

SNCC.D.014



Consejo Nacional de Discapacidad (CONADIS)

INVITACIÓN A PRESENTAR OFERTAS

No. EXPEDIENTE
CONADIS-DAF-CD-2025-0022
No. DOCUMENTO
S-CD-023/S-CD-029

DEPARTAMENTO DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

16 de mayo de 2025

Señores

SMO Mujeres Industriales, S.R.L..

Calle Perimetral C, 16, El Ducado, Altos de Arroyo Hondo, Santo Domingo, D. N

Teléfonos: (829) 537-0447

Correo electrónico: mujeresindustriales32@gmail.com**Contacto: Yuris Isabel Báez Méndez**

Estimados Señores:

El Consejo Nacional de Discapacidad (Conadis), les invita a participar al procedimiento de **COMPRA POR DEBAJO DEL UMBRAL MÍNIMO (COMPRA DIRECTA)**, referencia No. **CONADIS-DAF-CD-2025-0022**, a los fines de presentar su mejor Oferta para el **Proceso Dirigido a MiPyMe's Mujer para la Adquisición de Refrigerios con Bebidas a Degustar en Diferentes Actividades del Conadis**.

Este documento constituye la base para la preparación de las Ofertas. Si el Oferente/Proponente omite suministrar alguna parte de la información requerida en la presente invitación 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 el rechazo de su Propuesta.

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

La fecha límite para presentar su Oferta será el **viernes 16 de mayo de 2025** hasta las **04:00 p.m.** El Oferente deberá remitir su propuesta cargada en el Portal Transaccional con los anexos correspondientes firmados y sellados, firmada y sellada, vía correo electrónico compras@conadis.gob.do, o en físico. Las propuestas/ofertas en físico deberán ser enviadas firmadas y selladas en sobres cerrados a la Oficina del Consejo Nacional de Discapacidad, ubicada en la C/Proyecto 27 de Febrero #12, Miraflores, Santo Domingo, D. N. debidamente identificados con la siguiente información:

Nombre del Oferente/ Proponente**Dirección:** Dirección de la Empresa**Responsable del Procedimiento de Selección:** Departamento de Compras y Contrataciones**Nombre de la Entidad Contratante:** El Consejo Nacional de Discapacidad (Conadis)**Presentación:** Oferta Técnica y Oferta Económica**Referencia del Procedimiento:** CONADIS-DAF-CD-2025-0022**Documentación a presentar:**

Formulario de Oferta Económica (SNCC.F.033) (anexo). Las propuestas deben estar expresados en moneda nacional (RD\$, Pesos Dominicanos) y con los impuestos que apliquen, transparentados.

Oferta Técnica conforme a las especificaciones técnicas solicitadas.

Carta Compromiso de cumplimiento de tiempo de entrega en las fechas requeridas.

Registro de Proveedores del Estado (RPE) activo que incluya la actividad comercial correspondiente a los servicios a ofrecer.

Registro Mercantil actualizado/vigente.

Certificación original emitida por la Dirección General de Impuestos Internos (DGII), donde se manifieste que el Oferente se encuentra al día en el pago de sus obligaciones fiscales. Dicha certificación debe ser actualizada y no debe exceder los treinta (30) días de vigencia entre la fecha de emisión de la certificación y la fecha de entrega de propuesta.

Certificación original emitida por la Tesorería de la Seguridad Social, donde se manifieste que el Oferente se encuentra al día en el pago de sus obligaciones de la Seguridad Social. Dicha certificación debe ser actualizada y no debe exceder los treinta (30) días de vigencia entre la fecha de emisión de la certificación y la fecha de entrega de propuesta.

Por tratarse de una Contratación dirigida a MiPyMe's Mujer los oferentes interesados en participar deberán entregar conjuntamente con su propuesta/oferta/cotización una Certificación actualizada/Vigente, expedida por el Ministerio de Industria, Comercio y MiPyMe's, que los avale como tal.

