobre A" y "Sobre B"**

De conformidad con el artículo 105 de la Ley No. 47-25, los (as) oferentes deberán presentar sus propuestas por vía electrónica, a través del SECP, o en formato papel ante la institución contratante en la Ave. Abraham Lincoln 1101, Edif. Miguel Cocco, Sto. Dgo. R.D. en la fecha y hora fijadas en el cronograma de actividades del presente pliego de condiciones.

Ninguna oferta presentada en término podrá ser desestimada en el acto de apertura. Las que fueren observadas durante el acto de apertura se agregarán para su análisis por parte de los(las) peritos designados(as).



SNCC.P.004 Pliego Estándar de Condiciones para "Servicio de catering orden abierta para la OMA, DGA. Proceso dirigido MICRO, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES)"

**13. Ofertas presentadas en formato papel**

Para las ofertas presentadas en formato papel los(las) oferentes presentarán dos sobres, uno contentivo de la oferta técnica que se denominará "Sobre A" y otro contentivo de la oferta económica que se denominará "Sobre B".

Los documentos contenidos en el "Sobre A" y en el "Sobre B", deberán ser presentados tanto en original debidamente marcado como "ORIGINAL" en la primera página del ejemplar, junto con un juego de fotocopia simple de los mismos, debidamente marcada en su primera página, como "COPIA" y en ella deberá constar la firma original del (la)oferente y de ser una persona jurídica la firma del representante legal y el sello social de la compañía.

De igual forma, el original deberá firmarse en todas las páginas por el(la) oferente y estar foliadas, y cuando se trate de una persona jurídica deberá estar firmada por el (la) representante legal y llevar el sello social de la compañía.

Tanto el "Sobre A" como el "Sobre B" deberán contener en su cubierta la siguiente identificación:

**NOMBRE DEL(LA) OFERENTE/PROPONENTE (Sello Social)**  
**Firma del (la) Representante Legal**  
**Dirección Administrativa Financiera**  
**Dirección General de Aduanas**  
**IDENTIFICACIÓN DEL TIPO DE SOBRE (Sobre A o Sobre B)**  
**REFERENCIA: DGAP-DAF-CM-2026-0023**

No se recibirán sobres que no estuviesen debidamente cerrados e identificados según lo dispuesto anteriormente.

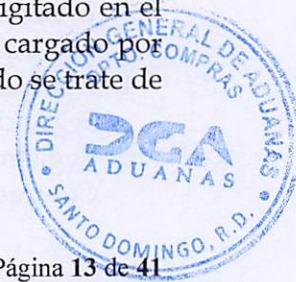
De preferencia enviar sus propuestas a través del portal transaccional de compras dominicanas.

**14. Ofertas presentadas en formato electrónico vía el SECP**

Los(as) oferentes que presenten sus propuestas mediante el SECP, clasificarán la documentación requerida marcando cuál pertenece al contenido de la oferta técnica que aparecerá denominado como "Sobre 1" y otro contentivo de la oferta económica "Sobre 2".

Las ofertas presentadas en soporte electrónico deberán estar firmadas por el (la)oferente o de ser una persona jurídica la firma del representante legal y el sello social de la compañía.

En caso de que un interesado presente oferta, tanto en formato electrónico como soporte papel, será considerada solamente la oferta electrónica. De existir discrepancias entre lo digitado en el SECP y la documentación cargada en este mismo portal, prevalecerá el documento cargado por el/la oferente, siempre que esté firmado por este/a oferente y además sellado cuando se trate de una persona jurídica.



## SNCC.P.004 Pliego Estándar de Condiciones para "Servicio de catering orden abierta para la OMA, DGA. Proceso dirigido MICRO, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES)"

Los procedimientos dirigidos a MIPYMES que vayan a presentarse solo en el portal, el proveedor debe contar con la certificación MIPYME integrada al RPE de manera previa a fin de que le permita mostrar interés y participar, pues, aunque la certificación es un documento subsanable, ocurre que en el procedimiento en línea no es posible subsanar primero para luego participar.

### 15. Documentación a presentar

La documentación solicitada vinculada al objeto de la contratación será analizada y evaluada por los peritos designados para constatar la elegibilidad, capacidad técnica, financiera y la idoneidad del oferente para ejecutar el contrato.

El(la) oferente/proponente es responsable de la exactitud y veracidad del contenido de los documentos que forman su oferta. Todos los documentos entregados en papel mediante Sobres cerrados y sellados o formato electrónico cargado en el SECP **deben llevar la rúbrica/ firma del(la) oferente o de su representante legal**, apoderado(a) o mandatario(a) designado(a) para dicho fin.

Los oferentes/proponentes extranjeros deben presentar la información homóloga de conformidad con la legislación propia del país de origen, avalados con la firma de quien tenga la competencia para hacerlo y con las traducciones al español y legalizaciones correspondientes para ser acreditados en la República Dominicana.

### 16. Contenido de la oferta técnica

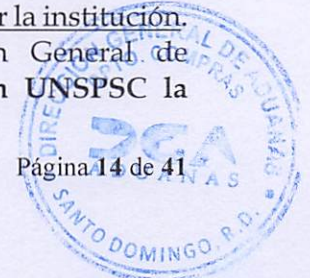
Con base en el criterio de descentralización de la gestión operativa, las instituciones contratantes son responsables de diseñar sus pliegos de condiciones, especificaciones técnicas y son autónomas para requerir la documentación con la que verificarán el cumplimiento del requerimiento, sin perjuicio de lo anterior, no podrá solicitarse documento alguno que no tenga como objetivo acreditar una condición o el cumplimiento de un requerimiento establecido en el pliego de condiciones y en sus especificaciones técnicas.

### 17. Documentación de la oferta técnica "Sobre A"

#### Credenciales:

#### a) Documentación Legal:

- 1) Formulario de Presentación de Oferta (SNCC.F.034)
- 2) Formulario de Información sobre el(la) Oferente (SNCC.F.042)
- 3) Estar al día con sus obligaciones fiscales en la Dirección General de Impuestos Internos (DGII), no tiene que ser depositado, será verificado en línea por la institución.
- 4) Estar al día con el pago de sus obligaciones de la Seguridad Social en la Tesorería de la Seguridad Social (TSS), no tiene que ser depositado, será verificado en línea por la institución.
- 5) Registro de Proveedores del Estado (RPE), emitido por la Dirección General de Contrataciones Públicas, **debe tener inscrita, conforme a la codificación UNSPSC la**



**SNCC.P.004 Pliego Estándar de Condiciones para "Servicio de catering orden abierta para la OMA, DGA. Proceso dirigido MICRO, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES)"**

actividad comercial 90100000-Servicios de reproducción, referida en el numeral 2 Sección I sobre "objeto del procedimiento de selección" de este pliego, no tiene que ser depositado, será verificado en línea por la institución.

- 6) Certificado de MIPYMES (**imprescindible**)
- 7) Copia del Registro Mercantil expedido por la Cámara de Comercio y Producción correspondiente (vigente).
- 8) Copia de los Estatutos sociales vigentes debidamente registrados en la Cámara de Comercio y Producción correspondiente.
- 9) Copia de la nómina de accionistas y acta de la última asamblea realizada debidamente registrada por ante la Cámara de Comercio y Producción correspondiente.
- 10) Copia de la nómina de accionistas y acta de asamblea realizada mediante la cual se designe expresamente el actual gerente o consejo de administración, según aplique, que tiene potestad para firmar contratos a nombre de la empresa participante, debidamente registrada en la Cámara de Comercio y Producción correspondiente.
- 11) Copia de identificación del representante legal (cédula nueva/pasaporte)
- 12) Carta de Compromiso ético de proveedores (as) del Estado debidamente firmado y sellado.
- 13) Formulario de debida diligencia.
- 14) Declaración jurada simple (no requiere firma de notario público) del oferente manifestando que no se encuentra dentro de las prohibiciones de artículo 38 de la Ley núm. 47-25.

**b) Documentación técnica:**

- 1) Oferta técnica (conforme a las especificaciones técnicas suministradas en el numeral 3 Sección I) (**No Subsanable**)
- 2) Documentación (copia de contratos y órdenes de compras,), que demuestren tener experiencia mínima de dos (2) años en ejecución de servicios similares. (mínimo 5 documentos) (**Subsanable**)
- 3) Presentar fotos de la cocina y de los equipos. (**Subsanable**)
- 4) Carta compromiso de aceptación del tiempo de entrega de acuerdo con lo establecido en el punto 7 Sección I. (**Subsanable**)
- 5) Copia del registro sanitario vigente, emitido por el Ministerio de Salud Pública. (**Subsanable**)
- 6) Copia de Certificación emitida por INDOCAL. (NORDOM 646 Higiene de los alimentos. Prácticas de higiene para los alimentos procesados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades) vigente. (**Subsanable**)
- 7) Carta aceptando condiciones de pago, según lo establecido en el punto 1.5. (**Subsanable**)
- 8) Carta de aceptación de condiciones generales de acuerdo con lo establecido en el punto 2.3. (**Subsanable**)
- 9) Listado de opciones de refrigerios y almuerzos que pueden ofrecer. (**Subsanable**)
- 10) Presentar evidencia por medio de factura de los últimos tres meses de control de plagas (**Subsanable**)
- 11) Fotos de vehículos disponibles para la entrega del servicio (**Subsanable**)



**SNCC.P.004 Pliego Estándar de Condiciones para "Servicio de catering orden abierta para la OMA, DGA. Proceso dirigido MICRO, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES)"**

**Para los consorcios:** En adición a los requisitos anteriormente expuestos, los consorcios deberán presentar un **Acuerdo o Promesa de consorcio**, el cual debe incluir: Las generales actualizadas de los(as) consorciados(as): El objeto del consorcio, las partes que lo integran; Las obligaciones de las partes; La capacidad de ejercicio de cada miembro del consorcio, así como la solvencia económica y financiera y la idoneidad técnica y profesional; Designación del(la) representante o gerente único(a) del consorcio; Reconocer la responsabilidad solidaria de los(as) integrantes por los actos practicados en el consorcio, tanto en la fase de selección, como en la de ejecución del contrato; Hacer constar que las personas físicas y/ o jurídicas que lo componen no presentarán ofertas en forma individual o como integrantes de otro consorcio, siempre que se tratare del mismo objeto de la contratación.

