



**DIRECCIÓN GENERAL DE ÉTICA
E INTEGRIDAD GUBERNAMENTAL**

REPÚBLICA DOMINICANA

DIRECCIÓN GENERAL DE ÉTICA E INTEGRIDAD GUBERNAMENTAL

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CONTRATACIÓN DE CATERING PARA CAPACITACIONES REGIONALES A GOBIERNOS LOCALES,
DE LOS TALLERES "TRANSPARENCIA EN LOS TERRITORIOS"

MODALIDAD DE COMPRAS MENORES
DIGEIG-DAF-CM-2025-0025

Santo Domingo, Distrito Nacional
República Dominicana
Mayo 2025

1. OBJETIVOS Y ALCANCE:

El objetivo del presente documento es establecer el conjunto de cláusulas jurídicas, económicas, técnicas y administrativas, de naturaleza reglamentaria, por el que se fijan los requisitos, exigencias, facultades, derechos y obligaciones de las personas naturales o jurídicas nacionales, que deseen participar en el proceso de Compra Menor para la Contratación De Catering Para Capacitaciones Regionales A Gobiernos Locales, Talleres de Transparencia En Los Territorios, de Ref. DIGEIG-DAF-CM-2025-0025.

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

2. DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES Y SERVICIOS:

Contratación De Catering Para Capacitaciones Regionales A Gobiernos Locales, Talleres de Transparencia En Los Territorios

- **1er. Encuentro**

Actividad: Servicio de Catering para el taller Transparencia en los Territorios, en el Municipio de Santo Domingo, para la región Ozama (Provincias Gran Santo Domingo y San Cristóbal)

Provincia: Santo Domingo

Cantidad de Invitados: 100 personas

Fecha programada: jueves 5 de junio de 2025

Hora: 09:00 a.m. a 3:00 pm

Lugar: LIGA MUNICIPAL DOMINICANA

Especificaciones Técnicas

Ítem	Descripción	UD	Cantidad
01	<p>Salón de La Liga Municipal Dominicana 9:00 a.m. - 03:00 p.m.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estación liquida de café, agua, leche, para 100 personas (vasos para café y leche) - Servicio de refrigerio fuerte (quipes, pastelitos variados, croquetas, sandwichitos) para 100 personas (Tipo Buffet). - Servicio de jugo natural pre empacados para 100 personas - Contratación servicio de 2 camareros - Alquiler 2 manteles y bambalinas para mesas rectangulares (para estación liquida) - Alquiler de 10 mesas redondas con sus manteles y 100 sillas - Servicio de Almuerzo para 100 personas (moro de guandules, res guisada, lasaña, ensalada verde y postre (Brownis) - Jugo natural (Naranja y limón) (empacados individual) para 100 personas 	Unidad	1

	- Neverita con hielo, vasos, platos y cubertería, servilletas, utensilios para servir		
--	---	--	--

Especificaciones adicionales para los servicios:

El proveedor debe estar una hora antes de la hora programada para el evento y debe incluir transporte de montaje y desmontaje

• **2do. Encuentro. Región Cibao Norte**

Actividad: Servicio de Catering para el taller Transparencia en los Territorios, en el Municipio de Santiago, para la región Cibao Norte (Provincias Santiago y Espaillat)

Provincia: Santiago

Cantidad de Invitados: 125 personas

Fecha programada: martes 10 de junio de 2025

Hora: 09:00 a.m. a 3:00 pm

Lugar: Gobernación Santiago

Especificaciones Técnicas

Ítem	Descripción	UD	Cantidad
01	<p>Salón de La Gobernación de Santiago 9:00 a.m. - 03:00 p.m.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estación líquida de café, agua, leche, para 125 personas (vasos para café y leche) - Servicio de refrigerio fuerte (quipes, pastelitos variados, croquetas, sandwichitos) para 125 personas (Tipo Buffet). - Servicio de jugo natural pre empacados para 125 personas - Contratación servicio de 2 camareros - Alquiler de 2 mesas rectangulares con sus manteles y bambalinas (para estación líquida) - Alquiler de 12 mesas redondas con sus manteles y 125 sillas - Servicio de Almuerzo para 125 personas (Arroz con puerro, pechuga a la plancha, lasaña, ensalada verde y postre (coco horneado) - Jugo natural (Naranja y limón) (empacados individual) o refrescos (coca cola 16 onzas) para 125 personas - Neverita con hielo, vasos, platos y cubertería, servilletas, utensilios para servir 	Unidad	1

