



SUPERINTENDENCIA DE BANCOS DE LA REPÚBLICA DOMINICANA

CIRCULAR DE RESPUESTAS A LOS OFERENTES

07 de junio 2021

Comité de Compras y Contrataciones

CIRCULAR No. 001-2021

A TODOS LOS OFERENTES CONFORME EL REGISTRO DE INTERESADOS

Licitación Pública Nacional para la Contratación de los Servicios de Almuerzo para el Personal de esta Superintendencia de Bancos que labora en el Distrito Nacional, por el período de dos (2) Años. Ref. No. SUPBANCO-CCC-LPN-2021-0002

Las preguntas en este documento fueron transcritas tal cual fueron realizadas por los interesados en participar.

El Comité de Compras y Contrataciones de la Superintendencia de Bancos de la República Dominicana les informa que, en el período para realizar consultas de acuerdo al cronograma del proceso de referencia, recibimos las siguientes preguntas, las cuales contestamos a continuación:

1. Solicita [PRESENTAR OFERTA SIN ITBIS], sin embargo, en la página 29 del Pliego Estándar de Condiciones Específicas de Servicios dice lo siguiente: "La Oferta deberá presentarse en Pesos Dominicanos (RD\$). Los precios deberán expresarse en dos decimales (XX.XX) que tendrán que incluir todos los impuestos y gastos, transparentados e implícitos según corresponda. Los precios no deberán presentar alteraciones ni correcciones". Por favor, indicar cuál es la forma correcta de presentar la Oferta, sin ITBIS o incluyendo todos los impuestos?

Resolución única: Las ofertas deben ser presentadas **SIN ITBIS**. Colocar ITBIS en su oferta tanto si la presenta en forma física o virtual a través del portal transaccional implicaría la descalificación de la oferta sin más trámite (Ver enmienda 001-2021). La Superintendencia de Bancos (SB), conforme a lo establecido en el artículo 18 de la Ley 183-02 Monetaria y Financiera:

"() ART. 18 Ley No. 183-02: Artículo 18. Naturaleza. La Superintendencia de Bancos es una entidad pública de Derecho Público con personalidad jurídica propia. Tiene su domicilio en su oficina principal de Santo Domingo, Distrito Nacional, Capital de la República Dominicana, pudiendo establecer otras oficinas dentro del territorio nacional.*

La Superintendencia de Bancos está exenta de toda clase de impuestos, derechos, tasas o contribuciones, nacionales o municipales y en general, de toda carga contributiva que incida sobre sus bienes u operaciones. La Superintendencia de Bancos disfrutará, además, de franquicia postal y telegráfica. Contratará la adquisición de bienes y prestación de servicios necesarios para su funcionamiento con arreglo a los principios generales de la contratación pública y en especial de acuerdo con los principios de publicidad, concurrencia y transparencia, conforme Reglamento dictado por la Junta Monetaria."

2. En caso de ser seleccionados para la degustación ¿Para cuantas personas será?

Resolución única: De acuerdo con lo indicado en el Documento Anexo al proceso “Especificaciones Técnicas de Servicio de Almuerzo” en su página 4 establece lo siguiente:

“El proveedor deberá preparar un menú para degustación a un personal reducido (máximo 10 personas) seleccionado por la SB con el menú de un día de servicio. El menú será el siguiente: arroz blanco, habichuelas rojas, moro de guandules, res guisada, pechuga a la plancha, pure de yautía, opción snack, ensalada verde, ensalada hervida, un postre. Las cantidades deben estar ajustadas a lo requerido, una degustación. La comida a presentar en la degustación deberá ser similar a la que estaría entregando una vez iniciado el servicio. En esta se evaluará: colocación de los alimentos, forma de servirlos (con protocolo de servicio que mantenga la higiene), manejo de escenario, el sabor, entre otros propios de la ocasión.”

3. Estamos confundidos con el criterio de evaluación, pues se habla de un de 72 puntos para clasificar a la apertura del sobre B y 60 % para clasificar en la degustación; a que porcentajes corresponden ambos (en los concurso de comida, el porcentaje subjetivo debe ser el mínimo y la degustación es muy subjetiva). Qué porcentaje corresponde al precio, se va a clasificar al sobre B de acuerdo a que criterios, si de puntaje o de cumple o no cumple y si se va a ofrecer el puntaje de cada oferente antes de abrir el sobre B.