**c) Contenido de la Oferta Económica**

**a) Precio de la oferta**

Los precios cotizados por el oferente en el Formulario de Presentación de Oferta Económica deberán ajustarse a los requerimientos que se indican a continuación. No deberán presentar alteraciones ni correcciones, ni tachaduras.

El oferente/proponente cotizará el precio del servicio por de forma global. Este precio deberá expresarse en dos decimales (XX.XX), inclusión de todos los gastos, tasas, divisas e impuestos transparentados y explícitos 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 servicios de consultoría a ser suministrados.

**b) Moneda de la oferta**

El precio en la oferta deberá estar expresado en moneda nacional, (pesos dominicanos, RD\$).

**c) Plazo mantenimiento de oferta**

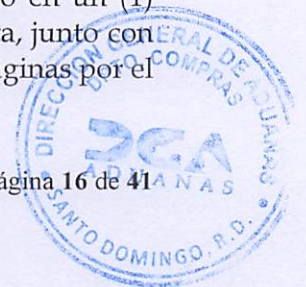
Las ofertas presentadas por los oferentes deben estar vigentes por un plazo sesenta (60) días.

Se podrá solicitar a los(as) oferentes/proponentes una prórroga, antes del vencimiento del período de validez de sus ofertas, con indicación del plazo. Los(as) oferentes/proponentes podrán rechazar dicha solicitud, considerándose por tanto que han retirado sus ofertas.

**15) Documentos de la oferta económica "Sobre B"**

Los oferentes deberán presentar en su oferta económica "Sobre B", los siguientes documentos:

- 1) Formulario de Presentación de Oferta Económica (SNCC.F.033), presentado en un (1) original debidamente marcado como "ORIGINAL" en la primera página de la oferta, junto con una (1) fotocopia simple de la misma. El original deberá estar firmado en todas las páginas por el



**SNCC.P.004 Pliego Estándar de Condiciones para "Servicio de catering orden abierta para la OMA, DGA. Proceso dirigido MICRO, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES)"**

Representante Legal, debidamente foliadas y deberán llevar el sello social de la compañía. Las copias deben ser fiel al original y solo deben estar firmadas y selladas en la primera página.

Nota 1: Las ofertas se pueden presentar tanto en el formulario de la oferta económica SNCC.F.033 o en una cotización, que tenga la misma información de este formulario.

Nota 2: Favor tomar en cuenta que las licencias, software no estas gravados con el ITBIS, de conformidad con lo establecido en los literates c y d del artículo 4 del Reglamento 293-11 y Circular No.10.2021 de la DGII.

2) Listado de precios unitarios de refrigerios y almuerzos solicitados, conforme a lo establecido en el punto 3.1.

2) Declaración jurada o certificación de "oferta libre de colusión", en la que el oferente certifique que la oferta presentada es auténtica, se ha realizado de buena fe y con la intención de aceptar la adjudicación del contrato con la entidad contratante, dicha oferta se encuentra exenta de cualquier tipo de conducta o práctica colusoria. (artículo 108 Ley 47-25).

#### 16) Metodología de evaluación

Para evaluar la documentación solicitada a los oferentes y verificar si las ofertas cumplen sustancialmente con lo solicitado en el pliego de condiciones y sus especificaciones técnicas, los peritos designados aplicarán la metodología y criterios de evaluación establecidos en esta sección y así determinar la oferta más conveniente para fines de adjudicación, suscripción y ejecución del contrato.

#### 17) Metodología y criterios de evaluación de la oferta técnica "Sobre A"

Las ofertas técnicas deberán contener toda la documentación requerida en el numeral 17 b sobre "Documentos de la oferta técnica "Sobre A" de este pliego de condiciones, de manera que los(as) peritos designados al momento de evaluar puedan examinar detenidamente la documentación presentada y asegurarse de la veracidad de la información proporcionada por los oferentes/proponentes y determinar si una oferta cumple o no con lo requerido. Serán evaluadas con la siguiente metodología, y bajo los criterios que se desglosan en los siguientes subapartados:

Oferta técnica "Sobre A"	Metodología
Documentación legal	Cumple/No cumple
Documentación técnica	Cumple/ No cumple

De no cumplirse con uno cualquiera de los requerimientos, el oferente/proponente quedará descalificado y en consecuencia su oferta será desestimada, lo cual será documentado y motivado en el correspondiente informe de evaluación técnica emitido por los peritos evaluadores designados. La institución agotará el proceso de debida diligencia juntamente con las fases de evaluación.

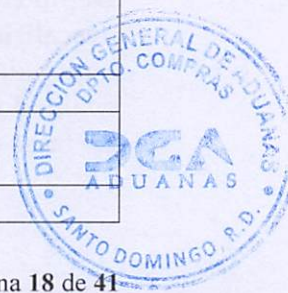


SNCC.P.004 Pliego Estándar de Condiciones para “Servicio de catering orden abierta para la OMA, DGA. Proceso dirigido MICRO, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES)”

18) Metodología y criterios de evaluación para la documentación legal

La documentación legal debe permitir validar la elegibilidad del oferente/proponente, es decir, que las persona física o jurídica están legalmente autorizadas y habilitadas para realizar las actividades comerciales solicitadas en el país, y su vez, para presentar ofertas. Esta documentación solo podrá ser evaluada bajo la metodología CUMPLE/NO CUMPLE. Tendrá carácter subsanable conforme a lo establecido en la sección 14 letra a) sobre “a) Documentación legal” siempre y cuando cumpla con el requisito al momento de presentación de la oferta. El esquema de evaluación será el siguiente:

Criterio a evaluar: Elegibilidad	
Documento a evaluar	Cumple/ No Cumple
1) Formulario de Presentación de Oferta (SNCC.F.034)	
2) Formulario de Información sobre el(la) Oferente (SNCC.F.042)	
3) Estar al día con sus obligaciones fiscales en la Dirección General de Impuestos Internos (DGII), no tiene que ser depositado, será verificado en línea por la institución.	
4) Estar al día con el pago de sus obligaciones de la Seguridad Social en la Tesorería de la Seguridad Social (TSS), no tiene que ser depositado, será verificado en línea por la institución.	
5) Registro de Proveedores del Estado (RPE), emitido por la Dirección General de Contrataciones Públicas, debe tener inscrita, conforme a la codificación UNSPSC la actividad comercial 90100000-Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas, referida en el numeral 2 Sección I sobre “objeto del procedimiento de selección” de este pliego, no tiene que ser depositado, será verificado en línea por la institución.	
6) Certificado de MIPYMES ( <b>imprescindible</b> )	
7) Copia del Registro Mercantil expedido por la Cámara de Comercio y Producción correspondiente (vigente).	
8) Copia de los Estatutos sociales vigentes debidamente registrados en la Cámara de Comercio y Producción correspondiente.	
9) Copia de la nómina de accionistas y acta de la última asamblea realizada debidamente registrada por ante la Cámara de Comercio y Producción correspondiente.	
10) Copia de la nómina de accionistas y acta de asamblea realizada mediante la cual se designe expresamente el actual gerente o consejo de administración, según aplique, que tiene potestad para firmar contratos a nombre de la empresa participante, debidamente registrada en la Cámara de Comercio y Producción correspondiente.	
11) Copia de identificación del representante legal (cédula nueva/pasaporte)	
12) Carta de Compromiso ético de proveedores (as) del Estado debidamente firmado y sellado.	
13) Formulario de debida diligencia.	



SNCC.P.004 Pliego Estándar de Condiciones para "Servicio de catering orden abierta para la OMA, DGA. Proceso dirigido MICRO, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES)"

Criterio a evaluar: Elegibilidad	
Documento a evaluar	Cumple/ No Cumple
14) Declaración jurada simple (no requiere firma de notario público) del oferente manifestando que no se encuentra dentro de las prohibiciones del artículo 38 de la Ley núm. 47-25.	

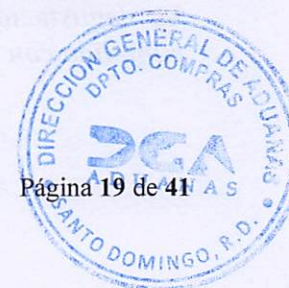
19) Metodología y criterios de evaluación para la documentación técnica

Las ofertas deberán contener la documentación técnica solicitada en la sección 17 letra b) "documentación técnica" para demostrar los aspectos de experiencia de la persona física, empresa, experiencia del personal propuesto y capacidad técnica para cumplir con las especificaciones técnicas descritas en el presente pliego de condiciones, la cual será evaluada bajo la metodología: "Cumple/ No cumple"

En la metodología de evaluación CUMPLE/NO CUMPLE, todos los documentos referidos numeral 17 letra b) "documentación técnica" se convierten en habilitantes y obligatorios de la oferta y deberán ser cumplidos totalmente para que los oferentes puedan resultar habilitados para la segunda etapa, es decir, para la apertura y evaluación de las ofertas económicas.