Especificaciones adicionales para los servicios:

El proveedor debe estar una hora antes de la hora programada para el evento y debe incluir transporte de montaje y desmontaje

• **3er. Encuentro**

Actividad: Servicio de Catering para el taller Transparencia en los Territorios, en el Municipio de Puerto Plata, para la región Cibao Norte (Provincia Puerto Plata)

Cantidad de Invitados: 65 personas
Fecha programada: miércoles 11 de junio de 2025
Hora: 09:00 a.m. a 3:00 pm
Lugar: Ayuntamiento de Puerto Plata

Especificaciones Técnicas

Ítem	Descripción	UD	Cantidad
01	<p>Salón del Ayuntamiento de Puerto Plata 9:00 a.m. - 03:00 p.m.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estación líquida de café, agua, leche, para 65 personas (vasos para café y leche) - Servicio de refrigerio fuerte (quipes, pastelitos variados, croquetas, sandwichitos) para 65 personas (Tipo Buffet). - Servicio de jugo natural pre empacados para 65 personas - Contratación servicio de 1 camarero - Alquiler de 2 mesas rectangulares con sus manteles y bambalinas (para estación líquida) - Alquiler de 6 mesas redondas con sus manteles y 65 sillas - Servicio de Almuerzo para 65 personas (Moro de guandules, carne de cerdo guisada, pastelón de plátano maduro, ensalada verde y postre (coco horneado). - Neverita con hielo, vasos, platos y cubertería, servilletas, utensilios para servir. - Jugo natural (Naranja y limón) (empacados individual) o refrescos (coca cola 16 onzas) para 65 personas - Neverita con hielo, vasos, platos y cubertería, servilletas, utensilios para servir. 	Unidad	1

Especificaciones adicionales para los servicios:

El suplidor debe estar una hora antes de la hora programada para el evento y debe incluir transporte de montaje y desmontaje

• **4to. Encuentro**

Actividad: Servicio de Catering para los talleres Transparencia en los Territorios, en el Municipio de San Ignacio de Sabaneta, para la región Cibao Noroeste (Municipios Valverde y Santiago Rodríguez), y El Municipio de Dajabón.

Cantidad de Invitados: 65 personas
Fecha programada: jueves 12 de junio de 2025
Hora: 09:00 a.m. a 3:00 pm
Lugar: Salón del Ayuntamiento Municipal de San Ignacio de Sabaneta

Especificaciones Técnicas

Ítem	Descripción	UD	Cantidad
01	<p>Salón del Ayuntamiento de San Ignacio de Sabaneta 9:00 a.m. – 03:00 p.m.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estación líquida de café, agua, leche, para 65 personas (vasos para café y leche) - Servicio de refrigerio fuerte (quipes, pastelitos variados, croquetas, sandwichitos) para 65 personas (Tipo Buffet). - Servicio de jugo natural pre empacados para 65 personas - Contratación servicio de 1 camarero - Alquiler de 2 mesas rectangulares con sus manteles y bambalinas (para estación líquida) - Alquiler de 6 mesas redondas con sus manteles y 65 sillas - Servicio de Almuerzo para 65 personas (Moro de guandules, carne de cerdo guisada, pastelón de plátano maduro, ensalada verde y postre (coco horneado). - Jugo natural (Naranja y limón) (empacados individual) o refrescos (coca cola 16 onzas) para 65 personas - Neverita con hielo, vasos, platos y cubertería, servilletas, utensilios para servir. 	Unidad	1

Especificaciones adicionales para los servicios:

El suplidor debe estar una hora antes de la hora programada para el evento y debe incluir transporte de montaje y desmontaje

• **5to. Encuentro:**

Actividad: Servicio de Catering para los talleres Transparencia en los Territorios, en el Municipio de Monte Cristi para la región Cibao Noroeste (Municipio Monte Cristi).