Resolución única: Los criterios de evaluación técnica son los establecidos en el acápite 3.4.3 del pliego de condiciones donde para el caso de la visita de inspección y degustación se establece lo siguiente:

“4. Visita de inspección. Se realizará una visita en el proceso de evaluación técnica, para comprobar el estado de las instalaciones físicas y el personal. El oferente debe obtener una calificación de cumplimiento de mínimo 72 puntos en el formulario de inspección en la visita.

“5. Degustación. Se coordinará la presentación de muestras para degustación solo a aquellos oferentes que cumplan los estándares mínimos tras la visita de inspección, lo cual forma parte de la evaluación técnica. En esta degustación se estará evaluando mediante encuestas donde se destaque la manipulación y servicio de los alimentos, aspectos visuales, olfativo y gustativo (el formulario está anexo al proceso). El oferente debe obtener una calificación de un 60% promedio, como resultado de las encuestas de los comensales que participaron en la degustación.”

Es preciso indicar que en la página 4 de las especificaciones técnicas indica que el menú a degustar será el que se indica a continuación:

“El proveedor deberá preparar un menú para degustación a un personal reducido (máximo 10 personas) seleccionado por la SB con el menú de un día de servicio. El menú será el siguiente: arroz blanco, habichuelas rojas, moro de guandules, res guisada, pechuga a la plancha, pure de yautía, opción snack, ensalada verde, ensalada hervida, un postre. Las cantidades deben estar ajustadas a lo requerido, una degustación. La comida a presentar en la degustación deberá ser similar a la que estaría entregando una vez iniciado el servicio. En esta se evaluará: colocación de los alimentos, forma de servirlos (con protocolo de servicio que mantenga la higiene), manejo de escenario, el sabor, entre otros propios de la ocasión.”

Para tener independencia entre la inspección técnica y la degustación, los participantes de esta última serán diez (10) personas distintas a los peritos del proceso. Estos participantes entregarán los resultados de las fichas técnicas de evaluación de la degustación a los peritos quienes tabularán los resultados.

Cada uno de los criterios de evaluación son independientes. Es decir, luego del cumplimiento técnico y habilitado el sobre B, el menor precio será el adjudicatario.

A modo de ejemplo se presentan los siguientes escenarios:

Criterio de Evaluación	Proveedor A	Proveedor B	Proveedor C	Proveedor D
1. Presentar el Formulario de Experiencia del oferente	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple
2. Metodología de Trabajo Técnico – Operativo	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple
3. Planta Física, Refrigeración y Vehículo cerrado	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple
4. Visita de inspección	72	100	100	50
Habilitado para la Degustación:	Habilitado	Habilitado	Habilitado	No Habilitado
5. Degustación	100%	60%	45%	-
Resultados Sobre A (Habilitado / NO Habilitado)	Habilitado	Habilitado	No Habilitado	No Habilitado
Oferta Económica Presentada (Precio por plato)	240	250	-	-
Resultado Final	Adjudicado	2do. Lugar	-	-

Para mayor claridad, los criterios a los que hace referencia el formulario, que se utilizará para las encuestas en la degustación, el cual forma parte de los anexos al proceso con el nombre: “6. Ficha de evaluación degustación”, se deben interpretar como las respuestas a las siguientes preguntas:

- **Manipulación y servicio de los alimentos:** ¿Cómo calificaría la manipulación de los alimentos desde el punto de vista de higiene y el uso de utensilios adecuados y elementos de protección al personal (i.e. guantes, gorro, mascarilla, vestimenta adecuada, utensilios para servir)?
 - **Criterio visual:** ¿Cómo calificaría la presentación visual y estético de los alimentos tanto de las bandejas desde donde se sirve como del plato servido?
 - **Criterio olfativo:** ¿Cómo calificaría el olor de la comida servida?
 - **Criterio gustativo:** ¿Cómo calificaría el sabor de la comida considerando los criterios (nivel de sal, dulce, agrio, amargo, acido)?
4. ¿El que clasifica para el sobre B se le sumará el puntaje obtenido en el sobre A? (o puede ser un suplidor que se limite a los 72 puntos y poner un menor precio y ganar la contrata).