La forma de evaluación será la siguiente:

Propuesta técnica		
Criterio a evaluar	Documento a evaluar	Cumple/ No Cumple
Oferta Técnica (conforme a las especificaciones técnicas suministradas). (No subsanable)	Oferta técnica conforme a lo establecido en el punto 17 numeral 1	
Experiencia, que demuestren tener experiencia mínima de dos (2) años en ejecución de servicios similares. (Subsanable)	Copia de contratos, órdenes de compras, carta de referencias. (mínimo 2 documentos), punto 17 numeral 2	
Presentar fotos de la cocina y de los equipos, que utiliza en la cocina, (Subsanable)	Presentar fotos	
Tiempo de entrega de acuerdo con lo establecido. (Subsanable)	Carta compromiso de aceptación del tiempo de entrega firmada y sellada punto 17 numeral 3	



SNCC.P.004 Pliego Estándar de Condiciones para “Servicio de catering orden abierta para la OMA, DGA. Proceso dirigido MICRO, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES)”

Copia de Certificación emitida por INDOCAL. (NORDOM 646 Higiene de los alimentos. Prácticas de higiene para los alimentos procesados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades) vigente. (Subsanable)	Copia de Certificación emitida por INDOCAL. (NORDOM 646) punto 17 numeral 5	
Evidencias de procesos de compras similares. (presentar imágenes) (Subsanable)	Imágenes de procesos similares punto 17 numeral 6	
Copia del registro sanitario vigente, emitido por el Ministerio de Salud Pública. (Subsanable)	Registro sanitario vigente, emitido por el Ministerio de Salud Pública. punto 17 numeral 7	
Carta aceptando condiciones de pago. (Subsanable)	Carta aceptando condiciones de pago punto 17 numeral 8	
Carta de aceptación de condiciones generales de acuerdo con lo establecido en el punto 2.3. (Subsanable)	Carta de aceptación de condiciones generales de acuerdo con lo establecido en el punto 2.3. punto 17 numeral 9	
Listado de opciones de refrigerios y almuerzos que pueden ofrecer. (Subsanable)	Listado de opciones de refrigerios y almuerzos que pueden ofrecer. punto 17 numeral 10	
Presentar evidencia por medio de factura de los últimos tres meses de control de plagas (Subsanable)	Presentar factura de los últimos tres meses de control de plagas.	
Fotos de vehículos disponibles para la entrega del servicio (Subsanable)	Presentar Fotos de vehículos para la entrega del servicio.	

**19.1 Metodología para evaluación de los alimentos (Degustación):**

Las degustaciones serán evaluadas bajo el criterio **Puntaje**, de acuerdo con la siguiente tabla descrita en el punto 19.2.

*La degustación se les estará solicitando solamente a los oferentes/Proponentes que hayan cumplido con toda la documentación técnica exigida en este pliego de condiciones.*



SNCC.P.004 Pliego Estándar de Condiciones para "Servicio de catering orden abierta para la OMA, DGA. Proceso dirigido MICRO, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES)"

Las propuestas deberán contener la documentación necesaria, suficiente y fehaciente para demostrar los siguientes aspectos que serán verificados bajo la modalidad de CUMPLE/NO CUMPLE.

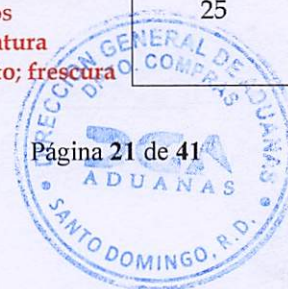
**Elegibilidad:** Que el proponente está legalmente autorizado para realizar sus actividades comerciales en el país.

**Experiencia:** La empresa debe contar con una experiencia mínima de dos (2) año en ejecución de servicios similares, debiendo suministrar documentos que soporten la información (contratos, órdenes de compra)

**Capacidad Técnica:** Que los bienes ofertados cumplan con todas las características especificadas en los términos de referencia

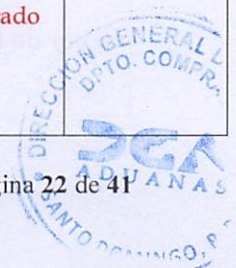
19.2 La evaluación de la degustación se hará de la siguiente forma:

Degustación (100 puntos) para 5 personas			
Criterios de evaluación Capacidad Técnica	Aspectos a evaluar	Criterios para el puntaje	Puntuación
La presentación e imagen de los alimentos	Se refiere a la forma en que están servidos los alimentos, atractivos a la vista	<p>25- Excelente: Presentación impecable: estética atractiva, porciones uniformes, montaje armonioso, vajilla adecuada y limpia; evidencia de buenas prácticas de manipulación (sin derrames, sin mezclas indebidas, orden y limpieza visibles)</p> <p>15- Buena: Presentación correcta y ordenada, con detalles menores; higiene visible aceptable</p> <p>7 - Regular: Presentación aceptable pero poco atractiva; evidentes oportunidades de mejora en montaje, uniformidad o limpieza superficial</p> <p>3- Deficiente: Presentación inaceptable o antihigiénica; evidencia de manipulación inadecuada o riesgo (superficies sucias, mezcla de crudos/ cocidos)</p>	25
Sabor de los alimentos	Sensación que producen los alimentos en el gusto), la temperatura (según el alimento) y frescura de los alimentos (óptimo para el consumo)	<p>25- Excelente: Sabor equilibrado y definido, textura correcta, condimentos armoniosos; temperatura óptima según el plato; frescura</p>	25



SNCC.P.004 Pliego Estándar de Condiciones para "Servicio de catering orden abierta para la OMA, DGA. Proceso dirigido MICRO, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES)"

		<p>evidente (ingredientes en su punto, sin oxidación ni recalentamiento)</p> <p>15- Bueno: Sabor satisfactorio con pequeños desbalances (ligeramente sub/sazonado); temperatura adecuada con leve variación; frescura correcta</p> <p>7 - Regular: Sabor simple o poco equilibrado; textura mejorable; temperatura no ideal (tibio en lugar de caliente/frío), pero consumible; frescura aceptable.</p>	
<p>Bebida (jugo)</p>	<p>Debe ser natural con el color, aroma y sabor característicos de la fruta de la que proceda)</p>	<p>3- Deficiente: Sabor desagradable o impropio; malas condiciones sensoriales (rancio, agrio) o temperatura que compromete inocuidad; no apto</p> <p>25- Excelente: natural, sabor fresco, representativo de la fruta, aroma natural, agradable y característico, color propio de la fruta, textura uniforme, sin grumos exagerados, sin exceso de agua o azúcar, temperatura adecuada (frío moderado, no helado ni tibio), niveles visibles de frescura (recién preparado o conservado correctamente).</p> <p>15- Bueno: natural y fresco, aunque con ligera variación en el sabor o dulzor, color adecuado, con mínima separación, aroma correcto, aunque no tan intenso, puede tener una ligera dilución, pero sin comprometer su naturalidad, temperatura un poco más fría o tibia de lo ideal, pero sin afectar el consumo.</p> <p>7 - Regular: sabor tenue o poco intenso, indica dilución o fruta no óptima, aroma leve, casi imperceptible, color opaco o poco uniforme, separación evidente entre pulpa y agua, dulzor excesivo o ser muy ácido por falta de equilibrio, no se percibe como recién preparado</p> <p>3- Deficiente: no natural: saborizantes, colorantes,</p>	<p>25</p>



SNCC.P.004 Pliego Estándar de Condiciones para "Servicio de catering orden abierta para la OMA, DGA. Proceso dirigido MICRO, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES)"

		concentrados o mezclas industriales, olor o sabor alterado, fermentado, agrio o en proceso de deterioro, color artificial, inconsistente o incompatible con la fruta, textura desagradable (grumos, partículas en descomposición, separación extrema, azúcar añadida en exceso señales de mala manipulación o riesgo sanitario, no corresponde a la fruta ofertada	
<b>Menú solicitado vs menú entregado</b>	El menú presentado debe coincidir con lo requerido	15- Cumple 0 - No cumple	15
<b>Puntualidad</b>	Se evaluará la puntualidad en la entrega de la degustación (hora y día pautado)	10- Cumple 0 - No cumple	10

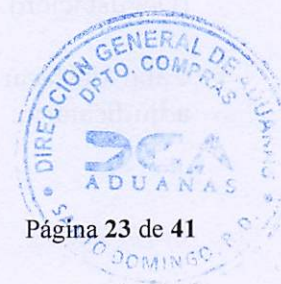
Primero, el oferente debe cumplir con los documentos y criterios básicos Elegibilidad, Experiencia de la empresa y Capacidad Técnica (punto 17. b), medidos a través de la modalidad "Cumple/No Cumple".

Si el oferente cumple con los criterios anteriores, se evaluará la degustación de los alimentos mediante la tabla detallada anteriormente. Este puntaje mínimo requerido será de 80 puntos y máximo 100 puntos.

20) Metodología y criterios de evaluación de oferta económica

La evaluación de las ofertas económicas será bajo la metodología Cumple/ no cumple.

Propuesta económica		
Criterio a evaluar	Documento a evaluar	Cumple/ No Cumple
Oferta económica presentada en pesos dominicanos (RD\$). Los precios deberán expresarse en dos decimales (XX.XX) que tendrán que incluir todas las tasas, impuestos y gastos que correspondan, transparentados e implícitos según corresponda y en la unidad de medida establecida en el Formulario de Oferta Económica SNCC.F.033 sin alteraciones ni correcciones.	Formulario de Oferta Económica SNCC.F.033 presentado/ Cotización con la misma información del formulario	



SNCC.P.004 Pliego Estándar de Condiciones para "Servicio de catering orden abierta para la OMA, DGA. Proceso dirigido MICRO, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES)"

Propuesta económica		
Criterio a evaluar	Documento a evaluar	Cumple/ No Cumple
Ser la oferta de menor precio de entre las ofertas que cumplan con todos los demás criterios	Formulario de Oferta Económica SNCC.F.033 presentado/ Cotización con la misma información del formulario	
Listado de precios unitarios de refrigerios y almuerzos solicitados, conforme a lo establecido en el punto 3.1. (No subsanable)	Plantilla de Precios unitarios	
Declaración jurada o certificación de "oferta libre de colusión", en la que el oferente certifique que la oferta presentada es auténtica, se ha realizado de buena fe y con la intención de aceptar la adjudicación del contrato con la entidad contratante, dicha oferta se encuentra exenta de cualquier tipo de conducta o práctica colusoria. (artículo 108 Ley 47-25).	Declaración jurada o certificación de "oferta libre de colusión"	

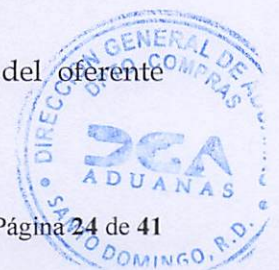
21) Criterio de adjudicación

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 ofertados.