Provincia: Monte Cristi

Cantidad de Invitados: 40 personas

Fecha programada: viernes 13 de junio de 2025

Hora: 09:00 a.m. a 3:00 pm

Lugar: Gobernación de Monte Cristi

Especificaciones Técnicas

Ítem	Descripción	UD	Cantidad
01	<p>Salón de la Gobernación de Monte Cristi 9:00 a.m. – 03:00 p.m.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estación líquida de café, agua, leche, para 40 personas (vasos para café y leche) - Servicio de refrigerio fuerte (quipes, pastelitos variados, croquetas, sandwichitos) para 40 personas (Tipo Buffet). - Servicio de jugo natural pre empacados para 40 personas - Contratación servicio de 1 camarero 	Unidad	1

	<ul style="list-style-type: none"> - Alquiler de 2 mesas rectangulares con sus manteles y bambalinas (para estación liquida) - Alquiler de 4 mesas redondas con sus manteles y 40 sillas - Servicio de Almuerzo para 40 personas (Moro de guandules, carne de res guisada, pastelón de plátano maduro, ensalada verde y postre (browni). - Jugo natural (Naranja y limón) (empacados individual) o refrescos (coca cola 16 onzas) para 40 personas - Neverita con hielo, vasos, platos y cubertería, servilletas, utensilios para servir. 		
--	--	--	--

Especificaciones adicionales para los servicios:

El suplidor debe estar una hora antes de la hora programada para el evento y debe incluir transporte de montaje y desmontaje

• **6to. Encuentro:**

Actividad: Servicio de Catering para los talleres Transparencia en los Territorios, en el Municipio de La Vega para la región Cibao Sur (Provincias La Vega, Monseñor Nouel y Sánchez Ramírez).

Provincia: La Vega

Cantidad de Invitados: 100 personas

Fecha programada: martes 1ro. De julio de 2025

Hora: 09:00 a.m. a 3:00 pm

Lugar: Club de Abogados, La Vega

Especificaciones Técnicas

Ítem	Descripción	UD	Cantidad
01	<p>Salón del Club de abogados de La Vega 9:00 a.m. – 03:00 p.m.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estación liquida de café, agua, leche, para 100 personas (vasos para café y leche) - Servicio de refrigerio fuerte (quipes, pastelitos variados, croquetas, sandwichitos) para 100 personas (Tipo Buffet). - Servicio de jugo natural pre empacados para 100 personas - Contratación servicio de 2 camareros - Alquiler de 2 mesas rectangulares con sus manteles y bambalinas (para estación liquida) - Alquiler de 10 mesas redondas con sus manteles y 100 sillas - Servicio de Almuerzo para 100 personas (Moro de guandules, carne de cerdo guisada, pastelón de plátano maduro, ensalada verde y postre (browni). - Jugo natural (Naranja y limón) (empacados individual) o refrescos (coca cola 16 onzas) para 100 personas - Neverita con hielo, vasos, platos y cubertería, servilletas, utensilios para servir. 	Unidad	1

Especificaciones adicionales para los servicios:

El suplidor debe estar una hora antes de la hora programada para el evento y debe incluir transporte de montaje y desmontaje

• **7mo. Encuentro**

Actividad: Servicio de Catering para los talleres Transparencia en los Territorios, en el Municipio de San Francisco de Macorís para la región Cibao Nordeste (Provincias Duarte, Hermanas Mirabal y María Trinidad Sánchez).

