



Superintendencia del Mercado de Valores  
de la República Dominicana

## **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

### **CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE CATERING PARA LA SUPERINTENDENCIA DEL MERCADO DE VALORES DE LA REPÚBLICA DOMINICANA**

Santo Domingo de Guzmán  
Septiembre del 2023

## CONTENIDO

I.	NOMBRE DEL PROCESO.....	3
II.	OBJETO GENERAL .....	3
III.	LUGAR DE ENTREGA DE LOS SERVICIOS.....	3
IV.	TIEMPO DEL SERVICIO.....	3
V.	FORMA DE PAGO.....	3
VI.	SERVICIOS Y ACTIVIDADES A REQUERIR.....	3
VII.	PLURALIDAD DE PROVEEDORES .....	5
VIII.	OTROS REQUERIMIENTOS.....	5
IX.	VISITA TÉCNICA A LAS COCINAS.....	6
X.	CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LA VISITA TÉCNICA A LAS COCINAS.....	6
XI.	HABILITACIÓN Y PRESENTACIÓN DE DEGUSTACIÓN.....	6
XII.	CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LA DEGUSTACIÓN .....	7
XIII.	PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS .....	7
XIV.	CRITERIO DE EVALUACIÓN TÉCNICA.....	8
XV.	CRITERIOS DE EVALUACIÓN ECONÓMICA .....	8
XVI.	CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.....	9
XVII.	RECEPCIÓN DE LOS SERVICIOS.....	9



**I. NOMBRE DEL PROCESO**

Contratación de los servicios de catering para la Superintendencia del Mercado de Valores de la República Dominicana, (SIMV).

**II. OBJETO GENERAL**

La Superintendencia del Mercado de Valores requiere la contratación de los servicios de catering para las diferentes actividades de la institución.

**III. LUGAR DE ENTREGA DE LOS SERVICIOS**

Todos los servicios deben ser realizados y entregados en la Superintendencia del Mercado de Valores de la República Dominicana, ubicada en la calle César Nicolás Pensón, núm. 66, del sector Gascue, Distrito Nacional (sede central), así como en cualquier lugar o domicilio distinto a requerimiento de la Superintendencia, se notificará en un plazo no menor de tres (3) días calendario previo a la actividad.

**IV. TIEMPO DEL SERVICIO**

La duración de servicios de catering será por un periodo de cuatro (4) meses, contados a partir de la notificación de la orden de servicios o hasta agotar la totalidad de los servicios según el monto establecido en el presente proceso.

**V. FORMA DE PAGO**

Los pagos se realizarán contra prestación de facturas originales debidamente firmadas y selladas, de acuerdo con los servicios prestados, con crédito a treinta (30) días.

Las facturas deben ser emitidas con NCF gubernamental, con ITBIS incluido, a beneficio de la Superintendencia del Mercado de Valores de la República Dominicana.

**VI. SERVICIOS Y ACTIVIDADES A REQUERIR**


Los oferentes deberán ofrecer los servicios de catering garantizando un buen servicio, entrega a tiempo, calidad de los alimentos, higiene, protocolos de salubridad, en buen estado y aptos para el consumo.

Número	Servicios	Descripción
Único	Servicios de catering	<p><b>Para los desayunos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Dos (2) variedades de jugos naturales</li><li>- Variedad de Frutas</li><li>- Yogurt</li><li>- Granola o frutos secos</li><li>- Variedad de Panes</li><li>- Variedad de Quesos y embutidos</li><li>- Dos (2) variedades de víveres</li></ul> <p><b>Para los almuerzos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Dos (2) variedades de arroces u opción equivalente (sopas, caldos, etc.)</li><li>- Dos (2) variedades de proteínas (carne o pescados)</li><li>- Dos (2) variedades de ensalada</li><li>- Una (1) variedad de pastelón</li><li>- Una (1) variedad de vegetales salteados o al vapor opcional según el menú</li><li>- Panes y casabe</li><li>- Dos (2) variedades de jugo natural</li></ul>

Número	Servicios	Descripción
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dos (2) variedades de postre</li> <li>- Variedad de refresco</li> <li>- Agua natural embotellada</li> <li>- Agua Carbonatada</li> <li>- Servicio de mínimo dos (2) mozos por el día del Almuerzo</li> <li>- Se requerirán unidades de manteles y bambalinas (blancos sin Satinado), conforme a las necesidades requeridas; la cantidad dependerá de la proporción de refrigerio.</li> <li>- Montar los servicios de catering en Chafing Dish;</li> <li>- Proporcionar los utensilios de Servir (Pinza, espátulas, etc.)</li> <li>- Proporcionar neveritas con hielo y pinzas.</li> </ul> <p><b>Para los refrigerios:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Variedades de semillas y frutos secos</li> <li>- Variedades de frutas.</li> <li>- Cuatro (4) variedades de picadera salada</li> <li>- Panes</li> <li>- Casabe</li> <li>- Una (1) variedad de jugo natural</li> <li>- Una (1) variedad de postre</li> <li>- Variedades de refresco</li> <li>- Agua Carbonatada</li> <li>- Agua natural embotellada</li> </ul> <p><b>Cenas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Variedad de ensalada</li> <li>- Variedades de Sandwiches</li> <li>- Variedades de Guarniciones (víveres, panes casabe, vegetales salteados o al vapor)</li> <li>- Variedades de Quesos y Embutidos</li> <li>- Variedades de Proteínas (Carnes o pescados)</li> <li>- Variedad de jugo natural</li> <li>- Una (1) variedad de postre</li> <li>- Agua natural embotellada</li> </ul>