La adjudicación será decidida a favor del oferente/proponente cuya propuesta cumpla con todos los requisitos técnicos exigidos en este Pliego de Condiciones, que haya obtenido la mayor puntuación en la degustación y que presente menor precio en la plantilla de precios unitarios, en la descripción de los precios estipulado en el Punto 3.1 **Descripción de refrigerios y almuerzos** especificado en el Pliego de Condiciones. **El monto de la adjudicación no excederá la suma de RD\$ 1,800,000.00, mediante Orden Abierta.**

Escogiendo la de mayor puntaje resultante de la sumatoria de los puntos obtenidos en la (Degustación).

Cabe destacar que la degustación es una parte fundamental para la elección del oferente adjudicatario.



**SNCC.P.004 Pliego Estándar de Condiciones para "Servicio de catering orden abierta para la OMA, DGA. Proceso dirigido MICRO, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES)"**

**SECCIÓN II: RECEPCIÓN, APERTURA, EVALUACIÓN Y ADJUDICACIÓN**

**1) Recepción de ofertas técnicas "Sobre A" y ofertas económicas "Sobre B"**

Este procedimiento de compra menor con el número de Referencia DGAP-DAF-CM-2026-0023 la recepción, apertura y evaluación de las ofertas se llevará a cabo en dos etapas:

**Primera etapa.** Para la presentación y recepción de las ofertas técnicas y las ofertas económicas, y la apertura y evaluación de las ofertas técnicas y;

**Segunda etapa.** La apertura y evaluación de las ofertas económicas.

Las ofertas podrán ser recibidas desde el día de publicada la convocatoria en el SECP hasta el 23/3/2026 a las 03:00 p.m.

Cuando se trate de ofertas electrónicas recibidas por el SECP, en el sistema de forma automática se registra la fecha y hora de la recepción de las ofertas, manteniéndolas encriptadas, sin posibilidad de que se conozca su contenido hasta que la institución contratante realice la apertura, en la fecha y hora fijadas en el cronograma de actividades previsto en el presente pliego de condiciones.

Cuando se trate de ofertas en formato o soporte papel, la Unidad Operativa de Contrataciones Públicas (UOCP) será responsable de recibirlas, custodiarlas y de elaborar y llevar un registro de oferentes con nombre, fecha y hora. Cada oferente tendrá derecho a recibir un conducto de recepción de oferta entregada.

Una vez pasada la hora establecida para la recepción de los sobres de los(as) oferentes/proponentes, no se aceptará la presentación de nuevas propuestas, aunque el acto de apertura no se inicie en la fecha y/o en la hora señalada en el pliego de condiciones.

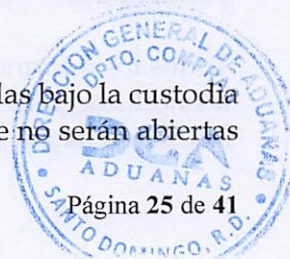
**2) Apertura de ofertas técnicas "Sobre A"**

La apertura de las ofertas técnicas recibidas ya sea en formato papel o electrónico se realizará en acto público en presencia de la DAF y la UOCP y de los(las) oferentes que deseen participar para quienes la asistencia será voluntaria y nunca obligatoria, en la fecha, lugar y hora establecidos en el cronograma de actividades.

En el acto de apertura se hará constar las ofertas, tanto técnicas como económicas recibidas, tanto en formato o soporte papel como electrónicamente vía la plataforma SECP, y se procederá a la apertura de las ofertas técnicas, según el orden en que hayan sido recibidas.

La UOCP elaborará el acto simple incluyendo las observaciones realizadas en el desarrollo del acto de apertura de las ofertas técnicas, si las hubiere.

Las ofertas económicas "Sobres B" en formato o soporte papel, serán mantenidas bajo la custodia el titular de la DAF quien garantizará por los medios que sean necesarios, que no serán abiertas



## SNCC.P.004 Pliego Estándar de Condiciones para “Servicio de catering orden abierta para la OMA, DGA. Proceso dirigido MICRO, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES)”

ni ponderadas hasta el día pautado para su apertura y evaluación conforme al cronograma de actividades.

### 3) Evaluación de ofertas técnicas “Sobre A”, aclaraciones y subsanación

Los(as) peritos designados para la evaluación, procederán a la validación y verificación de los documentos de la oferta técnica o “Sobre A” evaluando conforme a la metodología y criterios establecidos en numeral 12.1 Metodología y criterios de evaluación de la oferta técnica “Sobre A”

Ante duda sobre la información presentada, los(as) peritos podrán solicitar hasta antes de emitir el informe definitivo, mediante acto administrativo emitido por el CCP o la DAF, según corresponda, y notificado por la UOCP al (la) oferente, las aclaraciones en los términos del artículo 106 del Reglamento núm. 52-26 que considere necesarias y comprobar la veracidad de la información recibida, cursándole del mismo modo

Los(as) peritos emitirán un *informe preliminar de evaluación técnica* en el cual se indicará si las ofertas cumplen con los criterios establecidos en el Pliego de Condiciones o si existen desviaciones, reservas, omisiones o errores de naturaleza o de tipo subsanables de conformidad con la normativa.

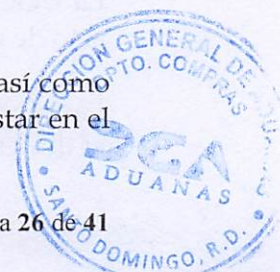
En los casos en que se presenten desviaciones, reservas, omisiones o errores de naturaleza o tipo subsanables, los(as) peritos procederán de conformidad con lo establecido en el artículo 112 de la Ley núm. 47-25 y artículo 106 del Reglamento núm. 52-26, para solicitar, mediante acto administrativo emitido por la DAF, según corresponda y notificado por la UOCP al (la) oferente, las subsanaciones en el plazo previsto en el cronograma de actividades.

Este informe también será publicado en el SECP y notificado a todos(as) los(as) oferentes participantes y contendrá los elementos a subsanar y el resultado de la ponderación preliminar.

Concluido el plazo para las subsanaciones, los(as) peritos emitirán un *informe definitivo de evaluación técnica conforme al documento estándar* que describirá de manera pormenorizada la evaluación realizada a todas las ofertas recibidas, su ponderación, nivel de cumplimiento, si agotó la fase de subsanación y la recomendación, con base en los criterios establecidos, de los(as) oferentes que deben ser habilitados para la evaluación de sus ofertas económicas. La DAF, según corresponda, aprobará si procede el informe definitivo de evaluación de ofertas técnicas, mediante un acto administrativo debidamente motivado. El acta indicará los oferentes habilitados y no habilitados para la apertura y evaluación de sus ofertas económicas.

A los(as) oferentes cuyas ofertas técnicas no hayan superado los mínimos establecidos en el pliego de condiciones, les serán devueltas sus ofertas económicas sin abrir, si fueron recibidas en soporte papel, y si fueron recibidas a través de SECP permanecerán sin abrir encriptadas y sin ser ponderadas.

Todos los informes de evaluación y el acto de aprobación la DAF, según corresponda, así como las notificaciones de subsanación y las subsanaciones realizadas en plazo, se harán constar en el SECP aun hayan sido recibidas en formato papel o físico.



## SNCC.P.004 Pliego Estándar de Condiciones para "Servicio de catering orden abierta para la OMA, DGA. Proceso dirigido MICRO, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES)"

### 4) Debida diligencia

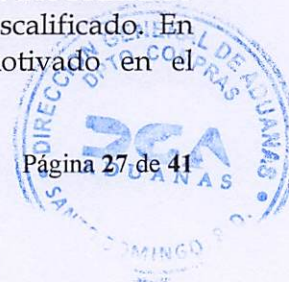
La Dirección General de Aduanas, para reducir la exposición de este procedimiento de contratación a riesgos legales, operativos, financieros, tecnológicos, antrópicos, económicos, de corrupción, de integridad, reputacionales, de lavado de activos, de conflictos de interés, de colusión, entre otros, durante la fase de evaluación técnica se llevará a cabo la debida diligencia a los oferentes participantes como medida de mitigación para los diversos riesgos asociados con el procedimiento, garantizando la integridad, transparencia y legalidad de este.

En ese sentido, La Dirección General de Aduanas se reserva la facultad de realizar el proceso de debida diligencia dentro del marco de la presente contratación a fin de:

- 1) Comprobar y verificar la identidad del proveedor sobre la base de documentos, datos o informaciones obtenidas de fuentes fiables e independientes;
- 2) Identificar al Beneficiario Final de la empresa proveedora;
- 3) La existencia o no de procesos judiciales actuales o pasados vinculados a delitos contra la administración pública, lavado de activos y otros;
- 4) Constatar errores o escrituras similares en los documentos presentados por diferentes empresas en el procedimiento de contratación;
- 5) Identificar coincidencias en algunos de los datos suministrados por distintos proveedores tales como: domicilio accionistas, teléfonos, entre otros;
- 6) Validar los permisos, licencias o autorizaciones de entidades competentes como Dirección General de Impuestos Internos o las Cámaras de Comercio y Producción, que administran el Registro Mercantil, entre otros;
- 7) Prevenir vulneraciones al régimen de inhabilidades para contratar con el Estado, establecido en el artículo 38 de la Ley Núm. 47-25;
- 8) Determinar posibles vinculaciones entre oferentes y funcionarios públicos de la organización para gestionar posibles conflictos de interés;
- 9) Identificar propuestas idénticas en el procedimiento de contratación;
- 10) Detectar si una Persona Expuesta Políticamente (PEP) es accionista o socia de una persona jurídica, la cual, a su vez se encuentra participando en el procedimiento.
- 11) Determinar la presencia de empresas recién constituidas en un procedimiento de contratación, que no presentan la capacidad financiera para ser adjudicadas, a la vez que se asocian a un mismo proponente.