Provincia: Duarte

Cantidad de Invitados: 100 personas

Fecha programada: miércoles 2 de julio de 2025

Hora: 09:00 a.m. a 3:00 pm

Lugar: Ayuntamiento San Francisco de Macorís

Especificaciones Técnicas

Ítem	Descripción	UD	Cantidad
01	<p>Salón del del ayuntamiento municipal de San Francisco de Macorís 9:00 a.m. - 03:00 p.m.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estación liquida de café, agua, leche, para 100 personas (vasos para café y leche) - Servicio de refrigerio fuerte (quipes, pastelitos variados, croquetas, sandwichitos) para 100 personas (Tipo Buffet). - Servicio de jugo natural pre empacados para 100 personas - Contratación servicio de 2 camareros - Alquiler de 2 mesas rectangulares con sus manteles y bambalinas (para estación liquida) - Alquiler de 10 mesas redondas con sus manteles y 100 sillas - Servicio de Almuerzo para 100 personas (arroz con maíz, carne de res guisada, lasaña, ensalada verde y postre (coco horneado). - Jugo natural (Naranja y limón) (empacados individual) o refrescos (coca cola 16 onzas) para 100 personas - Neverita con hielo, vasos, platos y cubertería, servilletas, utensilios para servir. 	Unidad	1

Especificaciones adicionales para los servicios:

El suplidor debe estar una hora antes de la hora programada para el evento y debe incluir transporte de montaje y desmontaje

• **8vo. Encuentro:**

Actividad: Servicio de Catering para los talleres Transparencia en los Territorios, en el Municipio de San Juan de la Maguana para la región El Valle (Provincias San Juan y Elías Piña).

Provincia: San Juan de la Maguana

Cantidad de Invitados: 100 personas

Fecha programada: martes 8 de julio de 2025

Hora: 09:00 a.m. a 3:00 pm

Lugar: Ayuntamiento de San Juan de la Maguana

Especificaciones Técnicas

Ítem	Descripción	UD	Cantidad
01	<p>Salón del ayuntamiento municipal de San Juan de la Maguana 9:00 a.m. - 03:00 p.m.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estación líquida de café, agua, leche, para 100 personas (vasos para café y leche) - Servicio de refrigerio fuerte (quipes, pastelitos variados, croquetas, sandwichitos) para 100 personas (Tipo Buffet). - Servicio de jugo natural pre empacados para 100 personas - Contratación servicio de 2 camareros - Alquiler de 2 mesas rectangulares con sus manteles y bambalinas (para estación líquida) - Alquiler de 10 mesas redondas con sus manteles y 100 sillas - Servicio de Almuerzo para 100 personas (moro de guandules, carne de res cerdo, pastelón de plátano maduro, ensalada verde y postre (chacá). - Jugo natural (Naranja y limón) (empacados individual) o refrescos (coca cola 16 onzas) para 100 personas - Neverita con hielo, vasos, platos y cubertería, servilletas, utensilios para servir. 	Unidad	1

Especificaciones adicionales para los servicios:

El suplidor debe estar una hora antes de la hora programada para el evento y debe incluir transporte de montaje y desmontaje

• **9no. Encuentro**

Actividad: Servicio de Catering para los talleres Transparencia en los Territorios, en el Municipio Higüey para la región Yuma (Provincias La Romana, La Altagracia y El Seibo).

Provincia: La Altagracia

Cantidad de Invitados: 60 personas

Fecha programada: viernes 11 de julio de 2025

Hora: 09:00 a.m. a 3:00 pm

Lugar: Ayuntamiento Municipal de Higüey

Ítem	Descripción	UD	Cantidad
01	<p>Salón del Ayuntamiento municipal de Higüey 9:00 a.m. - 03:00 p.m.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estación líquida de café, agua, leche, para 60 personas (vasos para café y leche) - Servicio de refrigerio fuerte (quipes, pastelitos variados, croquetas, sandwichitos) para 60 personas (Tipo Buffet). - Servicio de jugo natural pre empacados para 60 personas 	Unidad	1