Los Oferentes deberán estar **inscritos en los Registros de Proveedores del Estado y de Beneficiarios administrados por la DIRECCIÓN GENERAL DE CONTRATACIONES PÚBLICAS.**

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

Oferta técnica	Metodología
Documentación técnica	Cumple/ No cumple
Presentación de documentación requerida. La propuesta debe contener con gran detalle la información detallada que permita evaluar su propuesta/oferta/cotización conforme a las especificaciones técnicas requeridas de los bienes adquirir	Cumple/ No cumple
Cumplimiento de entrega	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.

Criterios de Adjudicación: La adjudicación se hará a favor del Oferente que presente la mejor propuesta conteniendo a gran escala todo lo relacionado al servicio ofertado de manera que estos hayan podido ser evaluados con los criterios contenidos en el listado de especificaciones técnicas detalladas más adelante y presente menor precio.

Lugar y tiempo de entrega: El CONADIS recibirá los alimentos en locaciones dentro de la ciudad de Santo Domingo, los cuales serán oportunamente informados al oferente que resulte adjudicado. El adjudicatario deberá contar con la disponibilidad para estos fines, luego de recibida la orden. Los determinados como lugar

de recepción "Sede CONADIS" será recibidos en la sede de la C/Proyecto 27 de Febrero #12, del Ensanche Miraflores, Santo Domingo, D. N.

Forma de pago: Se realizarán pagos por libramiento vía transferencia en un tiempo estimado entre treinta (30) y cuarenta y cinco (45) días cada uno después de recibidos los alimentos, emitido el informe de recepción conforme por parte del Dpto. solicitante y recibida la Factura con Número de Comprobante Fiscal GUBERNAMENTAL en el Departamento de Contabilidad. El proveedor presentará las facturas conforme a los servicios consumidos mensualmente.

Condición de pago: El Oferente deberá especificar si acepta las condiciones citadas en el texto que precede.

El Consejo Nacional de Discapacidad (Conadis), notificará el resultado dentro de un plazo de Cinco (5) días hábiles a partir de la expedición del acto administrativo de adjudicación a todos los participantes en el proceso.

Para cualquier consulta o aclaración, conforme al Cronograma de Actividades del Procedimiento de Referencia, los datos de contacto son los siguientes:

Departamento: Compras y Contrataciones

Nombre de la Entidad Contratante: Consejo Nacional de Discapacidad (**Conadis**)

Dirección: C/Proyecto 27 de Febrero #12, Miraflores, Santo Domingo, D. N.

Teléfono: 809-687-5480, ext. 264 y 244/Flota departamental 809-722-3219

E-mail: compras@conadis.gob.do

LISTADO Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS SERVICIOS A CONTRATAR:

Ítem	Cantidad	Unidad de Medida	Servicio	Especificaciones Técnicas del Servicio
S-CD-023 Refrigerio para Evaluación de Solicitud de proyectos para Subvención Presupuesto 2025				
1	8	Unidad	Refrigerios Preempacados	<ul style="list-style-type: none"> - Refrigerios (picaderas y jugos) Pre-empacados en cajas de cartón biodegradables con cinco (5) variedades. Debe remitir conjuntamente con su propuesta/cotización/oferta las variedades de picaderas y sabores de jugos disponibles para fines de elección. - La primera entrega se hará de la siguiente Fecha de entrega: miércoles 21 de mayo 2025 - Se informará oportunamente al oferente que resulte adjudicado el Lugar de recepción y fecha de entrega - Contacto de entrega: Aldy de la Cruz, Encargada de la División de Fortalecimiento de las ASFL. Teléfono: 829-745-6997
2	8	Unidad	Refrigerios Preempacados	<ul style="list-style-type: none"> Refrigerios (picaderas y jugos) Pre-empacados en cajas de cartón biodegradables con cinco (5) variedades Debe remitir conjuntamente con su propuesta/cotización/oferta las variedades de picaderas y sabores de jugos disponibles para fines de elección. La primera entrega se hará de la siguiente Fecha de entrega: miércoles 21 de mayo 2025 -Se informará oportunamente al oferente que resulte adjudicado el lugar de recepción y fecha de entrega Contacto de entrega: Aldy de la Cruz, Encargada de la División de Fortalecimiento de las ASFL. Teléfono: 829-745-6997
3	8	Unidad	Refrigerios Preempacados	<ul style="list-style-type: none"> Refrigerios (picaderas y jugos) Pre-empacados en cajas de cartón biodegradables con cinco (5) variedades Debe remitir conjuntamente con su propuesta/cotización/oferta las variedades de picaderas y sabores de jugos disponibles para fines de elección. La primera entrega se hará de la siguiente Fecha de entrega: miércoles 21 de mayo 2025