**En caso que la actividad se realice fuera de la institución, dependiendo de la cantidad de participantes, adicional al servicio requerido, se debe contar con lo siguiente:**

- Agua embotellada.
- Mínimo tres (3) Mozos a brindar el servicio.
- Estación de café, té, leche, azúcar y crema.
- Variedades de galletas de avena, granola o pasas.
- Cristalería para la estación de café permanente, tazas de café y té, vasos high ball para los jugos, etc.
- Servilletas.
- Mesas rectangulares con sus manteles y bambalinas para estación de café y para mesa de los refrigerios, jugos y demás, (la cantidad dependerá de la actividad).
- Mesas tipo coctel para apoyo.
- Carpas para eventos.



En caso de solicitarse refrigerios pre-empacados, se debe asegurar que cumpla con las siguientes características:

- Aislamiento térmico: debe conservar la temperatura del alimento durante el mayor tiempo posible, ya sea refrigerado o caliente.
- Resistencia: debe garantizar la integridad del contenido y transmitir una buena imagen de marca.
- Impermeabilidad: el envase debe proteger los alimentos de las condiciones externas, pero también evitar que el contenido líquido (agua, aceite, salsas) traspase.
- Que sea inerte: la conservación del sabor y el olor de la comida, sin que haya traspaso de elementos del recipiente a su contenido, es un requisito fundamental.
- Sostenibilidad: el eco diseño es un valor añadido.

**Los servicios pre-empacados serán requeridos por la institución, los mismos se coordinarán previamente para cubrir los servicios eventuales que se presenten.**

**Notas:**

- El costo del transporte deberá estar incluido en el precio unitario de los servicios antes mencionados.
- El oferente debe de contar con la disponibilidad de suplir el servicio para un mínimo de tres (3) comensales.
- Para el transporte deben utilizar vehículos y equipamientos acordes a los alimentos a entregar, que permitan conservar en óptimas condiciones el producto y preservar sus características (temperatura, aspecto, higiene, etc.)
- El oferente adjudicado deberá contar con un personal fijo para el montaje y desmontaje de los alimentos.

**VII. PLURALIDAD DE PROVEEDORES**

La Superintendencia del mercado de valores podrá adjudicar el objeto de la contratación a tantos proveedores como considere conveniente, considerando el número de ofertas que reciba de cara al presente requerimiento. La contratación podrá referirse a distintos proveedores con obligaciones para brindar los servicios requeridos, siendo la responsabilidad de cada proveedor independiente frente a la Superintendencia.

**VIII. OTROS REQUERIMIENTOS**

Cada oferente deberá ofertar de **manera individual** a la oferta económica una tabla de precios de sus servicios para:

- Servicios de catering desayunos para 20 personas
- Servicios de catering almuerzos para 20 personas
- Servicios de catering refrigerios para 20 personas
- Servicios de catering cenas para 20 personas

El monto base de este proceso será por un valor de Un Millón Quinientos Mil Pesos con cero centavos (RD\$1, 500,000.00), divididos en partes iguales entre los tres (3) ítems de las partidas a adjudicar, es decir, Quinientos Mil Pesos con cero centavos (RD\$500,000.00), ITBIS incluido, los cuales se irán descontando en la medida en que se presenten las facturas correspondientes a cada tipo de servicio ofrecido.

En el caso de participación por el Portal Transaccional y para fines de adjudicación, se han incluido tres (3) ítems detallándolos por orden numérico, por ejemplo:

Item No.	Descripción del Bien, Servicio u Obra	Unidad de medida	Cantidad	Precio Unitario	ITBIS	Precio Unitario Final
1	Servicio de Catering oferente No. 1	Unidad	1	423,478,81	76,271.18	500.000.00
2	Servicio de Catering oferente No. 2	Unidad	1	423,478,81	76,271.18	500.000.00
3	Servicio de Catering oferente No. 3	Unidad	1	423,478,81	76,271.18	500.000.00

**Los oferentes participantes deben presentar su oferta económica como indica el cuadro anterior, conjuntamente con su oferta económica, la cotización requerida en la tabla de servicios que se encuentra anexa con el formulario de oferta económica (SNCC.033).**

**Nota: El costo del transporte deberá estar incluido en el precio unitario de los servicios antes mencionados.**

**IX. VISITA TÉCNICA A LAS COCINAS**

Miembros de la Superintendencia, realizarán visitas no programadas a las instalaciones de los oferentes participantes, a modo de realizar una inspección a las instalaciones en las que operan las cocinas del oferente participante, con la finalidad de constatar los niveles de calidad de los equipos utilizados, los niveles de higiene, verificación de los protocolos de salubridad y medios de transportes.

