

DIRECCION GENERAL DE ADUANAS



PLIEGO ESTÁNDAR DE CONDICIONES PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS

CONTRATACION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA COMEDOR
EMPLEADOS DE LA DGA.
(Quinceava contratación)

DGAP-CCC-LPN-2026-0006

Santo Domingo
República Dominicana
Abril 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:.....	7
4. Lugar de ejecución del servicio.....	13
5. Tiempo de ejecución del servicio.....	13
6. Resultados esperados.....	14
7. Cronograma de actividades.....	14
8. Forma de presentación de ofertas técnicas y económicas “Sobre A” y “Sobre B” 17	
8.1 Ofertas presentadas en formato papel.....	17
8.2 Ofertas presentadas en formato electrónico vía el SECP.....	18
9. Documentación a presentar.....	18
10. Contenido de la oferta técnica.....	19
Documentación de la oferta técnica “Sobre A”.....	19
10.1.1 Credenciales:.....	19
10.1.2 Documentación técnica:.....	20
10.2 Contenido de la Oferta Económica.....	23
10.2.1 Documentos de la oferta económica “Sobre B”.....	25
11. Metodología de evaluación.....	25
11.1 Metodología y criterios de evaluación de la oferta técnica “Sobre A”.....	25
11.1.3 Metodología y criterios de evaluación para la documentación legal.....	26
11.1.4 Metodología y criterios de evaluación para la documentación financiera.....	27
11.1.5 Metodología y criterios de evaluación para la documentación técnica.....	29
11.1.1 Criterios de Calificación.....	36
11.1.2 Metodología y criterios de evaluación de oferta económica.....	37
11.2 Criterio de adjudicación.....	38
SECCIÓN II: RECEPCIÓN, APERTURA, EVALUACIÓN Y ADJUDICACIÓN	38
1. Recepción de ofertas técnicas “Sobre A” y ofertas económicas “Sobre B”.....	38
2. Apertura de ofertas técnicas “Sobre A”.....	39
3. Evaluación de ofertas técnicas “Sobre A”, aclaraciones y subsanación.....	39
4. Debida diligencia.....	40
5. Apertura y evaluación de las ofertas económicas “Sobre B”.....	41
6. Subsanación de la garantía de seriedad de la oferta.....	42
7. Confidencialidad de la evaluación.....	42
8. Desempate de ofertas.....	42
9. Adjudicación.....	43
10. Garantías del fiel cumplimiento de contrato.....	43
11. Adjudicaciones posteriores.....	44
SECCIÓN III: DISPOSICIONES GENERALES PARA EL CONTRATO	44
1. Plazo para la suscripción del contrato.....	44
2. Validez y perfeccionamiento del contrato.....	44
3. Gastos legales del contrato:.....	44

SNCC.P.004 SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA COMEDOR
EMPLEADOS DE LA DGA.

4.	Vigencia del contrato	45
5.	Supervisor o responsable del contrato	45
6.	Anticipo y Garantía de buen uso de anticipo	45
7.	Suspensión del contrato	45
8.	Modificación de los contratos.....	45
9.	Equilibrio económico y financiero del contrato	46
10.	Condiciones de pago y retenciones	46
11.	Subcontratación	46
12.	Recepción de servicio	47
13.	Finalización del contrato	47
14.	Incumplimiento de contrato y sus consecuencias.....	47
15.	Penalidades por retraso	48
16.	Causas de inhabilitación del Registro de Proveedores del Estado.	48
SECCIÓN IV: GENERALIDADES		48
1.	Siglas y acrónimos.....	48
2.	Definiciones.....	48
3.	Objetivo y alcance del pliego.....	50
4.	Órgano y personas responsables del procedimiento de selección.....	50
5.	Marco normativo aplicable	51
6.	Interpretaciones	51
7.	Idioma	52
8.	Disponibilidad y acceso al pliego de condiciones.....	52
9.	Conocimiento y aceptación del pliego de condiciones.....	52
10.	Derecho a participar	53
11.	Prácticas prohibidas	54
12.	De los Comportamientos Violatorios, Contrarios y Restrictivos a la Competencia. 54	
13.	Consultas, solicitud de aclaraciones y enmiendas	55
14.	Contratación pública responsable	55
15.	Firma digital	56
16.	Reclamaciones, impugnaciones, controversias y competencia para decidir las..	56
17.	Anexos documentos estandarizados	57

**SNCC.P.004 CONTRATACION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA
COMEDOR EMPLEADOS DE LA DGA.**

SECCIÓN I: INFORMACIONES PARTICULARES DEL PROCEDIMIENTO

1. Antecedentes

La Dirección General de Aduanas (DGA), en el marco de sus políticas de gestión del talento humano y bienestar institucional, otorga a sus colaboradores activos el beneficio de subsidio de almuerzo, conforme a lo establecido en sus procedimientos internos sobre Subsidio de Almuerzo al Personal; un proceso de compra que se ha venido realizando en el sistema desde el 2011.

Con el objetivo de garantizar la continuidad, oportunidad y adecuada prestación de dicho beneficio, se ha identificado la necesidad de contratar un proveedor especializado que permita asegurar el suministro de alimentos para los colaboradores, bajo condiciones que cumplan con los estándares de calidad alimentaria, higiene e inocuidad, así como con las normativas sanitarias vigentes aplicables.

En ese sentido, la DGA considera pertinente la realización del presente proceso de contratación, a fin de seleccionar un oferente que cuente con la capacidad técnica, operativa y administrativa necesaria para la correcta ejecución del servicio, en apego a los principios de calidad, eficiencia, transparencia y uso responsable de los recursos públicos.

2. Objeto del procedimiento de selección

Constituye el objeto de la presente convocatoria recibir ofertas para la **“Contratación de suministro de alimentos y bebidas para comedor de empleados de la DGA”** 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- **90101800-Servicios de comida para llevar y a domicilio** -por lo que los oferentes deberán tener preferiblemente la actividad comercial **90100000-Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)**.

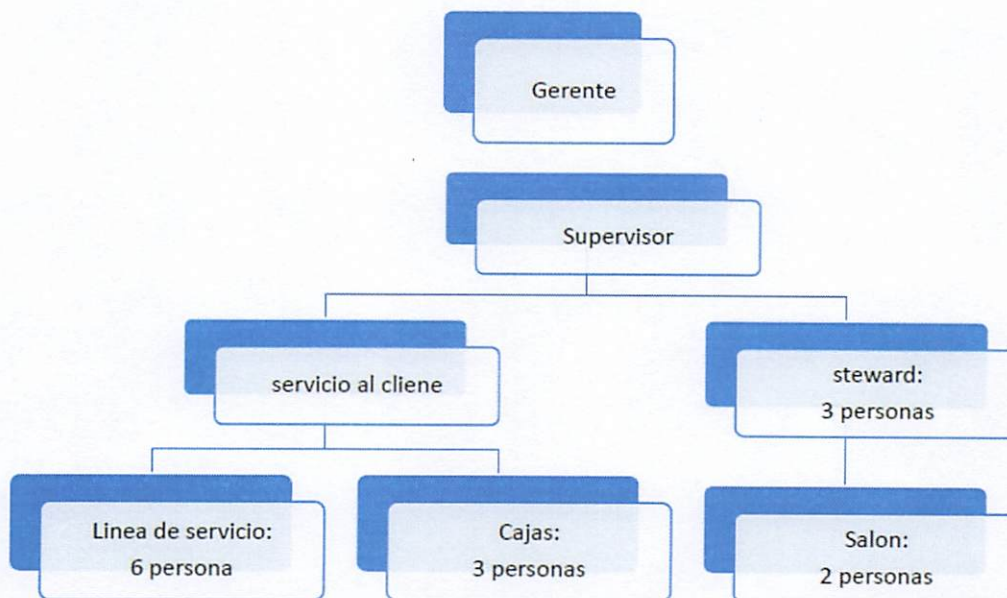
3. Especificaciones técnicas del servicio.

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.

Servicio de desayuno, almuerzo y cena comedor

El oferente debe demostrar experiencia y que tiene el personal con las calificaciones profesionales y técnicas necesaria para ejecutar el contrato, de acuerdo con el organigrama siguiente:

SNCC.P.004 CONTRATACION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA COMEDOR EMPLEADOS DE LA DGA.



El adjudicatario del contrato deberá proveer a la institución y a sus empleados el servicio integral de alimentación, conforme a las condiciones, modalidades, cantidades estimadas, localidades y horarios establecidos. Dicho servicio comprenderá la distribución de desayunos, almuerzos y cenas, tanto en modalidad tipo buffet como preempacada, así como opciones adicionales disponibles a requerimientos de los colaboradores en el restaurante de la Sede DGA.

