



No. EXPEDIENTE
INABIMA-DAF-CM-2019-0049
No. DOCUMENTO
0049

"Año de la Innovación y la Competitividad"

DIVISIÓN DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

12 de septiembre de 2019

INVITACIÓN A PRESENTAR OFERTAS

El INABIMA, les invita a participar al procedimiento de **Compra Menor**, referencia No. **INABIMA-DAF-CM-2019-0049**, a los fines de presentar su mejor Oferta para la **CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE REFRIGERIOS Y ALMUERZOS TIPO BUFFET PARA REUNION MESA TRANSP. DE LA SEGURIDAD SOCIAL Y ACTIVIDADES DE TURISMO MAGISTERIAL CORRESPONDIENTES AL CUARTO TRIMESTRE 2019**.

La adjudicación se hará a favor del Oferente que presente la mejor propuesta y que cumpla con las especificaciones técnicas y sea calificada como la Oferta que más convenga a la satisfacción del interés general y el cumplimiento de los fines y cometidos de la administración conforme a la calidad y precio.

La presente invitación se hace de conformidad con los Artículos Nos. 16 y 17 de la Ley No. 340-06 de fecha Dieciocho (18) de Agosto del Dos Mil Seis (2006) sobre Compras y Contrataciones de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones y su posterior modificación contenida en la Ley No. 449-06 de fecha Seis (6) de Diciembre del Dos Mil Seis (2006).

La fecha límite para presentar su Oferta será **lunes 16 de septiembre de 2019 hasta las 04:00p.m.** El Oferente deberá remitir su propuesta sellada y firmada al correo institucional compras@inabima.gob.do o al Instituto Nacional de Bienestar Magisterial, Av. Máximo Gómez No. 28, Zona Universitaria con la siguiente información:

Nombre del Oferente/ Proponente:

Dirección: Indicar Dirección de la empresa

Teléfono: Indicar Teléfono

Atención: División de Compras

Instituto Nacional de Bienestar Magisterial

Presentación de Oferta Técnica/Económica

Documentos sellados y firmados

Referencia del Procedimiento: INABIMA-DAF-CM-2019-0049

Los Oferentes presentarán su Oferta en moneda nacional (Pesos Dominicanos, RD), debe presentarse en el formulario de oferta económica SNCC.F.033, deberán estar inscritos en el Registro

de Proveedores del Estado administrado por la **DIRECCIÓN GENERAL DE CONTRATACIONES PÚBLICAS**. Los bienes o servicios deberán ser cotizados por la totalidad de su costo, incluyendo la entrega en el lugar acordado, impuesto tributario a los bienes y servicios (ITBIS).

Documentación a presentar:

- 1) Formulario de Presentación de Oferta Económica (SNCC.F.033). La propuesta debe contener con gran detalle las Especificaciones Técnicas de los bienes y/o servicios a ofrecer, indicando la garantía en tiempo y alcance del ítem.
- 2) Registro de Proveedores del Estado (RPE) que incluya el rubro correspondiente a los bienes a ofrecer.
- 3) Certificación original emitida por la Dirección General de Impuestos Internos (DGII), donde se manifieste que el Oferente se encuentra al día en el pago de sus obligaciones fiscales. Dicha certificación debe ser actualizada y no debe exceder los 30 días de vigencia entre la fecha de emisión de la certificación y la fecha de entrega de propuesta.
- 4) Certificación original emitida por la Tesorería de la Seguridad Social, donde se manifieste que el Oferente se encuentra al día en el pago de sus obligaciones de la Seguridad Social. Dicha certificación debe ser actualizada y no debe exceder los 30 días de vigencia entre la fecha de emisión de la certificación y la fecha de entrega de propuesta.
- 5) Constancia de carta compromiso de los proveedores con el Código de Ética del Instituto Nacional de Bienestar Magisterial para Persona Jurídica (empresa) debidamente completada, firmada y sellada y para Persona Física debidamente completada y firmada.
- 6) En el caso de tratarse de una Micro, Pequeña o Mediana Empresa, deberán presentar la Certificación actualizada, expedida por el Ministerio de Industria y Comercio, que los avale como de MIPYME.
- 7) Entrega de formulario de muestras (SNCC.F.056) junto a los refrigerios requeridos (**NO SUBSANABLE**).

Criterios de Evaluación:

1. Cumplimiento de Especificaciones Técnicas
2. Mejor precio.
3. Cumplimiento entrega de las documentaciones requeridas
4. Cumplimiento con ubicación requerida.