	<ul style="list-style-type: none"> - Contratación servicio de 1 camarero - Alquiler de 2 mesas rectangulares con sus manteles y bambalinas (para estación liquida) - Alquiler de 6 mesas redondas con sus manteles y 60 sillas - Servicio de Almuerzo para 60 personas (moro de guandules, pechuga de pollo, pastelón de yuca, ensalada verde y postre (coco horneado). - Jugo natural (Naranja y limón) (empacados individual) o refrescos (coca cola 16 onzas) para 60 personas - Neverita con hielo, vasos, platos y cubertería, servilletas, utensilios para servir. 		
--	--	--	--

Especificaciones adicionales para los servicios:

El suplidor debe estar una hora antes de la hora programada para el evento y debe incluir transporte de montaje y desmontaje

• **10mo. Encuentro**

Actividad: Servicio de Catering para los talleres Transparencia en los Territorios, en el Municipio San Pedro de Macorís para la región Higuamo (Provincias San Pedro de Macorís, Monte Plata y Hato Mayor).

Provincia: San Pedro de Macorís

Cantidad de Invitados: 80 personas

Fecha programada: martes 15 de julio de 2025

Hora: 09:00 a.m. a 3:00 pm

Lugar: Ayuntamiento Municipal de San Pedro de Macorís

H.T

Ítem	Descripción	UD	Cantidad
01	<p>Salón del Ayuntamiento municipal de San Pedro de Macorís 8:00 a.m. - 03:00 p.m.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estación liquida de café, agua, leche, para 80 personas (vasos para café y leche) - Servicio de refrigerio fuerte (quipes, pastelitos variados, croquetas, sandwichitos) para 80 personas (Tipo Buffet). - Servicio de jugo natural pre empacados para 60 personas - Contratación servicio de 2 camareros - Alquiler de 2 mesas rectangulares con sus manteles y bambalinas (para estación liquida) - Alquiler de 8 mesas redondas con sus manteles y 80 sillas - Servicio de Almuerzo para 80 personas (arroz amarillo, pechuga de pollo, lasaña, ensalada verde y postre (coco horneado). - Jugo natural (Naranja y limón) (empacados individual) o refrescos (coca cola 16 onzas) para 80 personas - Neverita con hielo, vasos, platos y cubertería, servilletas, utensilios para servir. 	Unidad	1

Especificaciones adicionales para los servicios:

El suplidor debe estar una hora antes de la hora programada para el evento y debe incluir transporte de montaje y desmontaje

Generalidades de la Ficha Técnica

- Disponibilidad de crédito a 45 días, después de recibir las facturas a través de los mecanismos institucionales.

Nota: la Dirección General de Ética e Integridad Gubernamental no tomará en cuenta para fines de evaluación ningún criterio o especificaciones técnicas que no estén previamente descritos dentro de los requerimientos establecidos en estas Especificaciones Técnicas.

3. CRONOGRAMA

ACTIVIDADES	PERÍODO DE EJECUCIÓN
1. Fecha de publicación del aviso de convocatoria	Jueves 22 de mayo 2025 a las 12:00 PM
2. Presentación de aclaraciones	Hasta el viernes 23 de mayo 2025 a las 5:00 PM
3. Plazo para emitir respuesta por parte del Comité de Compras y Contrataciones	Hasta el lunes 26 de mayo 2025 a las 2:00 PM
4. Presentación de ofertas	Martes 27 de mayo 2025 a las 12:00 PM
5. Apertura de ofertas.	Martes 27 de mayo 2025 a las 12:02 PM
6. Evaluación de ofertas	miércoles 28 de mayo 2025 a las 12:00 PM
7. Notificación de Errores u Omisiones de Naturaleza Subsancionable	miércoles 28 de mayo 2025 a las 12:30 PM
8. Ponderación y Evaluación de Subsanciones	Viernes 30 de mayo 2025 a las 1:00 PM
9. Acto de Adjudicación	Lunes 22 de junio 2025
10. Notificación y Publicación de Adjudicación	Lunes 22 de junio 2025
11. Suscripción del Contrato	Lunes 22 de junio 2025

4. DURACIÓN DEL SUMINISTRO

Desde la suscripción del contrato correspondiente, será sobre la base del consumo total del monto adjudicado o la culminación de los encuentros regionales.