A continuación, se detalla el cuadro descriptivo de los servicios a ser suministrados:

**SNCC.P.004 CONTRATACION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA
COMEDOR EMPLEADOS DE LA DGA.**

Distribución	Menú	Cantidades	Horario
Desayuno Tradicional	Opción 1: Víveres con salami/ queso /huevo. Opción 2: Sándwich con jugo natural Opción 3: Frutas variadas Jugos, cafés y chocolate Avena, Yogurt, Panes, Cereales, Otros	Sede DGA 125 Desayunos	Lunes a Viernes 7:00 am a 8:15 am
Desayuno Tradicional Preempacado	Opción 1: Víveres con salami/ queso /huevo. Opción 2: Sándwich con jugo natural Bebidas incluidas Otros	Sede DGA 6 Desayunos	Fines de semanas y días feriados 7:00 am
Almuerzo Tipo Buffet	Plato del día (4 combinaciones): 2 arroces/legumbres 2 ensaladas 1 guarnición 3 proteínas Bar de Ensaladas Pastelones y/o lasañas Sándwiches, Pizza, Pastas, Caldos Otros	Sede DGA 508 Almuerzos	Lunes a Viernes 11:30 am a 2:30 pm
Opciones Adicionales	Bebidas Postres Otros	Sede DGA Arequerimiento de los colaboradores	Lunes a Viernes
Almuerzo Preempacado	Plato plato del día (4 combinaciones): 2 arroces/legumbres 2 ensaladas 1 guarnición 3 proteínas Bar de Ensaladas Pastelones y/o lasañas Sándwiches, Pizza, Pastas, Caldos Otros	Sede DGA y Administraciones del Gran Santo Domingo 106 Almuerzos	Fines de semanas y días feriados 11:00 am
Cena Preempacado	Viveres variados con salami/ jamón/ longaniza/huevo/queso Bebida incluida Otros	Sede DGA 91 Cenas Administraciones del Gran Santo Domingo 56 Cenas	Lunes a Viernes 2:30 a 3:00 pm
Cena Preempacado	Viveres variados con salami/ jamón/ longaniza/huevo/queso Bebida incluida Otros	Sede DGA 25 Cenas Administraciones del Gran Santo Domingo 28 Cenas	Fines de semanas y días feriados

**SNCC.P.004 CONTRATACION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA
COMEDOR EMPLEADOS DE LA DGA.**

3.1 Condiciones generales:

- 1) La oferta debe abarcar todos los servicios que ofrece el comedor. Se debe presentar la cantidad de variedades y un rango de precio de estas.
- 2) El oferente deberá garantizar que los alimentos sean elaborados el mismo día en sus propias instalaciones sin despachar comidas calentadas; y entregados oportunamente en el comedor institucional, conforme a las ubicaciones y horarios definidos en el acápite "Lugar de Ejecución del Servicio".
- 3) El oferente deberá asegurar la disponibilidad y provisión permanente de los servicios de comida requeridos, en cantidades suficientes para satisfacer la demanda operativa de la entidad contratante. Actualmente, se sirven aproximadamente según cuadro detalle:

Cantidad de desayunos: 131

Cantidad de almuerzos: 814

Cantidad de cenas: 200

- 4) La prestadora de servicios será responsable del mantenimiento, conservación y adecuado uso del área destinada al comedor, así como del mobiliario y los equipos que lo integran, comprometiéndose a restituirlos a la entidad contratante al término de la contratación en las mismas condiciones en que fueron recibidos, exceptuando el deterioro normal derivado de su uso conforme a su naturaleza.
- 5) Asimismo, deberá garantizar la disponibilidad permanente de un inventario suficiente de utensilios, tales como platos, servilletas, cubiertos, vasos y tazas desechables biodegradables, los cuales serán utilizados por los usuarios del comedor, asegurando en todo momento condiciones adecuadas de higiene, calidad y sostenibilidad ambiental.
- 6) El oferente deberá presentar los miércoles de cada semana una propuesta del menú semanal, correspondiente a la semana siguiente, que incluya el plato del día, desayuno y cena, con el objetivo de permitir la evaluación de la variedad y evitar repeticiones, el balance nutricional y la adecuación de los alimentos ofrecidos, conforme a los lineamientos y criterios establecidos por la entidad contratante.
- 7) **Composición nutricional del menú:**
Cada menú deberá contener una composición equilibrada de los grupos alimenticios, procurando una adecuada proporción de macronutrientes y micronutrientes, que incluya como mínimo:
Proteínas: carnes blancas o rojas magras, pescado, huevo o leguminosas.

**SNCC.P.004 CONTRATACION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA
COMEDOR EMPLEADOS DE LA DGA.**

Carbohidratos complejos: arroz, víveres, granos, pastas o equivalentes, priorizando preparaciones con bajo contenido de grasa.

Legumbres y/o vegetales: ensaladas frescas o vegetales cocidos variados.

Acompañamiento vegetal o ensalada: Obligatoria en cada menú.

- 8) La combinación de los alimentos deberá favorecer el aprovechamiento y absorción de los nutrientes por parte de los usuarios.
- 9) El oferente deberá presentar a la DGA el menú mensual subdividido por semanas para su revisión y aprobación previa, cualquier variación debe ser notificada para ser evaluada en la confirmación de cada semana. Incluir en la propuesta del menú la descripción de los componentes de cada plato, indicando el tipo de proteína, acompañamientos y guarniciones. Garantizar la variedad de menús, evitando la repetición excesiva de preparaciones y técnicas de cocción durante el período contratado.
- 10) El oferente deberá priorizar métodos de cocción saludables (hervido, asado, al vapor, salteado ligero).
- 11) El oferente deberá reducir el uso excesivo de grasas, sal y azúcares añadidos.
- 12) Suministrar al departamento de Compensación y Beneficios de la Gerencia de Recursos Humanos de la DGA, el menú los miércoles de cada semana.
- 13) El oferente debe entregar diariamente los alimentos preparados y trasladarse desde sus instalaciones hasta las instalaciones de la DGA definidas en el acápite "Lugar de Ejecución del Servicio" en cambros, para mantener la conservación de la temperatura adecuada, así como también
- 14) Cumplir con las normas de higiene en el manejo y manipulación de alimentos, conforme las normativas y reglamentos dispuestas a tales fines por el Ministerio de Salud de República Dominicana en la Ley General de Salud 42-01.
- 15) El oferente deberá contar en todo momento con el personal necesario y competente que permita asegurar la preparación y suministro eficiente de los alimentos, en las cantidades y con la frecuencia previstas en el presente pliego de condiciones.
- 16) El oferente debe suministrar a su personal los uniformes y la indumentaria de protección que se requiera para el desarrollo de sus labores (guantes, gorros, mascarillas, entre otros).

**SNCC.P.004 CONTRATACION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA
COMEDOR EMPLEADOS DE LA DGA.**

- 17) Mantener los estándares relativos a la frescura, inocuidad, valor nutricional, adecuada manipulación, preparación y presentación de los alimentos, calidad y variedad de los alimentos y el nivel de servicio requerido durante la ejecución del contrato conforme al pliego de condiciones.
- 18) No reutilizar aceites comestibles.
- 19) Está prohibido utilizar ningún tipo de químicos como levadura, glutamato monosódico, etc. El uso de estos químicos será monitoreado a través de pruebas que serán realizadas en nuestro laboratorio, de forma aleatoria.
- 20) Mantener las cantidades y variedades que componen el menú de los almuerzos mientras dure el horario de servicio establecido por la Dirección General de Aduanas.
- 21) Colocar el menú diario y el listado de precios actualizado en un lugar visible de todos los adicionales (bebidas, postres y otros) disponibles para la venta de los colaboradores, a fin de garantizar transparencia, información clara y adecuada a los usuarios del servicio.
- 22) Asumir la responsabilidad del servicio de manejo, recogida de desechos, así como de la limpieza de los zafacones.
- 23) El proveedor deberá designar el personal necesario para asumir la responsabilidad integral de la limpieza y mantenimiento de las condiciones de higiene de los equipos, bandejas, utensilios de cocina, mesas, sillas, infraestructura, áreas de preparación, cocina y demás espacios vinculados a la prestación del servicio.
- 24) En caso de que la Dirección General de Aduanas (DGA), a través de los mecanismos de supervisión establecidos incluida la coordinación del comedor, detecte incumplimientos, descuidos o deficiencias en las condiciones de higiene del local o en la manipulación y presentación de los alimentos, la institución se reserva el derecho de aplicar las medidas correctivas correspondientes, incluyendo, de ser necesario, la rescisión del contrato, conforme a lo dispuesto en el presente pliego de condiciones y la normativa aplicable.
- 25) El proveedor deberá comprometerse a realizar la fumigación periódica del comedor, la cocina y demás áreas vinculadas a la prestación del servicio, con una frecuencia mínima de cada quince (15) días, a fin de mantener bajo control cualquier tipo de plaga que pudiera representar un riesgo para la salud humana o la inocuidad de los alimentos.
- 26) Los productos utilizados deberán ser aptos para espacios donde se manipulan alimentos, cumpliendo con las normativas sanitarias y ambientales vigentes.

**SNCC.P.004 CONTRATACION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA
COMEDOR EMPLEADOS DE LA DGA.**

- 27) Asimismo, la empresa responsable de la fumigación deberá contar con todas las certificaciones, licencias y permisos correspondientes y vigentes, incluyendo permiso sanitario, constancia ambiental, permiso de aplicadores de plaguicidas urbanos, certificado de registro de empresa fumigadora, certificado de registro de regencia, así como cualquier otro permiso requerido por las autoridades competentes para la prestación de este tipo de servicio.
- 28) Asumir la responsabilidad del suministro de material gastable (servilletas, cubiertos empacados, vasos, platos, etc.). Los mismos deben ser biodegradables.
- 29) Los alimentos deben estar protegidos de cualquier contaminación y conservarse a las temperaturas adecuadas.
- 30) Los detergentes, productos químicos y cualquier otra sustancia tóxica deberán almacenarse de manera separada y debidamente identificada, en áreas destinadas exclusivamente para tal fin, totalmente alejadas de los alimentos, insumos, utensilios y superficies de preparación, a fin de prevenir riesgos de contaminación y garantizar la inocuidad alimentaria.
- 31) El oferente deberá disponer de una red de internet estable y de una plataforma tecnológica propia, que sea confiable, segura, auditable y operativamente funcional, compatible con el uso de códigos QR, para el registro, control y trazabilidad de los consumos realizados por los empleados, conforme a los lineamientos establecidos por la entidad contratante.
- 32) El oferente deberá remitir diariamente a la División de Subsidio al Personal del Departamento de Compensaciones y Beneficios el reporte detallado de los consumos diarios realizados por los colaboradores, conforme a los formatos, medios y lineamientos establecidos por la entidad contratante.
- 33) Al cierre de cada mes, el proveedor deberá presentar a la institución la factura correspondiente, por el valor total de los consumos exentos y de los consumos a crédito generados durante el período, acompañada de los reportes detallados de consumo de los colaboradores.
- 34) Asimismo, los conduce y documentos de soporte debidamente firmados deberán permanecer bajo la custodia del proveedor, quedando a disposición de la Dirección General de Aduanas (DGA) para fines de verificación, auditoría o cualquier requerimiento que la institución estime pertinente.