Si durante la realización de la debida diligencia, se determina que el oferente está sujeto a inhabilidades, ha proporcionado información falsa, o ha manipulado o falsificado documentos, así como participado en prácticas de colusión, coerción u obstrucción, la entidad contratante deberá comunicar al oferente por escrito la existencia de tales indicios. Además, le otorgará un plazo de tres (3) días hábiles para que el oferente presente, también por escrito, sus argumentos y evidencias que demuestren que no existe lo alegado.

Si el oferente no presenta sus argumentos dentro del plazo estipulado, no se refiere a lo solicitado o no logra demostrar la inexactitud de los indicios identificados, quedará descalificado. En consecuencia, su oferta será desestimada, lo cual será documentado y motivado en el



## SNCC.P.004 Pliego Estándar de Condiciones para "Servicio de catering orden abierta para la OMA, DGA. Proceso dirigido MICRO, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES)"

correspondiente informe de evaluación técnica, sin perjuicio de las demás acciones civiles, administrativas y penales que pudieran corresponder.

### 5) Apertura y evaluación de las ofertas económicas "Sobre B"

Posterior a la evaluación técnica y al conocer los oferentes habilitados para el examen de la propuesta económica se convocará nueva vez en la fecha establecida en el cronograma de actividades del presente pliego de condiciones, a un acto público de apertura y se llevará a cabo en presencia de la DAF, la UOCP y los oferentes interesados y oferentes habilitados con la DAF y oferentes habilitados para abrir las ofertas económicas recibidas en formato o soporte papel y para descryptar las ofertas enviadas electrónicamente vía la plataforma SECP.

Se entregará a los(as) peritos las ofertas económicas para que las evalúen y recomienden la adjudicación conforme a la metodología y criterios establecidos en el numeral 12.2 del presente pliego de condiciones.

En la fase de evaluación de las ofertas económicas los peritos también podrán solicitar aclaraciones en los términos del artículo 112 de la ley 47-25 y artículo 106 del Reglamento 52-26, siempre que se realicen en el plazo establecido en el cronograma de actividades de este pliego de condiciones.

Del mismo modo, los peritos podrán aplicar correcciones de errores aritméticos, en los términos y condiciones del artículo 122 del Reglamento. Dichas correcciones luego de realizadas deberán ser expresamente aceptadas por los oferentes en los plazos establecidos en el cronograma de actividades del presente pliego de condiciones. Si el oferente no acepta las correcciones su oferta será rechazada, lo cual será documentado y motivado en el correspondiente informe de evaluación emitida por los peritos evaluadores designados.

Los resultados de la evaluación se presentarán mediante informe de evaluación de ofertas económicas conforme al documento estándar informe pericial debidamente motivado y con los detalles de la evaluación de cada oferta de forma individualizada, en el que se incluirá un reporte de lugares ocupados que indiquen el orden de preferencia para fines de adjudicación y suplencia, ante un eventual incumplimiento del(la) adjudicatario(a), o en su defecto, se recomiende la declaratoria de desierto o cancelación del procedimiento.

### 6) Confidencialidad de la evaluación

La información relativa al contenido de las ofertas, las subsanaciones, solicitudes de aclaraciones y las evaluaciones realizadas por los peritos no serán reveladas a los oferentes ni a otra persona que no participe oficialmente en el procedimiento, hasta tanto la DAF haya aprobado los informes de evaluación de ofertas emitidos, los cuales deberán ser publicados en el SECP de conformidad con el artículo 126 de la Ley 47-25 y artículo 84 del Reglamento 52-26.



## SNCC.P.004 Pliego Estándar de Condiciones para "Servicio de catering orden abierta para la OMA, DGA. Proceso dirigido MICRO, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES)"

### 7) Desempate de ofertas

En caso de empate entre dos o más Oferentes/Proponentes, se procederá a elegir la oferta que presente un plan empresarial de responsabilidad para protección del medioambiente en su cadena de producción, para confirmar el cumplimiento con el criterio deberá existir constancia inequívoca en la oferta evaluada.

Si ninguna de las ofertas cumple con alguno de los criterios de preferencia para el desempate, se procederá con la adjudicación mediante una selección al azar, tipo sorteo, el cual se llevará a cabo de manera pública, con los oferentes empatados con la DAF y en presencia de Notario Público, quien certificará el acto.

### 8) Adjudicación

La DAF, luego del proceso de verificación y validación del informe de evaluación y recomendación de adjudicación emitido por los(as) peritos y, tras verificar que la evaluación se haya realizado con base en los criterios y condiciones establecidos en el pliego de condiciones, aprueban el informe y emiten el acto contentivo de la Adjudicación. Tanto el informe de los peritos como el acta de la DAF deberá publicarse inmediatamente en el SECP.

La UOCP deberá notificar el acto de adjudicación y sus anexos, si tuviese, incluido el informe de evaluación de los peritos a todos(as) los(as) oferentes participantes, conforme al procedimiento y plazo establecido en el Cronograma de Actividades del pliego de condiciones específicas.

### 9) Garantías del fiel cumplimiento

Para poder suscribir la orden de compras/servicios el(la) o los(las) adjudicatarios(as) deberán constituir previamente **una garantía de fiel cumplimiento si sobrepasa los USD\$10,000.00 en favor de la Dirección General de Aduanas** para asegurar que cumplirá con las condiciones y cláusulas establecidas en el pliego de condiciones y en el contrato y que el servicio sea entregado de acuerdo con las condiciones y requisitos previstas en el pliego de condiciones, las especificaciones técnicas, la oferta adjudicada y la propia orden de compras/servicios.

En esos casos, corresponderá al adjudicatario(a) presentar en un plazo no mayor de **cinco (5) días hábiles a partir de la notificación de la adjudicación**, una garantía de tipo **Póliza de Fianza o Garantía Bancaria por el equivalente al cuatro por ciento (4%) del monto de la adjudicación**. Si se trata de un adjudicatario certificado como MIPYME, el equivalente será uno por ciento (1%) del monto de la adjudicación.

La vigencia de la garantía será de mínimo de un (1) año contado a partir de la constitución de esta y hasta el fiel cumplimiento y hasta la liquidación de la orden de compras/servicios.

Si el(la) o los(las) adjudicatarios(as) no presenta la garantía de fiel cumplimiento de contrato en el plazo señalado, se considerará una renuncia a la adjudicación que dará paso a que la institución contratante ejecute su garantía de seriedad de la oferta y proceda a realizar una adjudicación.



## SNCC.P.004 Pliego Estándar de Condiciones para "Servicio de catering orden abierta para la OMA, DGA. Proceso dirigido MICRO, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES)"

posterior al oferente que haya quedado en segundo lugar, conforme al reporte de lugares ocupados.

La garantía de fiel cumplimiento será devuelta luego de la recepción conforme del servicio incluidas las obligaciones de seguridad social y tras ser constituida y presentada la garantía de vicios ocultos a favor de la institución contratante.

### 10) Adjudicaciones posteriores

En caso de incumplimiento del(la) oferente adjudicatario(a), de no presentar la garantía de fiel cumplimiento o de rechazar suscribir el contrato, se procederá a solicitar, mediante "*Carta de Solicitud de Disponibilidad*", al oferente en segundo lugar, de conformidad con el reporte de lugares ocupados. que certifique si está en capacidad de ejecutar el servicio. Dicho Oferente/Proponente contará con un plazo de tres (3) días para responder la referida solicitud. En caso de respuesta afirmativa, el(la) Oferente/Proponente deberá presentar la Garantía de Fiel cumplimiento de Contrato, como se requiere en el numeral 11 para suscribir el contrato.

En caso de que el oferente en segundo lugar no acepte ejecutar el contrato, así como sucesivamente ninguno de los demás oferentes del reporte de lugares, la DAF declarará el procedimiento desierto mediante acto administrativo debidamente motivado e iniciará la convocatoria a un nuevo procedimiento de selección.

## SECCIÓN III: DISPOSICIONES GENERALES PARA EL CONTRATO

### 1) Entrega

La entrega será a requerimiento del departamento solicitante.

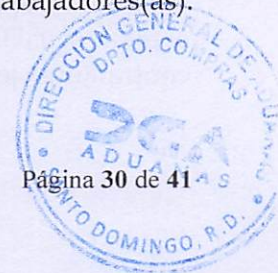
### 2) Condiciones de pago y retenciones

La condición de pago es pagos parciales contra presentación de factura, crédito treinta (30) días.

### 3) Subcontratación

El(la) contratista podrá subcontratar la ejecución de hasta el 45% del monto de las tareas comprendidas en este pliego de condiciones, con la previa y expresa autorización de la institución contratante de acuerdo con el artículo 152 de la Ley núm. 47-25.

El(la) oferente, al momento de presentar su oferta, debe indicar los servicios que subcontrataría y las personas físicas o empresas que ejecutarían cada una de ellas, quienes no podrán estar en el régimen de inhabilidades previsto en el artículo 38 de la Ley 47-25; en el entendido, que el(la) contratista será solidariamente responsable de todos los actos, comisiones, defectos, negligencias, descuidos o incumplimientos de los(as) subcontratistas; de sus empleados(as) o trabajadores(as).



**SNCC.P.004 Pliego Estándar de Condiciones para "Servicio de catering orden abierta para la OMA, DGA. Proceso dirigido MICRO, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES)"**

**4) Recepción de servicio**

Concluida la prestación del servicio, el personal designado por la institución como responsable del contrato procederá a completar un acta de recepción provisional donde determine, a partir de los términos de referencia, si el servicio cumplió o no con lo pactado.