Resolución única: NO, ver respuesta a la pregunta 3 de esta circular de preguntas y respuestas.

5. Como se evaluará el puntaje del sobre B (depende del tipo de comida que ustedes quieren, es que se debe evaluar el precio).

Resolución única: Ver respuesta a la pregunta 3 de esta circular de preguntas y respuestas. El precio ofertado debe corresponderse con el menú solicitado, ver Página 02 del documento de especificaciones técnicas del servicio de almuerzo anexas al proceso.

6. ¿Se tiene estipulado un precio mínimo o un precio máximo a ofertar (les corresponde a usted evaluar que comida quieren que se les lleve y a qué precio, dada a la subida de precios actuales, de los productos con lo que se van a elaborar estos alimentos)?

Resolución única: El precio máximo establecido es de 250 pesos dominicanos por “plato del día”, “Opción Snack del día” y “Caldo del día”, ver página 04 del documento de especificaciones técnicas del servicio de almuerzo anexas al proceso.

7. ¿Se le sumará el ITBIS a los precios ofertados?

Resolución única: Las ofertas deben ser presentadas **SIN ITBIS**. Colocar ITBIS en su oferta tanto si la presenta en forma física o virtual a través del portal transaccional, implicaría la descalificación de la oferta sin más trámite (Ver respuesta a la pregunta 1).

8. ¿Tienen estipulados los precios de los refrescos, jugo, sándwich, wrap entre otros, (hay que ponerlos en a la evaluación del precio total de la oferta)?

Resolución única: Para la evaluación económica de las ofertas presentadas el único precio a considerar es el de los tipos de plato del día: 1. Plato del día, 2. Opción Caldo del día, 3. Opción Snack del día. Ver detalle en la página 2 de las especificaciones técnicas del servicio de almuerzo anexas al requerimiento.

9. ¿Qué tipo de menú es el que ustedes piden?

Resolución única: El menú solicitado se encuentra en la página 2 de las Especificaciones Técnicas.

10. ¿Qué tipo de plato solicitan ustedes para la degustación?

Resolución única: El proveedor deberá preparar un menú para degustación a un personal reducido (máximo 10 personas) seleccionado por la SB con el menú de un día de servicio. El menú será el siguiente: arroz blanco, habichuelas rojas, moro de guandules, res guisada, pechuga a la plancha, pure de yautía, opción snack, ensalada verde, ensalada hervida, un postre. Las cantidades deben estar ajustadas a lo requerido, una degustación. La comida a presentar en la degustación deberá ser similar a la que estaría entregando una vez iniciado el servicio. En esta se evaluará: colocación de los alimentos, forma de servirlos (con protocolo de servicio que mantenga la higiene), manejo de escenario, el sabor, entre otros propios de la ocasión.

11. Hay que tener en cuenta que un concurso de alimentación no es lo mismo que un concurso para licitar computadoras, televisores, etc, que el que pasa a la final y ofrece el menor precio, de acuerdo al producto que ustedes requieren gana. El que llega a una final en un concurso de alimentación, como el que ustedes están ofertando, tiene que ser un oferente cuyo esquema completo, dígame logística, transporte, cocina, empleomanía, aspecto económico, inocuidad 100% de los alimentos y sobre todo transparencia. También no es lo mismo una compañía con capacidad para 10,000.00 servicios, en el cual su producción



está al tope o sobrepasa su tope, que una cocina que se limite a un volumen de servicios, que sea fácilmente manejable.

Resolución única: El pliego de condiciones, las especificaciones técnicas y los demás anexos del proceso contienen las exigencias que los oferentes deben cumplir.

12. ¿Solo era posible ese día? ¿Es obligada la visita para participar? “La Visita a la Cafetería”

Resolución única: La visita estuvo pautada para el viernes 28 de mayo según cronograma, solo se programó para ese día. La visita NO es obligatoria para participar en el proceso.

Firmado digitalmente por los miembros presentes:

Juan Francisco Mendoza	Gerente de la Superintendencia de Bancos, actuando en representación del señor Alejandro Fernández W. Superintendente de Bancos.-
Melvin Deschamps	Director Administrativo y Financiero.-
Luz Marte Santana	Directora Legal.-
Nicole Brugal Pagán	Directora de Operaciones.-
Melissa Morales	Responsable de la Oficina de Acceso a la Información.-