**SNCC.P.004 CONTRATACION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA
COMEDOR EMPLEADOS DE LA DGA.**

- 35) El oferente deberá suministrar los consumos exentos de los empleados, al día siguiente, a la División de Subsidio al Personal del Departamento de Compensaciones y Beneficios, conforme a los formatos, medios y lineamientos establecidos por la entidad contratante.
- 36) El oferente será el responsable de su empleomanía y de mantener al día todos los seguros de ley que se refieran a la explotación y operación de su actividad comercial, conforme al Código de Trabajo (Ley 16-92) y normas complementarias de la República Dominicana.
- 37) El oferente debe contar con un seguro de responsabilidad civil en el caso que uno de sus empleados tenga un accidente de índole laboral.
- 38) El oferente deberá garantizar que todo el personal involucrado en la preparación, manipulación y servicio de los alimentos cuente con la acreditación vigente de un curso de higiene y manipulación de alimentos. Asimismo, deberá proporcionar a la entidad contratante copia de los certificados correspondientes, como evidencia del cumplimiento de esta obligación.
- 39) Las personas que estén en contacto con los alimentos no pueden tener barba, utilizar prendas (anillos, reloj, pulseras), deben tener uñas cortas sin esmalte y uniformes limpios.
- 40) El oferente acepta y se somete a la realización de auditorías por parte de la entidad contratante, las cuales podrán incluir, entre otros mecanismos, la toma de muestras para análisis de laboratorio, levantamiento fotográfico y verificaciones in situ, con el propósito de evaluar el cumplimiento de los estándares de higiene, limpieza, organización, calidad de los alimentos, mantenimiento de las instalaciones, equipos y utensilios, entre otros aspectos vinculados a la prestación del servicio.
- 41) Dichas auditorías podrán realizarse de forma aleatoria y sin previo aviso, tanto en las áreas de preparación de los alimentos como en los espacios donde estos sean servidos. En caso de detectarse incumplimientos a los estándares establecidos en el presente pliego, el oferente podrá ser objeto de las sanciones correspondientes, conforme a las disposiciones contractuales y normativas aplicables, incluyendo las medidas correctivas y penalidades que resulten procedentes.
- 42) La entidad contratante se reserva el derecho de realizar mediciones aleatorias, con el objetivo de evaluar la satisfacción y calidad del servicio.
- 43) El oferente no podrá hacer ninguna variación en los precios de forma unilateral sin el previo consentimiento de la entidad contratante.

**SNCC.P.004 CONTRATACION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA
COMEDOR EMPLEADOS DE LA DGA.**

- 44) El supervisor debe tener una experiencia mínima de tres (3) años en la prestación de servicios similares de suministro de alimentos y bebidas.
- 45) El oferente se compromete hacer una vez al mes una comida temática (comida mexicana, italiana, china, española, etc.), que no exceda el precio del plato contratado.
- 46) Las instalaciones operativas del oferente deben estar ubicadas dentro del Distrito Nacional, para garantizar el suministro a tiempo de las raciones en estado fresco para el consumo. En caso de que el oferente no cumpla con este requisito su oferta será desestimada.



- 44) El oferente deberá incluir en su propuesta el transporte de los almuerzos y cenas en modalidad preempacada, destinados a las administraciones indicadas por la entidad contratante, conforme a las ubicaciones y horarios establecidos en el acápite "Lugar de Ejecución del Servicio", garantizando en todo momento la calidad, inocuidad y conservación adecuada de los alimentos durante su traslado.
- 45) A requerimiento de la entidad contratante, el oferente debe considerar almuerzos en fechas especiales, que no exceda el precio del plato contratado.

Responsabilidades de la institución:

- 1) Proporcionar el espacio para el servicio requerido, incluyendo las mesas y las sillas.
- 2) Disponer de dispensadores con desinfección antibacterial de los colaboradores.
- 3) Proporcionar las estaciones de servicios con chafing dish.
- 4) Suministro de agua y electricidad.

**SNCC.P.004 CONTRATACION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA
COMEDOR EMPLEADOS DE LA DGA.**

4. Lugar de ejecución del servicio

El lugar para la ejecución del servicio será en el edificio Sede DGA, Av. Abraham Lincoln Núm. 1101, ensanche Serrallés, D.N., El oferente también deberá entregar almuerzos en las siguientes administraciones:

Administración	Ubicación	Cantidad promedio diaria de almuerzos
Club de Aduanas	Marginal Autopista de las Américas, Km 17	20
Administración Caucedo	Ave. Las Américas	28
Administración Santo Domingo,	Ave. George Washington, Esq. Meriño	24
Administración Haina Oriental,	Ave. 30 de mayo, carretera Sánchez, Kilometro núm. 13 / Terminal Haina Occidental, Sector Piedra Blanca de Haina	52
Aeropuerto las Américas Área de Carga,	La Caleta, Autopista Las Americas	27
Aeropuerto las Américas Área de Pasajeros	La Caleta, Autopista Las Americas	9
Aeropuerto Joaquín Balaguer (Higüero),	Av. presidente Antonio Guzmán Fernández	19
Laboratorio	Calle Carlos Sánchez esquina Lope de Vega, ensanche Naco	9
Almacén Subasta	Ave. Jacobo Majluta, Santo Domingo Norte	12

5. Tiempo de ejecución del servicio

El servicio se ejecutará dentro de los plazos secuenciales y finales establecidos en el Pliego y en el cronograma de trabajo presentado por el proveedor aprobado por la institución contratante.

El servicio tendrá una duración de un (1) año, a partir de la firma del contrato y la certificación de este, en la Contraloría General de la República.

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.

SNCC.P.004 CONTRATACION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA COMEDOR EMPLEADOS DE LA DGA.

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.

6. Resultados esperados

Los productos, resultados, entregables, informes y logro de objetivos que debe entregar el oferente/proponente que resulte adjudicatario son los siguientes:

- Alimentos de calidad comprobada, elaborados con insumos frescos, que presenten buen aroma, sabor adecuado, bajo contenido de grasa, y sean servidos a la temperatura apropiada, garantizando condiciones óptimas de consumo. Asimismo, el servicio deberá ofrecer un menú balanceado y variado, que incorpore de manera adecuada los nutrientes esenciales requeridos para el correcto funcionamiento del organismo humano, conforme a principios básicos de nutrición y alimentación saludable.
- Puntualidad en la entrega de alimentos, los cuales deben estar disponible 30 minutos antes del horario establecido para servir.
- Mantenimiento de las condiciones de higiene, limpieza, organización y calidad del servicio, incluyendo instalaciones, equipos, utensilios y alimentos, conforme a los estándares y normas sanitarias vigentes.
- Garantizar la disponibilidad permanente de un inventario suficiente de utensilios, tales como platos, cubiertos, vasos y demás implementos necesarios, a fin de asegurar una operación continua.
- Garantizar el cuidado, conservación y mantenimiento adecuado de la infraestructura física recibida, asegurando su correcto uso durante la ejecución del contrato y su restitución en condiciones óptimas a la entidad contratante.
- Mantener excelente calidad del servicio de suministro de alimentos y servicio durante todo el período que dure el contrato.
- Fumigación, limpieza profunda, desinfección y protección de todos los espacios utilizados para el correcto otorgamiento de estos servicios:
 - El adjudicatario será responsable de mantener el área del comedor libre de plagas y mantener higiene de todas las áreas: salón, cocina, área de servicio, fregado, equipos, muebles. Los productos para utilizar deben ser aptos para lugares donde se manipulan alimentos.
 - Limpieza diaria: la limpieza de pisos, zócalos, superficies de preparación, paredes, mobiliario, ventanas y puertas.

**SNCC.P.004 CONTRATACION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA
COMEDOR EMPLEADOS DE LA DGA.**

- Limpieza profunda: limpiar con los productos correspondientes y con máquina de tallado las superficies de acero inoxidable, retirando de ellas todo rastro de grasas y marcas de humedad.
- Menú semanal aprobado, presentado en los plazos establecidos.
- Registro diario de consumos de los colaboradores, mediante la plataforma tecnológica habilitada, incluyendo trazabilidad, control y validación de los servicios prestados.
- Reportes diarios de consumo, remitidos a la División de Subsidio al Personal del Departamento de Compensaciones y Beneficios, conforme a los formatos y lineamientos establecidos por la entidad contratante.
- Reportes mensuales consolidados, que detallen los consumos exentos y a crédito, debidamente sustentados con la documentación correspondiente.
- Facturación mensual, presentada dentro de los plazos establecidos, acompañada de los soportes requeridos para fines de verificación, control y auditoría.

SNCC.P.004 CONTRATACION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA
COMEDOR EMPLEADOS DE LA DGA.

7. Cronograma de actividades

CRONOGRAMA	
ACTIVIDADES	PERÍODO DE EJECUCIÓN
1. Publicación del aviso de convocatoria	23/4/2026 09:00 am
2. Visita técnica a las instalaciones del comedor Compensacion y beneficios Ext .2425. Ext. 2515	13/5/2026 10:30 am
3. Período para realizar consultas y/o aclaraciones por parte de los(as) interesados(as)	Hasta el 15/5/2026 2:00 pm
4. Plazo para emitir respuesta y adendas/enmiendas por parte del CCP o la DAF	Hasta el 27/5/2026 11:30 am
5. Presentación de las ofertas "Sobre A" (oferta técnica) y "Sobre B" (oferta económica)	9/6/2026 09:00 am en el Salón de Conferencias, edificio Sede DGA
6. Apertura, verificación, validación y evaluación del contenido de las Ofertas Técnicas "Sobre A" y homologación-evaluación de muestras, si procede.	9/6/2026 10:00 am en el Salón de Conferencias, edificio Sede DGA
7. Notificación de errores u omisiones de naturaleza subsanables y solicitud de aclaraciones a la oferta técnica	17/6/2026
8. Período de subsanación para el (la) oferente de la oferta técnica.	hasta 19/6/2026 4:30 p.m.
9. Período de ponderación (evaluación) de subsanaciones y solicitud de aclaraciones	9/7/2026
10. Notificación de resultados del proceso de subsanación y oferentes habilitados(as) para evaluación de las ofertas económicas "Sobre B"	10/7/2026 5:00 pm
11. Apertura y lectura de Propuestas Económicas "Sobre B"	13/7/2026 10:00 a las 10:00 a.m., en el Salón de Conferencias, edificio Sede DGA
12. Periodo de validación y evaluación de las ofertas económicas "Sobre B"	15/7/2026
13. Notificación de errores aritméticos, de solicitud de aclaraciones económicas y de solicitud de subsanación de garantía de seriedad de la oferta (Si aplica)	15/7/2026
14. Aceptación de correcciones de errores aritméticos y de respuesta a las aclaraciones	20/7/2026
15. Periodo para subsanar la garantía de seriedad de la oferta	22/7/2026 17:00

**SNCC.P.004 CONTRATACION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA
COMEDOR EMPLEADOS DE LA DGA.**

CRONOGRAMA	
ACTIVIDADES	PERÍODO DE EJECUCIÓN
16. Adjudicación	7/8/2026
17. Notificación de adjudicación	7/8/2026
18. 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 13/8/2026
19. Suscripción del(los) contrato(s) y emisión de órdenes de compra	No mayor a 20 días hábiles contados a partir de la notificación de adjudicación 3/9/2026
20. Publicación del (los) contrato(s) en los portales: institucional y del SECP	Inmediatamente suscrito por las partes. 3/9/2026

Nota: Se recomienda a los oferentes asistir a la visita técnica, para la obtención y recolección de información necesaria para realizar su propuesta.