Si la prestación del servicio fue acorde con los términos de referencia, la institución deberá formalizarla mediante la recepción conforme en un plazo de Diez (10) días hábiles, a partir del día siguiente de notificado la prestación del servicio. El proveedor tiene derecho de intimar a la institución contratante la emisión de la recepción conforme, sino lo realiza en el referido plazo.

De existir cualquier anomalía con la prestación, y se tenga tiempo suficiente para que el proveedor corrija las faltas antes de que se cumpla el período en que se necesita, la institución deberá notificar en un plazo de cinco (5) días hábiles, al proveedor para que subsane los defectos y proceda, en un plazo no superior a cinco (5) días hábiles, a la corrección de los errores detectados.

En los casos donde el proveedor no haya cumplido con el servicio y la corrección no fue posible antes del período en que la institución lo requería, la institución deberá notificar en un plazo de cinco (5) días hábiles, el acta de no conformidad con la prestación del servicio y, conforme con el debido proceso, puede iniciar las medidas administrativas correspondientes por la falta del proveedor.

**5) Finalización del contrato**

El contrato finalizará por una de las siguientes condiciones que acontezca en el tiempo: a) cumplimiento del objeto; b) por mutuo acuerdo entre las partes o; c) por las causas de resolución previstas en el artículo 157 de la ley 42-25.

**6) Incumplimiento de contrato y sus consecuencias.**

Se considerará incumplimiento del contrato las siguientes situaciones, sin perjuicio de aquellas contempladas en la normativa:

- a) La mora del proveedor en la ejecución de servicio por causas imputables a éste por más de quince (15) días
- b) El incumplimiento de la calidad en relación con las especificaciones técnicas, prevista en el presente pliego de condiciones;
- c) El suministro, prestación o ejecución de menos unidades solicitadas y/o adjudicadas.

El incumplimiento de la orden de compras/servicios por parte del(la) proveedor(a) podrá suponer una causa de resolución del mismo, de conformidad con el artículo 157 de la Ley 47-25, y además el(la) contratista ser pasible de las sanciones previstas en los artículos 227 y 228 de la Ley 47-25.



## SNCC.P.004 Pliego Estándar de Condiciones para “Servicio de catering orden abierta para la OMA, DGA. Proceso dirigido MICRO, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES)”

### 7) Penalidades por retraso

Las penalidades serán aplicadas en caso de incumplimiento del contrato, conforme al artículo 227 y 228 de la Ley 47-25.

### 8) Causas de inhabilitación del Registro de Proveedores del Estado.

La institución contratante podrá solicitar a la Dirección General de Contrataciones Públicas el inicio de un procedimiento administrativo sancionador, contra el(la) oferente o contratista que ha cometido alguna de las infracciones regladas en los artículos 227 y 228 de la Ley 47-25.

El procedimiento administrativo sancionador por las infracciones administrativas referidas en los numerales 7) al 10) del indicado artículo, podrá ser iniciado de oficio por la DGCP, si en el cumplimiento de su función de verificar que se cumplan con las normas del SNCPP, identifica indicios de que han sido cometidas.

## SECCIÓN IV: GENERALIDADES

### 1) Siglas y acrónimos

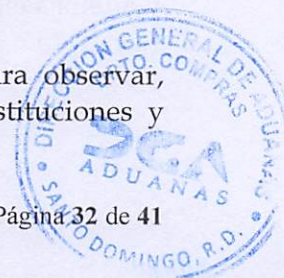
CAP	Certificado de Apropriación Presupuestaria
CCPC	Certificado de disponibilidad de cuota para comprometer
CCP	Comité de Compras Publicas
DAF	Dirección Administrativa Financiera
DGCP	Dirección General de Contrataciones Públicas
PAC	Plan Anual de Contrataciones
MAE	Máxima Autoridad Ejecutiva
SECP	Sistema Electrónico de Contrataciones Públicas
SNCP	Sistema Nacional de Compras y Contrataciones Públicas
SIGEF	Sistema de Información de la Gestión Financiera
UOCP	Unidad Operativa de Contrataciones Públicas

### 2) Definiciones

Para la implementación e interpretación del presente pliego, las palabras y expresiones que se citan tienen el siguiente significado:

1) **Ciclo de vida:** Se refiere a todas las fases consecutivas o interrelacionadas que sucedan durante la existencia de un producto, obra o servicio, desde la investigación y desarrollo, diseño, materiales utilizados, fabricación, comercialización, incluido el transporte, utilización y mantenimiento del producto o servicio, hasta que se produzca la eliminación, el desmantelamiento o el final de la vida útil.

2) **Comité de seguimiento de las Contrataciones Públicas:** Mecanismo para observar, vigilar y monitorear los procesos de compras y contrataciones de aquellas instituciones y comunidades donde fueren integrados.

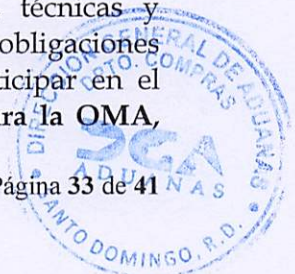


**SNCC.P.004 Pliego Estándar de Condiciones para "Servicio de catering orden abierta para la OMA, DGA. Proceso dirigido MICRO, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES)"**

- 3) **Conflictos de Interés:** Es aquella situación en la que el juicio del individuo (concerniente a su interés primario) y la integridad de una acción, tienden a estar indebidamente influidos por un interés secundario, de tipo generalmente económico o personal.
- 4) **Debida Diligencia:** Conjunto de procedimientos, políticas y gestiones mediante el cual los sujetos obligados establecen un adecuado conocimiento sobre el comité de compras y contrataciones, personal de las unidades operativas de compras y contrataciones.
- 5) **Empresa vinculada:** Empresa subsidiaria, afiliada y/o controlante. Se considera que una empresa es subsidiaria a otra cuando esta última controla a aquella, y es afiliada con respecto a otra u otras, cuando todas se encuentran bajo un control común.
- 6) **Gestión de Riesgos:** Es un proceso para identificar, evaluar, manejar y controlar acontecimientos o situaciones potenciales, con el fin de proporcionar un aseguramiento razonable respecto del alcance de los objetivos de la organización.
- 7) **Informe pericial:** Documento elaborado por una persona o grupo de personas en su calidad de peritos que contiene los resultados de sus indagaciones, evaluaciones, sus conclusiones y recomendaciones que servirá de sustento para deliberación y posterior decisión del órgano responsable de un proceso de contratación.
- 8) **Oferente/proponente habilitado:** Aquel que participa en el proceso de selección y resulta habilitado en la fase de Evaluación Técnica del Proceso.
- 9) **Riesgo:** Efecto de la incertidumbre sobre los objetivos. Puede ser positivo, negativo o ambos, y puede abordar, crear o resultar en oportunidades y amenazas.
- 10) **Servicios:** La prestación de actividades o serie de actividades cuyo objeto implica el desarrollo de prestaciones identificables para satisfacer necesidades de los entes y órganos relacionados con el normal cumplimiento de su función administrativa vinculada al interés general o como solución de problemas y necesidades de la institución contratante.
- 11) **Supervisor o responsable:** Persona natural o jurídica, competente responsable de dirigir o supervisar la ejecución del contrato de acuerdo con lo establecido en éste y en el pliego de condiciones.
- 12) **Términos de referencia (TDR):** son las condiciones técnicas para cumplir para alcanzar los objetivos con la calidad exigida y cumplir con el servicio solicitado.

**3) Objetivo y alcance del pliego**

El presente pliego establece un conjunto de cláusulas jurídicas, económicas, técnicas y administrativas, por el que se fijan los requisitos, exigencias, facultades, derechos y obligaciones de las personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras, que deseen participar en el procedimiento, de compra menor para el "Servicio de catering orden abierta para la OMA,



**SNCC.P.004 Pliego Estándar de Condiciones para “Servicio de catering orden abierta para la OMA, DGA. Proceso dirigido MICRO, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES)”**

DGA. Proceso dirigido MICRO, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES)” con el número DGAP-DAF-CM-2026-0023, así como el debido proceso que será llevado a cabo para la recepción, evaluación y determinación de la oferta más conveniente para fines de adjudicación y suscripción del contrato.

El pliego de condiciones se encuentra organizado en función de las instrucciones que debe suministrarse a los(as) oferentes para que puedan elaborar sus ofertas, conozcan cómo serán evaluados y las características y condiciones del contrato a suscribir.

**4) Órgano y personas responsables del procedimiento de selección**

Para la contratación del “Servicio de catering orden abierta para la OMA, DGA. Proceso dirigido MICRO, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES)” DGAP-DAF-CM-2026-0023 el órgano responsable de la organización, conducción y ejecución es la DAF.

La DAF considerando los criterios de competencia, experiencia en el área y conocimiento del mercado, bajo los lineamientos del instructivo para la selección de peritos emitido por la Dirección General de Contrataciones Públicas. Los peritos designados no podrán tener conflicto de interés potencial ni real con los oferentes ni con el objeto de la contratación.

Los peritos designados deberán suscribir, previo a evaluar las ofertas, una declaración de que no tienen conocimiento de ningún hecho que genere un conflicto de interés real, potencial o aparente conforme al Código de Pautas de Ética e Integridad del SNCCP.

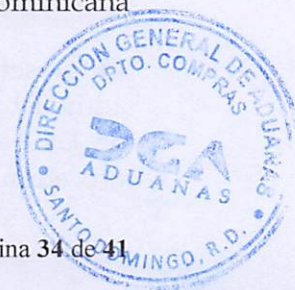
Si se comprueba la existencia de un conflicto de interés la institución Dirección General de Aduanas podrá determinar si el conflicto no puede evitarse, neutralizarse, mitigarse o resolverse de otro modo, en cuyo caso el perito designado mediante acto motivado deberá ser sustituido y notificado a los proponentes mediante circular de la DAF a través del SECP.

Todas las comunicaciones y solicitudes que realicen los (las) oferentes serán dirigidas a la DAF como órgano deliberativo y decisorio de la compra o contratación de que se trate.