**X. CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LA VISITA TÉCNICA A LAS COCINAS**

El personal designado para la visita técnica de las cocinas evaluará la inspección en base a las siguientes condiciones:

Crterios a Evaluar	Puntuación
Condiciones físicas de la infraestructura (pintura, estructura no deteriorada, organización de la cocina)	5 puntos
Condiciones fitosanitarias de las instalaciones (limpieza, Manejo de alimentos, fregaderos)	3 puntos
Medio de transporte de los alimentos y equipos utilizados (Vehículos cerrados)	3 puntos
Áreas de almacenamiento (División de los alimentos para un correcto manejo)	4 puntos
Empleados debidamente uniformados con complementos de higiene y seguridad (guantes, gorros, mascarillas, delantal)	4 puntos
Equipamiento (Extractores de grasa, estufas, neveras)	6 puntos
Ubicación Geográfica (Distrito Nacional)	5 puntos
<b>Total:</b>	<b>30 puntos</b>

**XI. HABILITACIÓN Y PRESENTACIÓN DE DEGUSTACIÓN**

Se requiere de una degustación de los alimentos “tipo bufet” de los servicios a ofertar para cuatro (4) personas, el cual deberá incluir el montaje, cristalería y demás utensilios a utilizar en la degustación.

**La unidad de Compras y Contrataciones notificará a los oferentes que hayan resultado habilitados en la evaluación técnica para presentar la muestra de degustación de los alimentos.**

Se requerirá una calificación **mínima de 25 puntos**, en la evaluación de la Visita Técnica a las Cocinas, para los oferentes quedar habilitados para la presentación de la degustación.

## XII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LA DEGUSTACIÓN

El personal del área de compras de la institución recibirá las muestras presentadas para la degustación y sustituirá el nombre de los oferentes por una letra (ejemplo: A, B, C etc.) y lo presentará al área competente para su evaluación, de tal manera que la evaluación sea anónima, de manera que, los peritos no sepan que oferta gastronómica corresponde a que oferente.

Criterios a Evaluar	Puntuación
Presentación, forma de empaque e higiene de los alimentos	10 puntos
Calidad de los alimentos	30 puntos
Sabor de los alimentos	15 puntos
Frescura	15 puntos
<b>Total:</b>	<b>70 Puntos</b>

Deben confirmar su participación en la degustación vía correo el día de la recepción de ofertas, correo: [comprasSIMV@simv.gob.do](mailto:comprasSIMV@simv.gob.do)

DEGUSTACIÓN	
Lugar	Fecha
Superintendencia del Mercado de Valores de la República Dominicana, ubicada en la calle César Nicolás Pensón, núm. 66, de sector Gascue, Distrito Nacional (sede central)	<b>Miércoles 11 de octubre 2023 a 11:00 am.</b>

## XIII. PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS

Las ofertas deben ser presentadas en sobres debidamente cerrado e identificado.

Nombre del OFERENTE/PROPONENTE

(Sello Social)

Firma del Representante Legal

DEPARTAMENTO DE COMPRAS

SUPERINTENDENCIA DEL MERCADO DE VALORES

PRESENTACIÓN: OFERTA TÉCNICA Y ECONÓMICA

Atención: Unidad de Compras y Contrataciones

Referencia: Compra Menor SIV-DAF-CM-2023-0022

Dirección: Ave. César Nicolás Pensón núm. 66, Gascue, Santo Domingo, Teléfono:

809-221-4433, Ext. 1613/1608/1609

**Las ofertas deberán contener en su interior los siguientes documentos:**

### Oferta Técnica "SOBRE A"

- 1- Formulario de Información sobre el Oferente (SNCC.F.042).
- 2- Formulario de Presentación de Oferta (SNCC.F.034).
- 3- Documentos Constitutivos de la Empresa.
- 4- Copia legible y vigente de la Cédula de Identidad y Electoral del oferente o representante legal
- 5- Constancia del Registro de Proveedores del Estado (RPE), dicho registro debe contemplar que los fines sociales sean compatibles con el objeto contractual.
- 6- Copia Certificado del Registro Mercantil.