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

De conformidad con el artículo 105 de la Ley núm. 47-25 los(as) oferentes deberán presentar sus propuestas por vía electrónica, a través del SECP, o en soporte físico ante la institución contratante en la avenida Abraham Lincoln No.1101, ensanche Serrallés en la fecha y hora fijadas en el cronograma de actividades de este pliego

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).

8.1 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 dos (2) fotocopias simples 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.

**SNCC.P.004 CONTRATACION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA
COMEDOR EMPLEADOS DE LA DGA.**

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
COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES
DIRECCION GENERAL DE ADUANAS
IDENTIFICACIÓN DEL TIPO DE SOBRE (Sobre A o Sobre B)
REFERENCIA: DGAP-CCC-LPN-2026-0006**

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

8.2 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.

9. 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.

**SNCC.P.004 CONTRATACION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA
COMEDOR EMPLEADOS DE LA DGA.**

10. 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, términos de referencia, 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 este pliego y en sus fichas/ especificaciones técnicas.

Documentación de la oferta técnica "Sobre A"

10.1.1 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), 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), será verificado en línea por la institución.
- 5) Certificación MIPYMES (si aplica)
- 6) 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 sobre "objeto del procedimiento de selección" de este pliego, será verificado en línea por la institución.
- 7) Copia del Registro Mercantil expedido por la Cámara de Comercio y Producción correspondiente (vigente).
- 8) Copia del Registro Nacional de Contribuyentes vigente.
- 9) Copia de los Estatutos sociales vigentes debidamente registrado en la Cámara de Comercio y Producción correspondiente.
- 10) Copia de la nómina de accionistas y acta asamblea realizada en caso de cambios estatutarios debidamente registrada por ante la Cámara de Comercio y Producción correspondiente.
- 11) 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.
- 12) Copia de identificación del representante legal de la empresa (cédula nueva/pasaporte)

**SNCC.P.004 CONTRATACION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA
COMEDOR EMPLEADOS DE LA DGA.**

- 13) Formulario de Compromiso ético de proveedores (as) del Estado debidamente firmado y sellado.
- 14) Formulario de la debida diligencia.
- 15) Declaración Jurada (simple) del solicitante en la que manifieste que: 1) No se encuentra dentro de las prohibiciones establecidas en el Artículo 38 de la Ley 47-25 2) Donde manifieste si tiene o no juicio con el Estado Dominicano o sus entidades del Gobierno Central, de las Instituciones Descentralizadas y Autónomas no financieras, y de las Instituciones Públicas de la Seguridad Social; 3) Si está sometida a un proceso de quiebra; 4) Que el oferente no se encuentre embargado (no requiere firma de notario público).

b) Documentación financiera:

- 1) Copia de las Declaraciones Juradas Anuales del Impuesto Sobre la Renta de Sociedades y Personas Físicas (Formularios IR-2 si es persona jurídica e IR-1 si es persona física presentadas ante la Dirección General de Impuestos Internos), de los dos últimos periodos fiscales (2024-2023 y 2023-2022), tomando en cuenta la fecha de cierre fiscal de cada oferente.
- 2) Estados Financieros Básicos comparativos de los dos últimos periodos fiscales (2024-2023 y 2023-2022), acorde con la fecha de cierre fiscal del oferente. Dicho Estados deben estar firmados y sellados en todas sus páginas por una firma de auditores independientes o un contador público autorizado (CPA); los mismos deben estar soportado con la opinión del auditor, la cual debe estar firmada y sellada en cada una de sus páginas.
- 3)) Garantía Bancaria y/o certificación de línea de crédito mayor a RD\$6,000,000.00 expedida por una entidad de intermediación financiera autorizada en la que haga constar que la empresa posee disponibilidad financiera.

10.1.2 Documentación técnica:

No Subsanables:

- 1) Oferta técnica (conforme a las especificaciones técnicas suministradas).
- 2) Las instalaciones operativas del oferente deben estar ubicadas dentro del Distrito Nacional.
- 3) Propuesta del menú de opciones mensual del almuerzo, desayuno y cena.
- 4) Fotos donde se evidencia que el oferente tiene como mínimo dos (2) unidades de automóviles climatizados cerrados tipo furgoneta, para el transporte de los alimentos. (presentar matricula a nombre del oferente o contrato de alquiler).

**SNCC.P.004 CONTRATACION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA
COMEDOR EMPLEADOS DE LA DGA.**

Subsanables:

- 5) Certificación de higiene y seguridad industrial vigente, emitida por el Ministerio de trabajo en la que se haga constar que las instalaciones del oferente cumplen con las normas y condiciones de higiene, seguridad y salud ocupacional requeridas por la legislación laboral vigente.
- 6) El oferente deberá presentar un formulario detallado donde se describa la capacidad operativa de sus instalaciones, incluyendo infraestructura, equipos, personal técnico y operativo, áreas de producción, almacenamiento y distribución.
- 7) Deberá presentar resultados de análisis microbiológicos de alimentos preparados o manipulados en sus instalaciones emitido por un laboratorio certificado. Vigencia de no mayor a tres (3) meses al momento de presentar su oferta.
- 8) El oferente deberá presentar una póliza vigente de seguro de responsabilidad civil, emitida por una compañía aseguradora.
- 9) El oferente deberá presentar certificado de salud del personal manipulador de alimentos.
- 10) Copia de las Certificaciones que dispone del sector alimenticio emitido 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.
- 11) Documentación que demuestre tener una experiencia de tres (3) años en prestación de servicios similares mediante la presentación de contratos, ordenes de servicio (mínimo 3).
- 12) El oferente debe mostrar evidencia de los últimos seis (6) meses de control de plagas de sus instalaciones (agregar facturas).
- 13) Carta compromiso de aceptación del tiempo de ejecución del servicio, de acuerdo con lo establecido en el punto 6, Sección I.
- 14) Carta de aceptación de condiciones de pago según lo establecido en el punto 10 Sección III.
- 15) Carta manifestando que dispone de una plataforma tecnológica para llevar el control de platos despachados a la entidad contratante. Indicar nombre y versión de la plataforma, así como si posee la misma en calidad de subcontratación o propietario, acreditar la documentación de soporte correspondiente.

**SNCC.P.004 CONTRATACION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA
COMEDOR EMPLEADOS DE LA DGA.**

- 16) Constancia de que los empleados han recibido cursos de Higiene y Manipulación de Alimentos, a través de documentaciones (certificaciones, diplomas).
- 17) Copia del registro sanitario vigente, emitido por el Ministerio de Salud Pública.
- 18) Currículo del Personal Profesional propuesto conforme al organigrama (SNCC.D.045), Acompañada de copias de certificaciones académicas y de estudios).
- 19) Experiencia profesional del Personal Principal (SNCC.D.048)
- 20) Cartas de Referencia de clientes, mínimo cinco (05), indicando período del servicio, descripción de raciones diarias servidas y nivel de satisfacción.

Nota: Las documentaciones presentadas por el oferente deben corresponder a sus propias acreditaciones y cualificaciones, no serán aceptadas aquellas ofertas que presenten documentaciones de terceros al presente proceso.

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 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.

- Los documentos indicados en el numeral 10.1.1 literales a y b de este Pliego de Condiciones, independientes para cada empresa que conforman el Consorcio.
- Registro de Proveedor del Estado (RPE) provisional del consorcio.

Quien haga oferta individual no puede participar formando parte de un consorcio, conforme lo establecido en el Párrafo del artículo 36 de la Ley 47-25. En caso de que se participe individualmente y como parte de consorcio, se desestimarán ambas ofertas, por auto descalificación, sin más trámites.

Notas:

- Toda la documentación solicitada es de Carácter Obligatorio y debe ser presentada a través de documentos firmados y sellados por la empresa/oferente con todos los soportes de lugar.
- Los documentos deben ser colocados en este mismo orden dentro del "Sobre A", separado por bloque (Legal, Financiera, Técnica); los mismos deben estar preferiblemente

SNCC.P.004 CONTRATACION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA COMEDOR EMPLEADOS DE LA DGA.

encuadernados, en un formato de fácil extracción y reencuadernación, con un índice y pestañas separadoras.

- Sera descalificada toda oferta que en el caso de haber omitido depositar documentación requerida en el Sobre "A", no haya depositado la misma dentro del plazo otorgado para la subsanación de su oferta.

10.2 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 horas, días, semanas, meses, o de forma global, según corresponda. 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.

Para fines de este proceso, el monto total de la oferta económica debe ser calculado en base a lo siguiente:

Desayuno (D)= (Precio unitario del desayuno Opción 1) x 131 x 260 días

Plato tipo I (PI)= Precio del plato del día x 814 x 260 días

Cena (C)= (Precio de cena Opción 1) x 200 x 365 días

Monto Total de la Oferta = (D) + (PI) + (C)

Donde "131" representa el número estimado de comensales en el desayuno, "814" representa el número promedio de comensales del plato del día, "200" el número promedio de comensales de la cena y "260" representa la cantidad de días laborables del año, y el precio es el propuesto por cada oferente.

El **precio unitario máximo** del plato de almuerzo (ITBIS incluido) debe ser:

Plato del día: RD\$ 350.00 impuestos incluidos

Las ofertas por encima de este valor serán desestimadas sin más trámite.