**5) Marco normativo aplicable**

En este procedimiento de selección, el contrato y su posterior ejecución, para la aplicación de la normativa vigente en contrataciones públicas, su interpretación o resolución de controversias e investigaciones, se aplicará el siguiente orden de prelación:

- 1) Constitución de la República Dominicana, proclamada el 13 de junio de 2015.
- 2) Tratado de Libre Comercio entre Estados Unidos, Centroamérica y República Dominicana (DR-CAFTA).
- 3) Ley núm. 47-25 sobre Contrataciones Públicas, de fecha 28 de julio de 2025.



**SNCC.P.004 Pliego Estándar de Condiciones para "Servicio de catering orden abierta para la OMA, DGA. Proceso dirigido MICRO, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES)"**

- 4) Ley núm. 107-13 sobre los derechos de las personas en sus relaciones con la Administración y de Procedimiento Administrativo de fecha 08 de agosto de 2013.
- 5) Reglamento de Aplicación de la Ley núm. 47-25, aprobado mediante Decreto núm. 52-26 del 28 de enero de 2026;
- 6) Pliego de condiciones específicas, especificaciones técnicas, anexos, enmiendas y circulares;
- 7) Las ofertas y las muestras que se hubieren acompañado;
- 8) La adjudicación;
- 9) La orden de compra.

De igual modo, les serán aplicables todas las normas, resoluciones, circulares, instructivos, guías u orientaciones emitidas por esta Dirección General, según corresponda.

**6) Interpretaciones**

Para la interpretación del presente pliego y sus anexos, se siguen las siguientes reglas:

- 1) Cuando los términos están definidos en la normativa vigente o en el contrato, se interpretará en su sentido literal.
- 2) Las palabras o designaciones en singular deben entenderse igualmente al plural y viceversa, cuando la interpretación de los textos escritos lo requiera.
- 3) El término "por escrito" significa una comunicación escrita con prueba de recepción, acuse de recibido o realizada a través de la plataforma SECP.
- 4) Toda indicación a capítulo, numeral, inciso, circular, enmienda, formulario o anexo se entiende referida a la expresión correspondiente de este Pliego de Condiciones, salvo indicación expresa en contrario. Los títulos de capítulos, formularios y anexos son utilizados exclusivamente a efectos indicativos y no afectarán su interpretación.
- 5) Las referencias a días se entenderán como días hábiles, excluyéndose del cómputo los sábados, domingos y feriados, de acuerdo con lo establecido en el párrafo I del artículo 20 de la Ley núm. 107-13 sobre los derechos de las personas en sus relaciones con la Administración y de procedimientos administrativos, salvo que expresamente se utilice la expresión de "días calendario", en cuyo caso serán días calendario.



## SNCC.P.004 Pliego Estándar de Condiciones para “Servicio de catering orden abierta para la OMA, DGA. Proceso dirigido MICRO, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES)”

### 7) Idioma

El idioma oficial del presente procedimiento es el castellano o español, por tanto, toda la correspondencia y documentos generados durante el procedimiento que intercambien el (la) interesado u oferente y la DGA deberán ser presentados en este idioma.

En ese sentido, se aclara para el (la) oferente que los documentos que acompañan sus ofertas deben presentarse en idioma castellano o, en su defecto, acompañados de traducción efectuada por la autoridad competente, ya sea del país de procedencia o de la República Dominicana.

Cuando un(a) oferente no haya presentado la información traducida al idioma castellano, deberá aportarla durante la fase de subsanación.

### 8) Disponibilidad y acceso al pliego de condiciones

El pliego de condiciones, así como los documentos que lo conforman (anexos, formularios, circulares, adendas/enmiendas, cronogramas de entrega, etc.) y el expediente electrónico, estarán disponibles para todas las personas interesadas, tanto en el SECP [www.portaltransaccional.gob.do](http://www.portaltransaccional.gob.do), como en la página web de la institución [www.aduanas.gob.do](http://www.aduanas.gob.do) a partir de la fecha de su convocatoria.

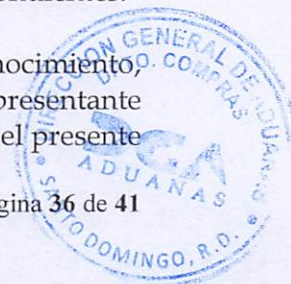
Constituye una obligación del(la) oferente consultar de manera permanente las precitadas direcciones electrónicas, sin perjuicio de acercarse a las instalaciones de la institución. No será admisible como excusa, el desconocimiento o desinformación por no consultar en tiempo oportuno.

### 9) Conocimiento y aceptación del pliego de condiciones

Será responsabilidad del(la) oferente conocer todas y cada una de las implicaciones para el ofrecimiento del objeto del presente proceso de contratación, y realizar todas las evaluaciones que sean necesarias, incluyendo las visitas técnicas y asistencias a reuniones fijadas por la institución, para preparar su propuesta sobre la base de un examen cuidadoso de las características del objeto de la contratación.

Los oferentes podrán realizar una visita de inspección al lugar donde se realizará el servicio, de manera que obtengan por sí mismos y bajo su responsabilidad y riesgo, toda la información que pueda ser necesaria para preparar sus Ofertas. El hecho que los oferentes no se familiaricen debidamente con los detalles y condiciones bajo las cuales serán ejecutados los trabajos, no se considerará como argumento válido para posteriores reclamaciones **ni causa de descalificación en caso de que la institución contratante lo prevea en el cronograma de actividades**. El costo de esta visita será de exclusiva cuenta de los oferentes. La institución contratante suministrará, cuando sea necesario, los permisos pertinentes para efectuar las inspecciones correspondientes.

El solo hecho de un(a) oferente participar presentando oferta, implica pleno conocimiento, aceptación y sometimiento por sí mismo(a), por sus miembros, ejecutivos, y su representante legal, a los procedimientos, condiciones, estipulaciones y normativas, establecidos en el presente



## SNCC.P.004 Pliego Estándar de Condiciones para "Servicio de catering orden abierta para la OMA, DGA. Proceso dirigido MICRO, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES)"

pliego de condiciones, el cual tiene carácter jurídicamente obligatorio y vinculante entre los(as) oferentes y la institución contratante.

Si el(la) oferente omite suministrar alguna parte de la información requerida 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 su descalificación o la nulidad del contrato si el caso lo amerita.

### 10) Derecho a participar

Toda persona natural o jurídica, nacional o extranjera, de manera individual o en consorcio, que tenga conocimiento de este procedimiento, tendrá derecho a participar, siempre y cuando reúna las condiciones siguientes:

- 1) Demuestre su plena capacidad conforme a los requisitos exigidos en el artículo 35 de la Ley Núm. 47-25.
- 2) No se encuentre afectado por el régimen de prohibiciones o inhabilidades indicado en el artículo 38 de la Ley Núm. 47-25 y;
- 3) Cumple con las condiciones de participación establecidas en este pliego de condiciones, términos de referencia, adendas/enmiendas, circulares y en sus anexos (formularios, modelos de contratos, planos, presupuestos, estudios, etc., según aplique.).

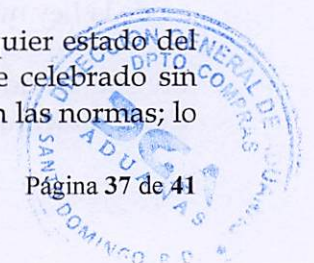
No se permite la múltiple participación, esto es, una persona física no podrá participar como persona física si la empresa en la que es socio también participa y viceversa. En ese sentido, los participantes que posean esta condición deben elegir inscribirse únicamente en una de sus calidades: Persona física o jurídica en el procedimiento convocado. De igual manera, no podrán participar simultáneamente empresas que: 1) posean la misma identidad de socios o accionistas, o 2) coincidan en alguno de los socios. En ese sentido, deberán participar por una sola de las empresas.

En cuanto a los consorcios, de conformidad con el párrafo del artículo 36 de la Ley Núm. 47-25, las personas físicas o jurídicas que formasen parte de un consorcio o unión temporal de oferentes no podrán presentar otras ofertas en forma individual o como integrante de otro consorcio, en el presente procedimiento de contratación.

### 11) Prácticas prohibidas

En el curso del procedimiento de selección la institución contratante puede advertir que alguno de los oferentes incumple alguna de las condiciones previstas en el numeral 11 sobre "Derecho a participar", así como las prácticas corruptas o fraudulentas, comprendidas en el Código Penal o dentro de la Convención Interamericana contra la Corrupción, o cualquier acuerdo entre proponentes o con terceros, que establecieren prácticas restrictivas de la libre competencia como los acuerdos colusorios o carteles. También intentos de un Oferente/Proponente para influir en la evaluación de las ofertas o decisión de la adjudicación.

Lo anterior, **serán causales determinantes del rechazo de la propuesta** en cualquier estado del procedimiento de selección o de la rescisión del contrato, si éste ya se hubiere celebrado sin perjuicio de las demás acciones administrativas, civiles o penales que establezcan las normas; lo



**SNCC.P.004 Pliego Estándar de Condiciones para “Servicio de catering orden abierta para la OMA, DGA. Proceso dirigido MICRO, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES)”**

cual será documentado y motivado en el correspondiente informe de evaluación emitido por los peritos designados, según la fase en la que se encuentren. En ese tenor, la institución contratante deberá agotar el debido proceso y dejar constancia documental de la decisión de descalificación en el expediente de contratación.