Ítem	Cantidad	Unidad de Medida	Servicio	Especificaciones Técnicas del Servicio
				-Se informará oportunamente al oferente que resulte adjudicado el lugar de recepción y fecha de entrega Contacto de entrega: Aldy de la Cruz, Encargada de la División de Fortalecimiento de las ASFL. Teléfono: 829-745-6997.
4	8	Unidad	Refrigerios Preempacados	Refrigerios (picaderas y jugos) Pre-empacados en cajas de cartón biodegradables con cinco (5) variedades Debe remitir conjuntamente con su propuesta/cotización/oferta las variedades de picaderas y sabores de jugos disponibles para fines de elección. La primera entrega se hará de la siguiente Fecha de entrega: miércoles 21 de mayo 2025 -Se informará oportunamente al oferente que resulte adjudicado el lugar de recepción y fecha de entrega Contacto de entrega: Aldy de la Cruz, Encargada de la División de Fortalecimiento de las ASFL. Teléfono: 829-745-6997
5	8	Unidad	Refrigerios Preempacados	-Refrigerios (picaderas y jugos) Pre-empacados en cajas de cartón biodegradables con cinco (5) variedades Debe remitir conjuntamente con su propuesta/cotización/oferta las variedades de picaderas y sabores de jugos disponibles para fines de elección. La primera entrega se hará de la siguiente Fecha de entrega: miércoles 21 de mayo 2025 -Se informará oportunamente al oferente que resulte adjudicado el lugar de recepción y fecha de entrega Contacto de entrega: Aldy de la Cruz, Encargada de la División de Fortalecimiento de las ASFL. Teléfono: 829-745-6997
6		Unidad	Refrigerios Preempacados para 8 personas	Refrigerios (picaderas y jugos) Pre-empacados en cajas de cartón biodegradables con cinco (5) variedades Debe remitir conjuntamente con su propuesta/cotización/oferta las variedades de picaderas y sabores de jugos disponibles para fines de elección. La primera entrega se hará de la siguiente Fecha de entrega: miércoles 21 de mayo 2025 -Se informará oportunamente al oferente que resulte adjudicado el lugar de recepción y fecha de entrega Contacto de entrega: Aldy de la Cruz, Encargada de la División de Fortalecimiento de las ASFL. Teléfono: 829-745-6997
S-CD- Refrigerios Tipo Buffet para Encuentro de la Subcomisiones para la Inclusión Laboral				
7	40	Unidad	Refrigerios Tipo Buffet para 40 personas	Con las siguientes variedades sugeridas: 1- plato de queso con cinco variedades y plato Embutidos cinco variedades. 2- Fruta Premiun 3- Picho capresa 4- panecillo con salsa de pollo y puerro Estación líquida permanente (café, agua, dos variedades de jugo en dispensador de cristal, leche caliente, azúcar crema y de dieta, cremola y removedor. Tipo de montaje: tres (3) mesas rectangulares de 72cm, tres (3) manteles blancos y bambalinas. Cubertería (Tenedores para frutas, tasas con platillos para café, vasos y platos de cristal, servilletas y hielo). Montaje, desmontaje y transporte, Un (1) mozo para servir Coffee break Se informará oportunamente al oferente que resulte adjudicado el lugar de recepción, fecha y hora del evento.