Lugar y tiempo de entrega:

cronograma:

Ítem	Dirección y hora de entrega	Cantidad requerida	Fecha necesidad
01	Av. Máximo Gómez No.28, Sto. Dgo. D.N. Hora: 7:00am	40	11 de octubre 2019
02	Restaurante en la Zona Colonial, Sto. Dgo. D.N. Hora: 1:00pm	40	11 de octubre 2019

03	Av. Máximo Gómez No.28, Sto. Dgo. D.N. Hora: 7:00am	40	25 de octubre 2019
04	Restaurante en la Zona Colonial, Sto. Dgo. D.N. Hora: 1:00pm	40	25 de octubre 2019
05	Av. Máximo Gómez No.28, Sto. Dgo. D.N. Hora: 7:00am	40	15 de noviembre 2019
06	Restaurante en la Zona Colonial, Sto. Dgo. D.N. Hora: 1:00pm	40	15 de noviembre 2019
07	Plaza Aurora, C/ Pedro Henríquez Ureña No.73, Sto. Dgo.D.N. Hora: 9:30am	20	26 de septiembre de 2019
08	Plaza Aurora, C/ Pedro Henríquez Ureña No.73, Sto. Dgo.D.N. Hora: 12:00pm	20	26 de septiembre de 2019

Validez de la oferta: La oferta deberá permanecer válida por un período de 60 días a partir de la fecha límite para la presentación de la misma.

Forma de pago: El pago se realizará por cheque o libramiento en el transcurso de los primeros quince días después de la entrega de los servicios.

Condición de pago: El Oferente deberá especificar las condiciones del pago crédito/contado.

El INABIMA, notificará el resultado de la adjudicación vía mail a todos los participantes

Para cualquier consulta o aclaración, conforme al cronograma de actividades del procedimiento de referencia, los datos de contacto son los siguientes:

E-mail: compras@inabima.gob.do

Teléfono: 809-686-6567 Ext 322

Cronograma del proceso:

ACTIVIDADES	PERÍODO DE EJECUCIÓN
1. Publicación llamada a participar .	Jueves 12 de septiembre 2019.
2. Período para realizar consultas por parte de los Interesados.	Hasta viernes 13 de septiembre 2019 hasta las 04:00 P.M.
3. Plazo para emitir respuesta por parte del INABIMA	Hasta el lunes 16 de septiembre 2019 hasta las 11:00 A.M
4. Presentación de Oferta Económica	16 de septiembre 2019 hasta las 04:00 P.M
5. Evaluación de Ofertas Técnicas y Económicas.	Hasta el 17 de septiembre 2019.
6. Notificación de errores u omisiones de Naturaleza Subsanables	17 de septiembre 2019.
7. Plazo para entrega de subsanación de errores	18 de septiembre 2019 hasta las 05:00 P.M.
8. Adjudicación	19 de septiembre 2019 a las 05:00 P.M.

Especificaciones Técnicas o Descripción de los Servicios

Ítem	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad Solicitada
01	SERVICIOS DE ALMUERZO TIPO BUFFET PARA 40 PERSONAS QUE INCLUYA LO SIGUIENTE: Ensalada, habichuelas rojas, dos variedades de arroz (blanco y un variado), un pastelón, pasta, dos carnes (pollo, cerdo o res), pescado, salcocho, estación de postres y frutas tropicales. Bebidas no alcohólicas, café y agua. Para los días 11 y 25 de octubre y 15 de noviembre 2019. Hora: 1:00pm	UNIDAD	120
02	SERVICIOS DE REFRIGERIO PRE-EMPACADO PARA 40 PERSONAS QUE CONTENGA LO SIGUIENTE: <ul style="list-style-type: none"> • Sandwichitos o croissant de jamón y queso sin grasa y sin vegetales. • Cereal empacado • Fruticas empacadas • Jugo tetrapack, mínimo 200 ml. • (Presentar Muestras) Para los días 11 y 25 de octubre y 15 de noviembre 2019. Hora: 7:00am	UNIDAD	120
03	SERVICIOS DE ALMUERZO PARA 20 PERSONAS TIPO BUFFET QUE INCLUYA LO SIGUIENTE: Pechuga de pollo (en salsa de hongos o a la gordon blue), filete de res al vino, papas salteadas o a la crema, vegetales al grill, ensalada caprese y montaditos de berenjena. Postres horneaditos de coco y trifle de fresa. Bebida jugo natural de limón con menta y refrescos. <u>Se requiere dos (02) mozos para servir el buffet.</u> Para el día 26 de Sept. 2019 a las 12.00pm	UNIDAD	20
04	REFRIGERIO PARA 20 PERSONAS TIPO BUFFET QUE CONTENGA LO SIGUIENTE: Pinchos de mozzarella, tomate cherry y albahaca, rollitos de jamón y queso (sin tomate y lechuga). Para el día 26 de Sept. 2019 a las 9:30am	UNIDAD	20

Nota: nos reservamos el derecho de realizar una visita a las instalaciones donde serán preparados y servidos los servicios como parte de la evaluación técnica del proceso.


Licda. Herminia Reyes Abreu
Encargada del Departamento Administrativo