Adicional al Formulario de Presentación de Oferta Económica (SNCC.F.33), el oferente debe presentar un Listado de Precios de las opciones adicionales, repostería, snacks variados,

SNCC.P.004 CONTRATACION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA
COMEDOR EMPLEADOS DE LA DGA.

bebidas variadas (no alcohol), pastelones, porciones de arroz, carnes, ensaladas, etcétera para cada servicio. (para referencia, no será evaluado)

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 hasta el 3/9/2026

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. Aquellos(as) que la consientan no podrán modificar sus ofertas y deberán ampliar el plazo de la garantía de seriedad de la oferta oportunamente constituida.

d) Garantía de seriedad de la oferta

Con la finalidad de garantizar que los oferentes y eventuales adjudicatarios no retiren sin causa justificada las ofertas presentadas en el procedimiento de selección y para proteger a la **Dirección General de Aduanas** ante dicho incumplimiento, los oferentes/proponentes deberán constituir una garantía de seriedad de su oferta, que esté vigente hasta veinte (20) días después de la fecha prevista en el cronograma para la suscripción del contrato y que cumpla con las siguientes características:

- 1) Garantía Bancaria expedida por una entidad de intermediación financiera autorizada por la Superintendencia de Bancos a operar en la República Dominicana o Póliza de Seguro expedida por una compañía de seguros autorizada por la Superintendencia de Seguros a operar en la República Dominicana por un monto equivalente a uno por ciento (1%) del monto de la oferta a presentar. Si se trata de un oferente certificado como MIPYME solo será exigida la fianza de seguro.
- 2) En la misma moneda de la oferta, dígame en pesos dominicanos, RD\$
- 3) En beneficio de la **Dirección General de Aduanas**;
- 4) Con una vigencia hasta el 3/9/2026
- 5) Incondicional, irrevocable y renovable;

Nota: Si se trata de un oferente certificado como MIPYME no se requiere la presentación de garantía de seriedad de la oferta, conforme a lo establecido en el numeral 2 artículo 175 de la Ley núm. 47-25.

e) Devolución y ejecución de garantía de seriedad de la oferta

Las garantías de seriedad de las ofertas presentadas por los oferentes serán devueltas en plazo no mayor de diez (10) días hábiles contados de la manera siguiente:

SNCC.P.004 CONTRATACION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA COMEDOR EMPLEADOS DE LA DGA.

- 1) A los oferentes descalificados en la etapa de evaluación técnica, a partir de la notificación del acto administrativo de descalificación;
- 2) A los oferentes que no fueron adjudicados, a partir de la notificación del acto administrativo de adjudicación;
- 3) Al adjudicatario, a partir de la recepción de su garantía de fiel cumplimiento.

10.2.1 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 dos (2) fotocopias simples de la misma. El original deberá estar firmado en todas las páginas por el 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: Las ofertas se pueden presentar tanto en el formulario de la oferta económica SNCC.F.033 o en una cotización, siempre y cuando que tenga la misma información de este formulario

2) Garantía de la Seriedad de la Oferta, con los requisitos y condiciones establecidos en el numeral 10.2 letra d de "garantía de seriedad de la oferta" del presente pliego de condiciones.

3) **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). **(No subsanable)**

11. 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.

11.1 Metodología y criterios de evaluación de la oferta técnica "Sobre A"

Las ofertas técnicas deberán contener toda la documentación requerida en el numeral 10.1.2 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:

**SNCC.P.004 CONTRATACION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA
COMEDOR EMPLEADOS DE LA DGA.**

Oferta técnica "Sobre A"	Metodología
Documentación legal	Cumple/No cumple
Documentación financiera	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 conjuntamente con las fases de evaluación.

11.1.3 Metodología y criterios de evaluación para la documentación legal

La **documentación legal** debe permitir validar la elegibilidad del oferente/proponente, es decir, que las personas jurídicas estén 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 I numeral 10.1.1 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), 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), será verificado en línea por la institución.	
5) Certificación MIPYMES (si aplica)	
6) 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 90101800-Servicios de comida para llevar y a domicilio, referida en el numeral 2 numeral sobre "objeto del procedimiento de selección" de este pliego, no tiene que ser depositado, será verificado en línea por la institución.	
7) Copia del Registro Mercantil expedido por la Cámara de Comercio y Producción correspondiente (vigente).	
8) Copia del Registro Nacional de Contribuyentes vigente.	
9) Copia de los Estatutos sociales vigentes debidamente registrado en la Cámara de Comercio y Producción correspondiente.	
10) Copia de la nómina de accionistas y acta de la asamblea realizada en caso de modificación estatutaria debidamente registrada por ante la Cámara de Comercio y Producción correspondiente.	

**SNCC.P.004 CONTRATACION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA
COMEDOR EMPLEADOS DE LA DGA.**

Criterio a evaluar: Elegibilidad	
Documento a evaluar	Cumple/ No Cumple
11) 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.	
12) Copia de identificación del representante legal de la empresa (cédula nueva/pasaporte)	
13) Formulario de Compromiso ético de proveedores (as) del Estado debidamente firmado y sellado.	
14) Formulario de la debida diligencia	
15) Declaración Jurada (simple) del solicitante en la que manifieste que: 1) No se encuentra dentro de las prohibiciones establecidas en el Artículo 38 de la Ley 47-25 2) Donde manifieste si tiene o no juicio con el Estado Dominicano o sus entidades del Gobierno Central, de las Instituciones Descentralizadas y Autónomas no financieras, y de las Instituciones Públicas de la Seguridad Social; 3) Si está sometida a un proceso de quiebra; 4) Que el oferente no se encuentre embargado (no requiere firma de notario público).	

11.1.4 Metodología y criterios de evaluación para la documentación financiera

La **documentación financiera** debe permitir validar que el oferente/proponente cuenta con estabilidad financiera para ejecutar satisfactoriamente el eventual contrato. En tal sentido, el Oferente/Proponente debe acreditar su capacidad financiera con los documentos requeridos en **la Sección I numeral 10.1.1** sobre b) “**documentación financiera**” del presente pliego de condiciones que solo podrá ser evaluada bajo la metodología **CUMPLE/NO CUMPLE**.

Documentación financiera		
Criterio a evaluar	Documento a evaluar	Cumple/ No Cumple
Validar que los oferentes estén en cumplimiento con la notificación de sus operaciones financieras y económicas ante el ente tributario regulador.	Declaraciones Juradas Anuales del Impuesto Sobre la Renta de Sociedades y Personas Físicas (Formularios IR-2 si es persona jurídica e IR-1 si es persona física presentadas ante la Dirección General de Impuestos Internos), de los dos últimos periodos fiscales (2024-2023 y 2023-2022), tomando en cuenta la fecha de cierre fiscal de cada oferente.	
Índice de solvencia: $\frac{\text{ACTIVO TOTAL}}{\text{PASIVO TOTAL}}$ Límite establecido: igual o mayor a 1.00 Límite establecido: igual o mayor a 1.00 Mayor o igual que > 1.00 (Cumple) Menor que < 1.00 (No cumple)	Estados Financieros Básicos comparativos de los dos últimos periodos fiscales (2024-2023 y 2023-2022), acorde con la fecha de cierre fiscal del oferente. Dicho Estados deben estar firmados y sellados en todas sus páginas por una firma de	

**SNCC.P.004 CONTRATACION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA
COMEDOR EMPLEADOS DE LA DGA.**

Documentación financiera		
Criterio a evaluar	Documento a evaluar	Cumple/ No Cumple
	auditores independientes o un contador público autorizado (CPA); los mismos deben estar soportado con la opinión del auditor, la cual debe estar firmada y sellada en cada una de sus páginas.	
Índice de liquidez corriente: ACTIVO CORRIENTE / PASIVO CORRIENTE Límite establecido: igual o mayor a 1.00 Mayor o igual que > 1.00 (Cumple) Menor que < 1.00 (No cumple)	Estados Financieros Básicos comparativos de los dos últimos periodos fiscales (2024-2023 y 2023-2022), acorde con la fecha de cierre fiscal del oferente. Dicho Estados deben estar firmados y sellados en todas sus páginas por una firma de auditores independientes o un contador público autorizado (CPA); los mismos deben estar soportado con la opinión del auditor, la cual debe estar firmada y sellada en cada una de sus páginas.	
Capital de trabajo neto: ACTIVO CORRIENTE - PASIVO CORRIENTE Límite establecido: Resultado Positivo Resultado positivo (Cumple) Resultado negativo (No cumple)	Estados Financieros Básicos comparativos de los dos últimos periodos fiscales (2024-2023 y 2023-2022), acorde con la fecha de cierre fiscal del oferente. Dicho Estados deben estar firmados y sellados en todas sus páginas por una firma de auditores independientes o un contador público autorizado (CPA); los mismos deben estar soportado con la opinión del auditor, la cual debe estar firmada y sellada en cada una de sus páginas.	
Índice de endeudamiento = pasivo total/ patrimonio neto Límite establecido: Menor 1.50 Menor o igual que ≤ 1.50 (Cumple) Mayor que > 1.50 (No cumple)	Estados Financieros Básicos comparativos de los dos últimos periodos fiscales (2024-2023 y 2023-2022), acorde con la fecha de cierre fiscal del oferente. Dicho Estados deben estar firmados y sellados en todas sus páginas por una firma de auditores independientes o un contador público autorizado (CPA); los mismos deben estar soportado con la opinión del auditor, la cual debe estar firmada y sellada en cada una de sus páginas.	

**SNCC.P.004 CONTRATACION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA
COMEDOR EMPLEADOS DE LA DGA.**

Nota: Si el Oferente/Proponente es un consorcio acreditará los indicadores de capacidad financiera de la siguiente manera:

En caso de que la oferta sea presentada por un consorcio se aceptará la sumatoria de la partida de patrimonio de sus últimos Estados Financieros presentados por las empresas que conforman el consorcio, para alcanzar con el monto mínimo requerido.