Ítem	Cantidad	Unidad de Medida	Servicio	Especificaciones Técnicas del Servicio
				El montaje debe estar listo antes con su estación liquida. Contacto de entrega: Alfonsina De La Cruz, Encargada División Educativa Teléfono: 809 687 5480 Ext.: 271
8	40	Unidad	Refrigerios Tipo Buffet para 40 personas	<p>Con las siguientes variedades sugeridas: 1- plato de queso con cinco variedades y plato Embutidos cinco variedades. 2- Fruta Premium 3- Picho capresa 4- panecillo con salsa de pollo y puerro</p> <p>Estación liquida permanente (café, agua, dos variedades de jugo en dispensador de cristal, leche caliente, azúcar crema y de dieta, cremola y removedor.</p> <p>Tipo de montaje: tres (3) mesas rectangulares de 72cm, tres (3) manteles blancos y bambalinas.</p> <p>Cubertería (Tenedores para frutas, tasas con platillos para café, vasos y platos de cristal, servilletas y hielo).</p> <p>Montaje, desmontaje y transporte, Un (1) mozo para servir Coffee break</p> <p>Se informará oportunamente al oferente que resulte adjudicado el lugar de recepción, fecha y hora del evento.</p> <p>El montaje debe estar listo antes con su estación liquida. Contacto de entrega: Alfonsina De La Cruz, Encargada División Educativa Teléfono: 809 687 5480 Ext.: 271</p>
9	40	Unidad	Refrigerios Tipo Buffet para 40 personas	<p>Con las siguientes variedades sugeridas: 1- plato de queso con cinco variedades y plato Embutidos cinco variedades. 2- Fruta Premium 3- Picho capresa 4- panecillo con salsa de pollo y puerro</p> <p>Estación liquida permanente (café, agua, dos variedades de jugo en dispensador de cristal, leche caliente, azúcar crema y de dieta, cremola y removedor.</p> <p>Tipo de montaje: tres (3) mesas rectangulares de 72cm, tres (3) manteles blancos y bambalinas.</p> <p>Cubertería (Tenedores para frutas, tasas con platillos para café, vasos y platos de cristal, servilletas y hielo).</p> <p>Montaje, desmontaje y transporte Un (1) mozo para servir Coffee break</p> <p>Se informará oportunamente al oferente que resulte adjudicado el lugar de recepción, fecha y hora del evento.</p> <p>El montaje debe estar listo antes con su estación liquida. Contacto de entrega: Alfonsina De La Cruz, Encargada División Educativa Teléfono: 809 687 5480 Ext.: 271</p>
10	40	Unidad	Refrigerios Tipo Buffet para 40 personas	<p>Con las siguientes variedades sugeridas: 1- plato de queso con cinco variedades y plato Embutidos cinco variedades. 2- Fruta Premium 3- Picho capresa 4- panecillo con salsa de pollo y puerro</p>

DISTRIBUCIÓN Y COPIAS

Original 1 – Expediente de Compras

Copia1 – Agregar Destino

Ítem	Cantidad	Unidad de Medida	Servicio	Especificaciones Técnicas del Servicio
				<p>Estación líquida permanente (café, agua, dos variedades de jugo en dispensador de cristal, leche caliente, azúcar crema y de dieta, cremola y removedor.</p> <p>Tipo de montaje: tres (3) mesas rectangulares de 72cm, tres (3) manteles blancos y bambalinas.</p> <p>Cubertería (Tenedores para frutas, tasas con platillos para café, vasos y platos de cristal, servilletas y hielo).</p> <p>Montaje, desmontaje y transporte Un (1) mozo para servir Coffee break</p> <p>Se informará oportunamente al oferente que resulte adjudicado el lugar de recepción, fecha y hora del evento.</p> <p>El montaje debe estar listo antes con su estación líquida.</p> <p>Contacto de entrega: Alfonsina De La Cruz, Encargada División Educativa Teléfono: 809 687 5480 Ext.: 271</p>
11	40	Unidad	Refrigerios Tipo Buffet para 40 personas	<p>Con las siguientes variedades sugeridas:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- plato de queso con cinco variedades y plato Embutidos cinco variedades. 2- Fruta Premium 3- Picho capresa 4- panecillo con salsa de pollo y puerro <p>Estación líquida permanente (café, agua, dos variedades de jugo en dispensador de cristal, leche caliente, azúcar crema y de dieta, cremola y removedor.</p> <p>Tipo de montaje: tres (3) mesas rectangulares de 72cm, tres (3) manteles blancos y bambalinas.</p> <p>Cubertería (Tenedores para frutas, tasas con platillos para café, vasos y platos de cristal, servilletas y hielo).</p> <p>Montaje, desmontaje y transporte Un (1) mozo para servir Coffee break</p> <p>Se informará oportunamente al oferente que resulte adjudicado el lugar de recepción, fecha y hora del evento.</p> <p>El montaje debe estar listo antes con su estación líquida.</p> <p>Contacto de entrega: Alfonsina De La Cruz, Encargada División Educativa Teléfono: 809 687 5480 Ext.: 271</p>
12	40	Unidad	Refrigerios Tipo Buffet para 40 personas	<p>Con las siguientes variedades sugeridas:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- plato de queso con cinco variedades y plato Embutidos cinco variedades. 2- Fruta Premium 3- Picho capresa 4- panecillo con salsa de pollo y puerro <p>Estación líquida permanente (café, agua, dos variedades de jugo en dispensador de cristal, leche caliente, azúcar crema y de dieta, cremola y removedor.</p> <p>Tipo de montaje: tres (3) mesas rectangulares de 72cm, tres (3) manteles blancos y bambalinas.</p> <p>Cubertería (Tenedores para frutas, tasas con platillos para café, vasos y platos de cristal, servilletas y hielo).</p> <p>Montaje, desmontaje y transporte Un (1) mozo para servir Coffee break</p>