**12) De los Comportamientos Violatorios, Contrarios y Restrictivos a la Competencia.**

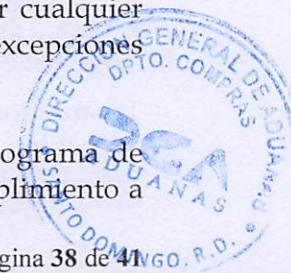
Los oferentes deberán respetar las disposiciones contenidas en la Ley núm. 42-08 promulgada en fecha 16 de enero de 2008 relativa a la Defensa a la Competencia, la cual tiene por objeto, con carácter de orden público, promover y defender la competencia efectiva para incrementar la eficiencia económica. Las violaciones a la Ley núm. 42-08, darán lugar a:

- a. La descalificación del oferente que lleve a cabo la conducta ya sea en condición de autor o cómplice de la misma.
- b. El rechazo de la propuesta presentada por el oferente responsable de la conducta en cuestión ya sea en calidad de autor o cómplice, rechazo que podrá establecerse en cualquier etapa del procedimiento de selección o la contratación en sentido general.
- c. La rescisión del contrato por parte de la entidad contratante, más una acción en daños y perjuicios en contra del oferente por ante la jurisdicción competente.
- d. La denuncia del ilícito a las autoridades de defensa a la competencia a los fines de lugar.

De manera no limitativa, se entenderán como comportamientos violatorios, contrarios y restrictivos a la competencia los siguientes:

- a. Las prácticas concertadas y acuerdos anticompetitivos, conforme se establece en el artículo 5 de la Ley núm. 42-08.
- b. Concertación o coordinación de las ofertas o la abstención en este proceso.
- c. **La participación de empresas que posean accionistas en común, mismo domicilio en común y la misma unidad productiva, teléfonos, correos electrónicos, propuestas idénticas, errores o escrituras similares presentados por estas, entre otras.**
- d. El abuso de posición dominante, conforme se establece en el artículo 6 de la Ley núm. 42-08.
- e. La competencia desleal, conforme se establece en los artículos 10 y siguientes de la Ley núm. 42-08.
- f. Los precios predatorios ofertados en cualquier procedimiento de selección o en una contratación bajo las excepciones de la Ley núm. 47-25 y su reglamento de aplicación, siendo los precios predatorios, aquellos establecidos de una manera excesivamente baja, más allá de los costos razonables del oferente y que sin lugar a duda tienen por finalidad expulsar a los competidores fuera del mercado, o crear barreras de entrada para los potenciales nuevos competidores.
- g. Cualquier tipo de conducta anticompetitiva ejercida por los oferentes o por cualquier tercero, relacionada con el procedimiento de selección o una contratación bajo las excepciones de la Ley núm. 47-25.

En este sentido, la institución contratante se compromete dentro del marco del Programa de Cumplimiento Regulatorio en las Contrataciones Públicas (Si aplica), y, dando cumplimiento a



## **SNCC.P.004 Pliego Estándar de Condiciones para “Servicio de catering orden abierta para la OMA, DGA. Proceso dirigido MICRO, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES)”**

las políticas emitidas por la DGCP, a realizar la Debida Diligencia, los fines de detectar los comportamientos violatorios a Ley núm. 47-25 así como la detección oportuna de los posibles conflictos de interés, y comportamientos contrarios y restrictivos a la libre competencia.

### **13) Consultas, solicitud de aclaraciones y enmiendas**

Las consultas, aclaraciones y observaciones las formularán los(as) interesados(as), sus representantes legales, o agentes autorizados a través del SECP o en físico mediante comunicación escrita presentada en la institución contratante dirigida a la DAF, dependiendo la modalidad de contratación, dentro del plazo previsto en el cronograma de actividades.

Las respuestas (ya sean a través de una circular, enmienda/adenda) serán publicadas por la institución contratante en el SECP en el plazo previsto en el cronograma. Así como por correo electrónico u otros medios, a todos quienes hayan mostrado interés en participar.

Ninguna aclaración verbal por parte de la institución podrá afectar el alcance y condiciones del pliego y sus anexos. Para estos efectos, sólo se tendrán como válidas las circulares/ adendas/ enmiendas que sean publicadas el SECP dentro del plazo permitido por la Ley y conforme al cronograma de actividades.

Las consultas pueden ser enviadas a través de los siguientes correos:  
**ca.polanco@aduanas.gob.do; compras@aduanas.gob.do ext. 2433 y 2428**

### **14) Contratación pública responsable**

En el(los) contrato(s) suscrito(s) derivado(s) del presente procedimiento de selección, la Dirección General de Aduanas exigirá que el contratista ejecute el contrato público de manera responsable cumpliendo con sus obligaciones fiscales y de seguridad social, con el régimen de seguridad y protección a sus trabajadores establecidas en las normas vigentes, con la participación y la inclusión laboral de las personas con discapacidad en sus nóminas de trabajo en los términos y porcentajes requeridos por la Ley núm. 5-13, sobre discapacidad en la República Dominicana y cualquier otra normativa vinculada a la promoción y protección de los Derechos Humanos. Así como también se exigirá el cumplimiento de las normas de prevención, protección y uso sostenible del medio ambiente.

En caso de incumplimiento o violación por parte del contratista de sus obligaciones de contratación responsable la Dirección General de Aduanas otorgará un plazo razonable para que el Contratista implemente las medidas correctivas correspondientes. Vencido el plazo sin que se haya regularizado la actuación la Dirección General de Aduanas podrá declarar la resolución del contrato y el(la) contratista podrá ser pasible de las demás sanciones previstas en los artículos 227 y 228 de la Ley núm. 47-25, sin perjuicio de las acciones penales o civiles que correspondan.

### **15) Firma digital**

En consonancia con las disposiciones de la Ley núm. 126-02 sobre Comercio Electrónico, Documentos y Firmas Digitales, la Resolución núm. 206-2022, la Circular núm. 012415 del



## **SNCC.P.004 Pliego Estándar de Condiciones para “Servicio de catering orden abierta para la OMA, DGA. Proceso dirigido MICRO, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES)”**

Ministerio de Administración Pública (MAP), la Circular núm. DGCP44-PNP-2022-0006 sobre implementación de la firma digital, y la Resolución núm. IN-CGR-2023-007173 que establece las Directrices sobre los documentos firmados digitalmente a ser admitidos en el proceso de registro de contratos por ante la Contraloría General de la República (CGR), todos los documentos que componen el expediente administrativo de la contratación podrán ser firmados digitalmente, incluidas las ofertas y la suscripción de los contratos.

### **16) Reclamaciones, impugnaciones, controversias y competencia para decidir las**

Los(as) interesados(as) y oferentes tendrán derecho a presentar recursos administrativos como son los recursos de impugnación ante la institución contratante o recursos jerárquicos y solicitudes de investigación ante la DGCP, según corresponda, y en los términos o condiciones previstos en los artículos 200 al 220 de la Ley núm. 47-25.

A tales fines, los(as) interesados(as) podrán consultar los requisitos, condiciones y plazos para formalizar sus reclamos, así como las acciones disponibles, incluso para cuando la institución hace silencio administrativo y no responde en tiempo oportuno, accediendo a las *Guías para presentar Recursos, Denuncias y Solicitudes de Inhabilitación*” disponibles en el portal institucional de la DGCP, en el apartado “Marco Legal” en el siguiente enlace <https://www.dgcp.gob.do/sobre-nosotros/marco-legal/guias-del-sistema-nacional-de-compras-y-contrataciones-publicas-snccp/>.

Los recursos administrativos son optativos, por lo que en cualquier caso el interesado u oferente podrá presentar reclamación ante la jurisdicción judicial.

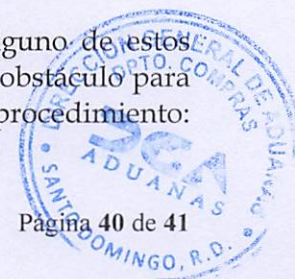
Para los conflictos y controversias que susciten en la fase de ejecución contractual, entre la institución y el(la) contratista, la competencia está reservada para el Tribunal Superior Administrativo, en virtud del artículo 3 de la Ley 1494 de 1947 y cuando se trate de municipios, con excepción del Distrito Nacional y la provincia de Santo Domingo, se interpondrá un recurso contencioso administrativo municipal por ante el juzgado de primera instancia en atribuciones civiles del municipio.

**El plazo para los(as) interesados(as) impugnar el pliego de condiciones es de diez (10) días hábiles a partir de la convocatoria del procedimiento en el SECP; mientras que para los (as) oferentes presentar las acciones descritas será a partir de las notificaciones de los informes de evaluación de ofertas correspondientes, así como de la adjudicación.**

### **17) Anexos documentos estandarizados**

El(la) oferente presentará sus ofertas a través de los formularios y documentos estándar determinados en el presente pliego, los cuales se anexan como parte integral del mismo, a los fines de facilitar la evaluación de las ofertas por parte de los(as) peritos designados(as).

Se aclara que, en el evento de que un(a) oferente no presente su oferta en alguno de estos documentos estandarizados, esto no será motivo de rechazo de su oferta, ni será obstáculo para que los peritos la evalúen. A continuación, se mencionan los documentos de este procedimiento:



**SNCC.P.004 Pliego Estándar de Condiciones para "Servicio de catering orden abierta para la OMA, DGA. Proceso dirigido MICRO, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES)"**

- 1) Formulario de presentación de oferta técnica SNCC.F.034
- 2) Formulario de presentación de oferta económica SNCC.F.033
- 3) Compromiso ético para oferentes del Estado.
- 4) Formulario de Entrega de Muestra (SNCC.F.056), si procede.
- 5) Compromiso ético para oferentes del Estado.
- 6) Formulario debida diligencia.

Nota: se les invita a todos los proveedores interesados en participar en este proceso, pasar por la Dirección General De Compras Y Contrataciones Públicas (DGCP) a los fines de verificar y/o actualizar las documentaciones de su RPE

*El oferente que resulte adjudicado debe remitir firmada la Carta Compromiso Ético de la DGA al momento de recibir la orden de compra.*

*Los proveedores que deseen participar en este proceso deben solicitar el formulario de debida diligencia externa el cual debe ser llenado, firmado y adjuntado junto a su propuesta de oferta.*

En Aduanas se trabaja por la igualdad de género.