11.1.5 Metodología y criterios de evaluación para la documentación técnica

Las ofertas deberán contener la documentación técnica solicitada en el numeral 10.1.2 "documentación técnica" para demostrar los aspectos de experiencia de la 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**, de los siguientes documentos referidos en el numeral 10.1.2 "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 (presentación de documentos)		
Criterio a evaluar	Documento a evaluar	Cumple/ No Cumple
1)Presentación de oferta Técnica (conforme a las especificaciones técnicas suministradas). (No subsanable)	Oferta técnica conforme a lo establecido en el punto 3, 3.1, 3.2, y 10.1.2 del pliego	
2) Las instalaciones operativas del oferente deben estar ubicadas dentro del Distrito Nacional.	Mapa/ o dirección de localidad.	
3) Propuesta del menú de opciones mensual del almuerzo, desayuno y cena.	Menú mensual del almuerzo, desayuno y cena. (ítem 1) punto 3.1 y 10.1.2	
4)Evidencia que el oferente tiene como mínimo dos (2) unidades de automóviles climatizados cerrados tipo furgoneta, para el transporte de los alimentos. (No subsanable)	Fotos de automóviles y copia de matrícula a nombre del oferente o contrato de alquiler (punto 10.1.2)	
Credenciales oferta técnica		

**SNCC.P.004 CONTRATACION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA
COMEDOR EMPLEADOS DE LA DGA.**

<p>5) Certificación de higiene y seguridad industrial vigente, emitida por el Ministerio de trabajo en la que se haga constar que las instalaciones del oferente cumplen con las normas y condiciones de higiene, seguridad y salud ocupacional requeridas por la legislación laboral vigente.</p>	<p>Certificación de higiene y seguridad industrial vigente, emitida por el Ministerio de trabajo. (punto 10.1.2)</p>	
<p>6) Describir la capacidad operativa de sus instalaciones, incluyendo infraestructura, equipos, personal técnico y operativo, áreas de producción, almacenamiento y distribución.</p>	<p>Formulario detallando la capacidad operativa. (punto 10.1.2)</p>	
<p>7) Presentar resultados de análisis microbiológicos de alimentos preparados o manipulados en sus instalaciones emitido por un laboratorio certificado.</p>	<p>Resultados de laboratorios. Vigencia de no mayor a tres (3) meses al momento de presentar su oferta. (punto 10.1.2)</p>	
<p>8) Presentar una póliza vigente de seguro de responsabilidad civil, emitida por una compañía aseguradora.</p>	<p>Póliza de seguro vigente (punto 10.1.2)</p>	
<p>9) El oferente deberá presentar certificado de salud del personal manipulador de alimentos.</p>	<p>Certificaciones de salud (punto 10.1.2)</p>	
<p>10) Presentar certificaciones que dispone del sector alimenticio emitido 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.</p>	<p>certificaciones vigentes emitido por INDOCAL. (NORDOM 646 Higiene de los alimentos). (punto 10.1.2)</p>	
<p>11) Documentación que demuestre tener una experiencia de tres (3) años en prestación de servicios similares.</p>	<p>Presentación de contratos, ordenes de servicio (mínimo 3). (punto 10.1.2)</p>	

**SNCC.P.004 CONTRATACION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA
COMEDOR EMPLEADOS DE LA DGA.**

<p>12) El oferente debe mostrar evidencia de los últimos seis (6) meses de control de plagas.</p>	<p>Presentar facturas de control de plagas (punto 10.1.2)</p>	
<p>13) Aceptación del tiempo de ejecución del servicio, de acuerdo con lo establecido en el punto 6, Sección I.</p>	<p>Carta compromiso aceptación del tiempo. (punto 10.1.2)</p>	
<p>14) Aceptación de condiciones de pago según lo establecido en el punto 10 Sección III.</p>	<p>Carta aceptación condiciones de pago (punto 10.1.2)</p>	
<p>15) Manifestar que dispone de una plataforma tecnológica para llevar el control de platos despachados a la entidad contratante. Indicar nombre y versión de la plataforma, así como si posee la misma en calidad de subcontratación o propietario, acreditar la documentación de soporte correspondiente.</p>	<p>Carta y soporte de evidencias manifestando que dispone plataforma tecnológica. (punto 10.1.2)</p>	
<p>16) Constancia de que los empleados han recibido cursos de Higiene y Manipulación de Alimentos.</p>	<p>Formulario SNCC.D.045), acompañada de copias de certificaciones académicas y de estudios). (punto 10.1.2)</p>	
<p>17) Registro sanitario vigente, emitido por el Ministerio de Salud Pública.</p>	<p>Copia de registro sanitario vigente, emitido por el Ministerio de Salud Pública. (punto 10.1.2)</p>	
<p>18) Currículo del personal profesional propuesto conforme al organigrama.</p>	<p>Formulario (SNCC.D.045), acompañado de copias de certificaciones académicas y de estudios). (punto 10.1.2)</p>	
<p>19) Experiencia profesional del Personal Principal.</p>	<p>Formulario (SNCC.D.048) (punto 10.1.2)</p>	

**SNCC.P.004 CONTRATACION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA
COMEDOR EMPLEADOS DE LA DGA.**

20) Referencia de clientes, mínimo cinco (05), indicando período del servicio, descripción de raciones diarias servidas y nivel de satisfacción.	Cartas de referencias (Mínimo 5). (punto 10.1.2)	
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------	--

11.1.4 Evaluación de visita técnica y Degustación.

Durante el proceso de evaluación se realizarán visitas de inspección a las instalaciones operativas de las empresas participantes, atendiendo a una programación de visitas que será determinada por la entidad contratante luego de realizada la apertura de las ofertas técnicas (sobre A), y durante el plazo de evaluación de estas.

La tabla de evaluación de la oferta técnica será valorada sobre la base de 80 puntos, **Solo serán evaluados para este criterio los oferentes que cumplan con todos los elementos que serán verificados en los numerales 11.1.3, 11.1.4 y 11.1.5 sección I del presente pliego de condiciones.**

En la evaluación de las instalaciones en cada aspecto se otorgará el total de 10 puntos a la propuesta que cumpla con todos los criterios exigidos en cada renglón, y se irán descontando puntaje, de acuerdo con la encuesta de evaluación de instalaciones.

Evaluación de las instalaciones

Criterios de evaluación Capacidad Técnica	Aspectos a evaluar	Puntuación	Criterios para el puntaje
1- Instalaciones (30 puntos)			
1. Limpieza de las instalaciones	Los pisos y techos deben estar limpios y conservarse en buen estado, sin filtraciones, goteras, rupturas. Deben tener zafacones de basura para colocar los desperdicios, debiendo estar limpios, en buen estado, con fundas plásticas y tapa. Los equipos deben estar limpios, en buenas condiciones para la preparación de alimentos.	10	10- Cumple con todos los aspectos requeridos. 5- Cumple parcialmente. 0- No cumple con los aspectos.
2. Uniformes, higiene y protección del personal:	El personal debe vestir uniformes limpios, pelo cubierto con gorro, usar mascarillas y guantes para manipular los alimentos.	10	10- Cumple con todos los aspectos requeridos. 5- Cumple parcialmente. 0- No cumple con los aspectos.
3. Protocolo de desinfección de instalación y personal:	Debe tener claramente establecidas medidas de desinfección de instalación y empleados (lavado de manos con frecuencia, dispensador de gel	10	10- Cumple con todos los aspectos requeridos. 5- Cumple parcialmente.

**SNCC.P.004 CONTRATACION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA
COMEDOR EMPLEADOS DE LA DGA.**

antibacterial, desinfección de superficies, uso de mascarillas	0- No cumple con los aspectos.
----------------------------------------------------------------	--------------------------------

Nota: La evaluación de las instalaciones estará a cargo de los peritos designados al efecto, se les notificará a los oferentes el día y la hora en que se llevará a cabo la referida inspección.

Evaluación de la degustación:

Se solicitará una degustación en la cual participarán veinticinco (25) empleados, quienes deberán dar una puntuación de acuerdo con el puntaje en cada aspecto (0-10) (0-5), tomando en cuenta los criterios establecidos en este pliego de condiciones.

Requisitos degustación: Dos proteínas, un tipo de frijol, dos tipos de arroz, dos tipos de ensalada, una guarnición y dos jugos naturales.

2- Degustación (50 puntos)			
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>10- 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>7- Buena: Presentación correcta y ordenada, con detalles menores; higiene visible aceptable</p> <p>4 - Regular: Presentación aceptable pero poco atractiva; evidentes oportunidades de mejora en montaje, uniformidad o limpieza superficial</p> <p>0- Deficiente: Presentación inaceptable o antihigiénica; evidencia de manipulación inadecuada o riesgo (superficies sucias, mezcla de crudos/cocidos)</p>	10

**SNCC.P.004 CONTRATACION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA
COMEDOR EMPLEADOS DE LA DGA.**

<p>Sabor de los alimentos</p>	<p>Sensación que producen los alimentos en el gusto), la temperatura (según el alimento) y frescura de los alimentos (óptimo para el consumo)</p>	<p>10- Excelente: Sabor equilibrado y definido, textura correcta, condimentos armoniosos; temperatura óptima según el plato; frescura evidente (ingredientes en su punto, sin oxidación ni recalentamiento) 7- Bueno: Sabor satisfactorio con pequeños desbalances (ligeramente sub/ sazonado); temperatura adecuada con leve variación; frescura correcta 4 - Regular: Sabor simple o poco equilibrado; textura mejorable; temperatura no ideal (tibio en lugar de caliente/ frío), pero consumible; frescura aceptable. 0- Deficiente: Sabor desagradable o impropio; malas condiciones sensoriales (rancio, agrio) o temperatura que compromete inocuidad; no apto</p>	<p align="center">10</p>
<p>La temperatura</p>	<p>Temperatura según el alimento y frescura, óptimo para el consumo.</p>	<p>10- Excelente: Los alimentos se sirven a la temperatura óptima según su tipo (calientes o fríos), manteniéndose constante durante el servicio. 7- Bueno: Los alimentos se sirven a la temperatura adecuada, con ligeras variaciones que no comprometen la calidad ni representan riesgo para el consumo. 4 - Regular: Se identifican deficiencias en la temperatura de los alimentos, afectando parcialmente la calidad,</p>	<p align="center">10</p>