Ítem	Cantidad	Unidad de Medida	Servicio	Especificaciones Técnicas del Servicio
				<p>Se informará oportunamente al oferente que resulte adjudicado el lugar de recepción, fecha y hora del evento.</p> <p>El montaje debe estar listo antes con su estación liquida. Contacto de entrega: Alfonsina De La Cruz, Encargada División Educativa Teléfono: 809 687 5480 Ext.: 271</p>
13	40	Unidad	Refrigerios Tipo Buffet para 40 personas	<p>Con las siguientes variedades sugeridas: 1- plato de queso con cinco variedades y plato Embutidos cinco variedades. 2- Fruta Premium 3- Picho capresa 4- panecillo con salsa de pollo y puerro</p> <p>Estación liquida permanente (café, agua, dos variedades de jugo en dispensador de cristal, leche caliente, azúcar crema y de dieta, cremola y removedor.</p> <p>Tipo de montaje: tres (3) mesas rectangulares de 72cm, tres (3) manteles blancos y bambalinas.</p> <p>Cubertería (Tenedores para frutas, tasas con platillos para café, vasos y platos de cristal, servilletas y hielo).</p> <p>Montaje, desmontaje y transporte Un (1) mozo para servir Coffee break</p> <p>Se informará oportunamente al oferente que resulte adjudicado el lugar de recepción, fecha y hora del evento.</p> <p>El montaje debe estar listo antes con su estación liquida. Contacto de entrega: Alfonsina De La Cruz, Encargada División Educativa Teléfono: 809 687 5480 Ext.: 271</p>
14	40	Unidad	Refrigerios Tipo Buffet para 40 personas	<p>Con las siguientes variedades sugeridas: 1- plato de queso con cinco variedades y plato Embutidos cinco variedades. 2- Fruta Premium 3- Picho capresa 4- panecillo con salsa de pollo y puerro</p> <p>Estación liquida permanente (café, agua, dos variedades de jugo en dispensador de cristal, leche caliente, azúcar crema y de dieta, cremola y removedor.</p> <p>Tipo de montaje: tres (3) mesas rectangulares de 72cm, tres (3) manteles blancos y bambalinas.</p> <p>Cubertería (Tenedores para frutas, tasas con platillos para café, vasos y platos de cristal, servilletas y hielo).</p> <p>Montaje, desmontaje y transporte Un (1) mozo para servir Coffee break</p> <p>Se informará oportunamente al oferente que resulte adjudicado el lugar de recepción, fecha y hora del evento.</p> <p>El montaje debe estar listo antes con su estación liquida. Contacto de entrega: Alfonsina De La Cruz, Encargada División Educativa Teléfono: 809 687 5480 Ext.: 271</p>


Víctor José Valdez Rodríguez
 Director Administrativo y Financiero



DISTRIBUCIÓN Y COPIAS
 Original 1 – Expediente de Compras
 Copia1 – Agregar Destino