- 7- Certificación emitida por la Dirección General de Impuestos Internos (DGII) donde conste que está al día con sus obligaciones tributarias.
- 8- Certificación emitida por la Tesorería de la Seguridad Social (TSS) donde conste que está al día con sus obligaciones con la seguridad social.
- 9- Certificación de autorización de Salud Pública para manipulación y expendio de servicios de alimentos.
- 10- Carta donde el oferente autoriza a la institución a realizar visita de inspección para ser evaluados en el presente proceso y especificar la dirección exacta donde se encuentran ubicados.
- 11- Presentar evidencia de que el oferente cuenta con medio de transporte (vehículo cerrado) propio/ alquilado y equipamiento para los alimentos, capaces de mantener la temperatura para así evitar que se pierda la calidad. (Matrícula, fotografías, contratos).
- 12- Evidencia que el oferente tiene experiencia mínima de tres (3) años en la elaboración y distribución de servicios de catering en diferentes empresas, demostrable mediante tres certificaciones, ordenes de servicios o contratos.
- 13- Dos (2) cartas de recomendación.
- 14- Carta compromiso en la cual oferente se compromete a la entrega de los servicios adjudicados en el tiempo, lugar y calidad ofertada.
- 15- Propuesta técnica, conforme al presente documento, donde indique de manera detallada los servicios a realizar.**
- 16- Presentar listado de todos los servicios que ofrecen con sus respectivos costos.

#### **Oferta Económica “SOBRE B”:**

1. Formulario de presentación de Oferta Económica (SNCC.F.033), La Oferta Económica debe ser presentada en moneda nacional (RD\$, pesos dominicanos), pudiendo utilizar el Formulario de Oferta Económica que se encuentra publicado en la página web del Superintendencia del Mercado de Valores (SIMV) [www.simv.gob.do](http://www.simv.gob.do) y en el portal transaccional del Órgano Rector Dirección General de Contrataciones Públicas (DGCP), [www.dgcp.gob.do](http://www.dgcp.gob.do). Los precios deberán expresarse en **dos decimales (XX.XX)** que tendrán que incluir todas las tasas (divisas), impuestos y gastos que correspondan, transparentados e implícitos. **En caso de que aplique.** En este sentido, constituye un requisito, incluir en la Oferta Económica “Sobre B”, el ITBIS debidamente transparentado, **en caso de que aplique**, de conformidad con el Formulario de Presentación de Oferta Económica (SNCC.F.033), **junto a la tabla de Servicios.xlsx**.

El hecho de presentar sus ofertas es una manifestación clara y fehaciente de que los oferentes han aceptado los términos y condiciones particulares de este proceso.

#### **XIV. CRITERIO DE EVALUACIÓN TÉCNICA**

Las propuestas deberán contener la documentación necesaria, suficiente y fehaciente para demostrar los aspectos que serán verificados bajo la modalidad “CUMPLE/NO CUMPLE”, según cumplimiento de lo establecido en las especificaciones técnicas.

#### **XV. CRITERIOS DE EVALUACIÓN ECONÓMICA**

Después de la validación de las ofertas técnicas, visita y degustación, se escogerán la de menor precio ofertado, conforme a lo establecido en el artículo 26 de la Ley núm. 340-06, sobre Compras y Contrataciones de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones.

Para determinar el menor precio ofertado, se tomará como base la presentación de la **tabla de servicios.xlsx** la cual se encuentra anexa al formulario de oferta económica.

La Unidad Operativa de Compras y Contrataciones de la Superintendencia del Mercado de Valores (SIMV), evaluará y compararán las ofertas que más se ajusten a lo solicitado en la presente especificaciones y obtengan una puntuación **mínima de 80 puntos** en la evaluación de la oferta técnica.

**XVI. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN**

A los fines de que la institución cuente con diferentes opciones al momento de realizar las actividades, la adjudicación se realizará a **un total de tres (3) oferentes**, cuyas propuestas cumplan con todos los requisitos establecidos en el presente documento y se encuentren dentro de los tres puntajes más altos luego de totalizados los resultados de la visita a las cocinas y las degustaciones.

**XVII. RECEPCIÓN DE LOS SERVICIOS**

Por ser un servicio recurrente de provisión de alimentos, de conformidad con el Manual General de Procedimientos Ordinarios de Contratación Pública emitido por la Dirección General de Contrataciones Publica, se establecerá un plan de recepción y gerenciamiento de los servicios, para medir el desempeño, previo a proceder al pago. En este, se considerará la presentación, calidad, frescura, sabor de los alimentos, así como su puntualidad, debiendo corresponderse con lo presentado al momento de la degustación.

La SIMV podrá rescindir unilateralmente la contratación, luego de tres (3) notificaciones vía correo electrónico de no conformidad de los servicios por parte del adjudicatario, así como, por las demás causales establecidas en la normativa vigente.



Yuderca Matías

**Perito**

**Dirección de Comunicaciones**