**SNCC.P.004 CONTRATACION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA
COMEDOR EMPLEADOS DE LA DGA.**

		<p>presentación o experiencia del usuario.</p> <p>0- Deficiente: Los alimentos se sirven a temperaturas inadecuadas, pérdida de calidad o rechazo por parte de los usuarios.</p>	
<p>La buena combinación de la comida.</p>	<p>Que exista una composición idónea de los alimentos, asegurando una presentación balanceada de proteínas, granos, legumbres, ensaladas y jugos naturales, procurando con ello el aprovechamiento y absorción de los nutrientes por parte de los usuarios).</p>	<p>10- Excelente: La comida presenta una combinación equilibrada de todos los grupos alimenticios, con adecuada proporción y presentación, garantizando un alto valor nutricional y una correcta absorción de nutrientes.</p> <p>7- Bueno: La combinación de los alimentos es mayormente balanceada, aunque presenta ligeras variaciones en la proporción de alguno de los grupos, sin afectar significativamente el valor nutricional.</p> <p>4 - Regular: La composición de los alimentos es poco balanceada, con ausencia o deficiencia evidente de uno o más grupos alimenticios, afectando parcialmente el aporte nutricional.</p> <p>0- Deficiente: La comida carece de una combinación adecuada de los alimentos, con desequilibrios marcados que impactan negativamente el valor nutricional y la calidad del servicio.</p>	<p>10</p>
<p>La puntualidad logística de cada equipo operativo antes y durante la degustación.</p>	<p>La llegada a tiempo de los alimentos y personal, así como el montaje para el suministro de los mismo, y posterior recogida del área utilizada)</p>	<p>5- Cumple: El equipo operativo cumple de manera puntual con la llegada del personal y los alimentos, realiza adecuadamente el montaje previo al servicio y efectúa la recogida del área</p>	<p>5</p>

**SNCC.P.004 CONTRATACION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA
COMEDOR EMPLEADOS DE LA DGA.**

		dentro de los tiempos establecidos. 0 - No cumple: Presenta retrasos en la llegada de los alimentos o del personal, deficiencias en el montaje del servicio o incumplimiento en la recogida y organización del área utilizada.	
Menú solicitado vs menú entregado	El menú presentado debe coincidir con lo requerido.	5- Cumple: El menú entregado corresponde en su totalidad al menú solicitado, sin sustituciones, omisiones ni variaciones no autorizadas. 0 - No cumple: El menú entregado no coincide con el menú solicitado, presentando cambios, sustituciones u omisiones no aprobadas.	5

Nota 1: Se otorgará el promedio de puntos obtenidos a cada oferente.

Nota 2: Los oferentes deben suministrar únicamente el tipo y variedad solicitada para evaluar la cual será notificada por la entidad contratante.

11.1.1 Criterios de Calificación.

Los oferentes que obtengan un puntaje mínimo de **70 sobre 80 puntos**, respecto a los elementos evaluados en el numeral 11.1.4 del presente pliego de condiciones, su oferta se entenderá **CONFORME** para la apertura del sobre B, oferta económica.

Los proponentes que obtengan un puntaje inferior al señalado como mínimo (**70 puntos sobre 80**), serán automáticamente descalificados.

**SNCC.P.004 CONTRATACION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA
COMEDOR EMPLEADOS DE LA DGA.**

11.1.2 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
Garantía de mantenimiento y Seriedad de la Oferta. Correspondiente a [Garantía Bancaria expedida por una entidad de intermediación financiera autorizada por la Superintendencia de Bancos a operar en la República Dominicana o Póliza de Seguro expedida por una compañía de seguros autorizada por la Superintendencia de Seguros a operar en la República Dominicana] por un monto equivalente a uno por ciento (1%) del monto de la oferta presentada. La vigencia de la garantía deberá ser hasta el 3/9/2026	Garantía de mantenimiento y seriedad de la oferta presentada	
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	
La evaluación económica se hará atendiendo a las indicaciones detalladas en el punto 10.2 de este pliego, Contenido de la Oferta económica, y en base a las ofertas de menor precio, otorgando el puntaje total (20 de 20) a la oferta de menor precio y calculando los puntajes de las demás ofertas usando la siguiente fórmula: E=20*P(min)/P(i) Donde: E = 20 puntos P(min) = Oferta de Menor precio P(i) = Precio de la oferta considerada	Formulario de Oferta Económica SNCC.F.033 presentado/ Cotización con la misma información del formulario	Puntaje
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	Declaración jurada o certificación de "oferta libre de colusión"	

SNCC.P.004 CONTRATACION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA COMEDOR EMPLEADOS DE LA DGA.

11.2 Criterio de adjudicación

El Comité de Contrataciones Públicas evaluará 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 presentados por cada oferente.

La adjudicación será global decidida a favor del Oferente/Proponente cuya propuesta cumpla con los requisitos exigidos, cumpla con los requerimientos de la oferta técnica y obtenga mayor puntaje resultante de la sumatoria de los puntos obtenidos en la combinación de Degustación, visita técnica y Oferta Económica.

La evaluación económica se hará atendiendo a las indicaciones detalladas en el punto 10.2 de este pliego, Contenido de la Oferta económica, y en base a las ofertas de menor precio, otorgando el puntaje total (20 de 20) a la oferta de menor precio y calculando los puntajes de las demás ofertas usando la siguiente fórmula:

$E=20 \cdot P(\text{min})/P(i)$ Donde:

E = 20 puntos

P(min) = Oferta de Menor precio

P(i) = Precio de la oferta considerada

SECCIÓN II: RECEPCIÓN, APERTURA, EVALUACIÓN Y ADJUDICACIÓN

1. Recepción de ofertas técnicas "Sobre A" y ofertas económicas "Sobre B"

Este procedimiento licitación pública nacional para la "Contratación de suministro de alimentos y bebidas para comedor de empleados de la DGA", con el número de Referencia DGAP-CCC-LPN-2026-0006, 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 **martes 9/6/2026 9:00 am**

Cuando se trate de ofertas electrónicas recibidas por el SECP, 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 registro de

SNCC.P.004 CONTRATACION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA COMEDOR EMPLEADOS DE LA DGA.

oferentes con nombre, fecha y hora. Cada oferente tendrá derecho a recibir un conduce 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 del CCP y del(la) Notario Público actuante 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 y a través del portal institucional www.aduanas.gob.do.

Concluido el acto de apertura, el(la) Notario Público actuante dará por cerrado el mismo, indicando la hora de cierre. Las actas notariales deberán ser publicadas en el SECP a los fines de que estén disponibles para consulta de todos los interesados.

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 el numeral 11.1 del pliego.

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 párrafo IV 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 el CCP o 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.

SNCC.P.004 CONTRATACION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA COMEDOR EMPLEADOS DE LA DGA.

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. El CCP 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 del CCP, 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.

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;

SNCC.P.004 CONTRATACION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA COMEDOR EMPLEADOS DE LA DGA.

- 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 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 con el CCP y oferentes habilitados y el(la) Notario Público 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 11.2 del presente pliego de condiciones junto a la garantía de seriedad de la oferta.

En la fase de evaluación de las ofertas económicas los peritos también podrán solicitar aclaraciones en los términos del artículo 122 párrafo I del Reglamento núm. 52-26 vinculadas a éstas, siempre que se realicen en el plazo establecido en el cronograma de actividades de este pliego.

Del mismo modo, los peritos podrán aplicar correcciones de errores aritméticos, en los términos y condiciones del artículo 122 del citado Reglamento. Dichas correcciones luego de realizadas deberán ser expresamente aceptadas por lo 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 debidamente motivado y con los detalles de la

SNCC.P.004 CONTRATACION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA COMEDOR EMPLEADOS DE LA DGA.

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. Subsanación de la garantía de seriedad de la oferta

La garantía de seriedad de la oferta podrá ser subsanada en estos dos casos:

- 1) Cuando contiene errores materiales o en la moneda solicitada y;
- 2) Cuando resulte en un monto insuficiente, producto de una corrección aritmética realizada a la oferta económica.

Verificada una de estas situaciones, los(as) peritos deberán solicitar antes de emitir el *informe de evaluación de ofertas económicas*, mediante acto administrativo emitido por el CCP y notificado por la UOCP, que el (la) oferente subsane la garantía de seriedad de la oferta, quien deberá presentarla en el plazo señalado en el cronograma de actividades del pliego de condiciones, en caso contrario, su oferta será desestimada, lo cual será documentado y motivado en el correspondiente informe.

7. 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 el CCP haya aprobado los informes de evaluación de ofertas emitidos, los cuales deberán ser publicados en el SECP y notificados directamente a todos los oferentes participantes, de conformidad con el artículo 126 de la Ley 47-25.

8. Desempate de ofertas

En caso de empate entre dos o más Oferentes/Proponentes, se procederá a elegir la oferta que haya incluido la contratación de **persona con discapacidad**, dicha evidencia deberá estar **presentada en el sobre contentivo de su oferta**, para confirmar el cumplimiento con el criterio deberá existir constancia inequívoca en la oferta evaluada.

Si ninguna de las ofertas cumple con el criterio 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, el CCP y en presencia de Notario Público, quien certificará el acto, en función de lo descrito en el en el párrafo del artículo 117 del reglamento 52-26.

**SNCC.P.004 CONTRATACION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA
COMEDOR EMPLEADOS DE LA DGA.**

9. Adjudicación

El CCP, 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 del CCP 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.

En el evento de que el adjudicatario se negase de forma injustificada a presentar la garantía de fiel cumplimiento y a suscribir el contrato, el CCP ejecutará la garantía de seriedad de la oferta siguiendo el procedimiento previsto en el artículo 166 de la Ley 47-25.

10. Garantías del fiel cumplimiento de contrato

Para poder suscribir el contrato el(la) o los(las) adjudicatarios(as) deberán constituir previamente una garantía de fiel cumplimiento de contrato 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 el propio contrato.

En esos casos, corresponderá al adjudicatario(a) presentar en un plazo no mayor de cinco (5) días hábiles 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 y solo le será exigida la fianza de seguro. Si se trata de un adjudicatario extranjero, el plazo para presentar la garantía es de diez (10) días hábiles.

La vigencia de la garantía será de mínimo un (1) año, contados a partir de la constitución de esta y hasta el fiel cumplimiento y hasta la liquidación del contrato. (la misma se debe renovar hasta el cumplimiento del contrato)

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 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 de los bienes contratados.

SNCC.P.004 CONTRATACION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA COMEDOR EMPLEADOS DE LA DGA.

11. Adjudicaciones posteriores

En caso de incumplimiento del(la) oferente adjudicatario, 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 suministrar el servicio ofertado. Dicho Oferente/Proponente contará con un plazo de dos (2) días hábiles 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 10 Sección II del pliego 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, el, 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. Plazo para la suscripción del contrato

El contrato entre la Dirección General de Aduanas y el(la) adjudicatario(a) deberá ser suscrito en la fecha que establece el cronograma de actividades del presente pliego de condiciones, el cual no deberá ser mayor a diez (10) días hábiles, contados desde la fecha de notificación de la adjudicación, de conformidad con el artículo 134 de la Ley 47-25.

2. Validez y perfeccionamiento del contrato

El contrato será válido cuando para su suscripción se haya cumplido con ordenamiento jurídico y cuando el acto definitivo de adjudicación y la constitución de la Garantía de Fiel Cumplimiento de contrato hayan sido satisfechas.

El contrato se considerará perfeccionado una vez se publique por el SECP-Portal Transaccional y en el portal institucional de la Dirección General de Aduanas, en un plazo no mayor de cinco (5) días hábiles luego de su suscripción y, además, en el caso de las instituciones sujetas a la Ley núm. 10-07 del Sistema Nacional de Control Interno, se haya registrado en la Contraloría General de la República.

3. Gastos legales del contrato:

En este procedimiento de contratación los gastos de la legalización de firmas del contrato resultante por parte del notario serán asumidos por el adjudicatario, tomando en consideración el tarifario dispuesto en la Ley 140-15.

**SNCC.P.004 CONTRATACION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA
COMEDOR EMPLEADOS DE LA DGA.**

4. Vigencia del contrato

La vigencia del Contrato será de **doce (12) meses**, a partir de la fecha de la suscripción del mismo y hasta su fiel cumplimiento y liquidación, de conformidad con el Cronograma de Ejecución, el cual formará parte integral y vinculante del mismo.

5. Supervisor o responsable del contrato

La Dirección General de Aduanas ha designado como supervisor o responsable del contrato a: **Daihana Mateo Nova, Departamento de Compensación y Beneficios de la Gerencia de Recursos Humanos.**

6. Anticipo y Garantía de buen uso de anticipo

El anticipo que le será otorgado al(la) adjudicatario(a) en caso de ser MIPYMES, asciende al 30% de anticipo descrito en el este pliego, y se hará en un plazo no mayor de treinta (30) días hábiles a partir de la firma del Contrato y certificación del contrato en la Contraloría General de la República, contra presentación de una garantía de buen uso de anticipo de tipo Garantía Bancaria expedida por una entidad de intermediación financiera autorizada por la Superintendencia de Bancos a operar en la República Dominicana o Póliza de Fianza expedida por una compañía de seguros autorizada por la Superintendencia de Seguros a operar en la República Dominicana que cubra la totalidad del Anticipo.

La garantía de buen uso de anticipo será devuelta cuando el(la) contratista demuestre que cumplió con todas las obligaciones del contrato. El monto máximo que será devuelto debe ser igual al monto dado como anticipo.

7. Suspensión del contrato

La Dirección General de Aduanas podrá ordenar la suspensión temporal del contrato mediante acto administrativo motivado suscrito por la máxima autoridad y notificado al(la) contratista, por las causas que establece el artículo 153 la Ley núm. 47-25.

La Dirección General de Contrataciones Públicas (DGCP), también podrá ordenar la suspensión del contrato como resultado de una medida cautelar impuesta en el marco del conocimiento de un recurso, investigación o inhabilitación.

8. Modificación de los contratos

Toda modificación del contrato sea unilateral o prevista en el pliego de condiciones, se formalizará a través de una enmienda con el contenido previsto en el artículo 149 de la Ley núm. 47-25 y previo a realizarse cualquier prestación sustentada en la modificación deberá ser publicada en el SECP.

**SNCC.P.004 CONTRATACION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA
COMEDOR EMPLEADOS DE LA DGA.**

9. Equilibrio económico y financiero del contrato

La Dirección General de Aduanas adoptará todas las medidas necesarias para mantener las condiciones técnicas, económicas y financieras del contrato durante su ejecución. En el evento de que estas condiciones no se mantengan, puede dar paso a una ruptura del equilibrio económico y financiero del contrato, que afecte al contratista o a la institución, siempre que se origine por razones no imputables a la parte que reclama la afectación y que no tenía la obligación de soportar.

La afectación puede dar paso al derecho tanto al contratista como a la Dirección General de Aduanas a procurar el restablecimiento del equilibrio económico y financiero del contrato con sus correspondientes ajustes. No obstante, el hecho de que una de las causas que provocan la ruptura del equilibrio económico se materialice, no significa que, automáticamente, se ha podido comprobar el daño económico para quien lo invoque.

En ese sentido, para el restablecimiento del equilibrio económico y financiero del contrato, quien lo invoque deberá demostrarlo y solicitarlo, conforme a los criterios y el procedimiento previsto en los artículos 142, 149 y 150 de la Ley 47-25.

10. Condiciones de pago y retenciones

La condición de pago establecida por la institución es la siguiente:

Si se trata de un adjudicatario certificado como MIPYME, por concepto de avance recibirán el treinta por ciento (30%) del valor del Contrato y este pago se hará en un plazo no mayor de treinta (30) días hábiles días a partir de la firma del Contrato registro y certificación del mismo ante la Contraloría general de la República y contra presentación de una Póliza de Seguro o Garantía Bancaria que cubra la totalidad del Avance Inicial.

Nota: En atención a lo establecido en el artículo 55 del Reglamento núm. 587-24 de Aplicación de la Ley núm. 32-23 de Facturación Electrónica, a partir del 31 de diciembre de 2025, los contribuyentes clasificados como Grandes Nacionales, deberán emitir de manera exclusiva facturas electrónicas, haciendo uso de secuencias de comprobantes fiscales electrónicos (e-CF), tipo "E".

11. 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 empresas que ejecutarían cada una de ellas, quienes no podrán estar en el régimen de inhabilidades previsto en el 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 CONTRATACION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA COMEDOR EMPLEADOS DE LA DGA.

12. 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 quince (15) 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.

13. 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 47-25.

14. 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
- 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.
- d) Violaciones sanitarias
- e) Incumpliendo en horarios

El incumplimiento del contrato por parte del(la) proveedor 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 CONTRATACION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA
COMEDOR EMPLEADOS DE LA DGA.**

15. Penalidades por retraso

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

16. 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 Apropiación Presupuestaria
CCPC	Certificado de disponibilidad de cuota para comprometer
CCP	Comité de Contrataciones Públicas
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 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.

**SNCC.P.004 CONTRATACION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA
COMEDOR EMPLEADOS DE LA DGA.**

- 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.
- 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) **DGA (Dirección General de Aduanas):** Dependencia del Ministerio de Hacienda de la República Dominicana responsable de la gestión y control del tráfico de mercancías a través de las fronteras nacionales.
- 13) **Ley 147-02:** Ley dominicana sobre Gestión de Riesgos que establece las directrices para la planificación y respuesta ante desastres y situaciones de emergencia.

SNCC.P.004 CONTRATACION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA COMEDOR EMPLEADOS DE LA DGA.

14) **Ley 168-21 de Aduanas:** Conocida como la Ley de Aduanas de la República Dominicana, fue promulgada el 9 de agosto de 2021. Esta ley actualiza y moderniza la normativa aduanera del país, sustituyendo la anterior Ley de Aduanas que databa de 1953. El objetivo principal de la Ley 168-21 es adaptar la legislación aduanera a los estándares internacionales y mejorar la eficiencia y transparencia en las operaciones aduaneras.

15) **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, **“Contratación de suministro de alimentos y bebidas para comedor de empleados de la DGA”** convocado por la **Dirección General de Aduanas** con el número de Referencia: **DGAP-CCC-LPN-2026-0006**, 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 **“Contratación de suministro de alimentos y bebidas para comedor de empleados de la DGA”** con el número de Referencia: **DGAP-CCC-LPN-2026-0006**, el órgano responsable de la organización, conducción y ejecución es el CCP, que debe ser conformado dentro de la institución, de acuerdo con lo previsto en el artículo 197 de la Ley 47-25.

El CCP, 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 la **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 del CCP a través del SECP.

SNCC.P.004 CONTRATACION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA COMEDOR EMPLEADOS DE LA DGA.

Todas las comunicaciones y solicitudes que realicen los (las) oferentes serán dirigidas al CCP 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) 3) Ley núm. 47-25 sobre Contrataciones Públicas, de fecha 28 de julio de 2025.
- 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) El contrato y;
- 10) 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.

SNCC.P.004 CONTRATACION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA COMEDOR EMPLEADOS DE LA DGA.

- 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.

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 el CCP 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, como en la página web de la institución 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,

SNCC.P.004 CONTRATACION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA COMEDOR EMPLEADOS DE LA DGA.

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 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 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, 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,

SNCC.P.004 CONTRATACION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA COMEDOR EMPLEADOS DE LA DGA.

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 10 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 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.

SNCC.P.004 CONTRATACION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA COMEDOR EMPLEADOS DE LA DGA.

- 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 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 al CCP o 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 también pueden ser enviadas a través de los siguientes correos: comprasycontrataciones@aduanas.gob.do

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

SNCC.P.004 CONTRATACION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA COMEDOR EMPLEADOS DE LA DGA.

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 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

**SNCC.P.004 CONTRATACION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA
COMEDOR EMPLEADOS DE LA DGA.**

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:

- 1) Formulario de presentación de oferta técnica SNCC.F.034
- 2) Formulario de información del oferente (SNCC.F.042)
- 3) Formulario de presentación de oferta económica SNCC.F.033
- 4) Contrato de ejecución servicios
- 5) Código de ética de la DGA
- 6) Compromiso ético para oferentes del Estado.
- 7) Formulario debida diligencia.
- 8) Declaración Jurada