5. RECEPCIÓN DE PROPUESTAS

La recepción de Propuestas se realizará a través del Portal Transaccional o en soporte papel en sobre cerrado por mensajería hasta las 12:00 P.M. Del martes 27 de mayo 2025.

Las propuestas deberán ser presentadas en una de las dos modalidades a través del Portal Transaccional o en soporte papel en sobre cerrado por mensajería, en caso de ser presentada en ambas modalidades será tomada en cuenta la presentada a través del Portal Transaccional y las presentadas en soporte papel en sobre cerrado por mensajería serán devueltas a los oferentes.

Las ofertas presentadas en soporte papel serán recibidas en la Dirección General de Ética e Integridad Gubernamental (DIGEIG), ubicada en la Av. México esq. Leopoldo Navarro, Edificio Oficinas Gubernamentales Juan Pablo Duarte, piso 12, Santo Domingo, Distrito Nacional, República Dominicana.

Una vez pasada la fecha y hora establecida para la recepción de los Sobres de los oferentes/proponentes, no se aceptará la presentación de nuevas propuestas, aunque el acto de apertura no se inicie en el lugar y hora indicada.

6. PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS SOBRE "A" Y SOBRE "B":

Las ofertas presentadas en soporte papel deberán ser presentadas en un (1) original debidamente marcado como "ORIGINAL" en la primera página del ejemplar, junto con una (1) COPIA DIGITAL en memoria (USB o CD). Las originales deberán firmarse en todas las páginas por el Representante Legal, debidamente foliadas y deberán llevar el sello social de la compañía. La copia digital deber ser un escaneado de la original.

Las Ofertas se presentarán en un sobre cerrado y rotulado con las siguientes inscripciones:

NOMBRE DEL OFERENTE

(Sello social)

Firma del Representante Legal

Dirección General de Ética e Integridad Gubernamental

Referencia: DIGEIG-DAF-CM-2025-0025

Dirección: Ave México esq. Leopoldo Navarro, Edificio Juan Pablo Duarte, piso 12, Santo Domingo, Distrito Nacional

Teléfono: (809) 685-7135 ext. 2012, 2009

Correo: altagracia.peralta@digeig.gob.do / moises.taveras@digeig.gob.do

Este sobre deberá contener: las "Credenciales, Oferta Técnica" y "Oferta Económica"

7. DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR:

A. Documentación Credenciales:

1. Formulario de Presentación de Oferta, sellado y firmado por el representante legal de la empresa. **(SNCC.F.034) (Subsanable)**
2. Formulario de Información sobre el Oferente. **(SNCC.F.042) (Subsanable)**
3. Registro de Proveedores del Estado (RPE), emitido por la Dirección General de Contrataciones Públicas. **(Subsanable)**

4. Certificación 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. Vigente al momento de la apertura del sobre A. **(Subsanable)**

B. Documentación Técnica:

1. Ficha Técnica Contratación de Salon para para el XXVIII Encuentro de la Red de Transparencia y Acceso a la Información (RTA) conforme a las especificaciones técnicas suministradas. **(No subsanable)**

C. Documentación Económica:

1. **Formulario de Presentación de Oferta Económica. (SNCC.F.033), o cotización debidamente completada, expresada en pesos dominicanos e incluyendo los impuestos correspondientes.**

8. MONEDA DE LA OFERTA:

El precio en la Oferta deberá estar expresado en moneda nacional, (Pesos dominicanos, RD\$).

9. CONDICIONES DE PAGO:

Se realizarán un pago total conforme a la entrega y recepción conforme de los servicios recibidos según se indica

Agotado este proceso y presentada la factura por parte del proveedor se procederá a tramitar el pago correspondiente.

LA ENTIDAD CONTRATANTE realizará el pago a los 30 días después de la recepción de la factura final.

El Proveedor no estará exento de ningún pago de impuestos y por tanto será el único responsable por el pago de los gravámenes sobre las sumas percibidas bajo el mismo.

10. CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Luego de finalizada la fase de evaluación y validación de las credenciales/documentos aportados, bajo la modalidad de cumple y no cumple, pasada la etapa de subsanaciones, y aceptada como "CONFORME".

No.	Criterio de Evaluacion Credenciales	Cumple	No Cumple
1	Formulario de Presentación de Oferta (SNCC.F.034)		
2	Formulario de información sobre el oferente (SNCC.F.042)		
3	Registro de Proveedores del Estado (RPE), activo y con el rubro correspondiente. (No es necesario enviar constancia, esta solicitud será validada en línea).		
4	Estar al día con los pagos de impuestos, ITBIS. Este documento será verificado en nuestro sistema		
No.	Criterio de Evaluación Técnica	Cumple	No Cumple
1	Oferta Técnica (conforme a las especificaciones técnicas suministradas, de acuerdo con el numeral 2. Descripción del Servicio).		

11. EVALUACIÓN OFERTA ECONÓMICA

Los peritos evaluarán y compararán únicamente las ofertas que hayan cumplido con todas las condiciones en las especificaciones técnicas se evaluarán bajo el criterio del menor precio.

12. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN:

La adjudicación será en favor de aquel oferente que: 1) Haya sido habilitado para la apertura de su oferta económica, 2) Que presente el menor precio de los bienes y servicio ofertados.

En caso de que la diferencia entre dos o más propuestas económicas no sea mayor al 10% del monto de la propuesta económica más alta, se escogerá la que haya obtenido el mayor puntaje en la evaluación técnica

Si se presentase una sola oferta, ella deberá ser considerada y se procederá a la adjudicación, si cumple técnica y económicamente con lo requerido.

13. EMPATE ENTRE OFERENTES

En caso de empate entre dos o más oferentes, se procederá de acuerdo con el siguiente procedimiento:

El Comité de Compras y Contrataciones procederá por una elección al azar, en presencia de Notario Público y de los interesados, utilizando para tales fines el procedimiento de sorteo.

14. CONTRATO

El contrato será válido cuando se realice conforme al ordenamiento jurídico y cuando el acto definitivo de Adjudicación sea cumplido.

El incumplimiento del Contrato por parte del proveedor determinará su finalización y procediéndose a contratar al Adjudicatario que haya quedado en el segundo lugar.

En los casos en que el incumplimiento del Proveedor constituya falta de calidad de los bienes entregados o causare un daño o perjuicio a la institución, o a terceros, la Entidad Contratante Dirección General de Ética e integridad gubernamental solicitará a la dirección General de Contrataciones Pública, en su calidad de Órgano Rector del Sistema, su inhabilitación temporal o definitiva, dependiendo de la gravedad de la falta.

15. DURACIÓN DEL CONTRATO

El contrato tendrá una duración de 2 meses o el consumo total del monto asignado para la contratación.

16. ENTREGA Y RECEPCIÓN

Todos los servicios adjudicados deberán ser entregados conforme a las especificaciones técnicas solicitadas. Y en las cantidades establecidas.

Si los Servicios son recibidos CONFORME y de acuerdo con lo establecido en el presente documento, en el Contrato u Orden de Compra, se procede a la recepción definitiva. Agotado este proceso y presentada la factura por parte del proveedor se procederá a tramitar el pago correspondiente a esta etapa.

No se entenderán suministrados, ni entregados los servicios que no hayan sido objeto de recepción definitiva.

Si se estimase que los citados servicios no son aptos para la finalidad para la cual se adquirieron, se rechazarán los mismos y se dejarán a cuenta del Proveedor, quedando la Entidad Contratante exenta de la obligación de pago y de cualquier otra obligación.

17. FORMULARIOS TIPO

El oferente deberá presentar sus ofertas de conformidad con los Formularios determinados en las Especificaciones Técnicas, los cuales se anexan como parte integral del mismo.

18. ANEXOS:

1. Presentación Formulario de Oferta Económica (SNCC.F.033)
2. Presentación de Oferta (SNCC.F.034)
3. Formulario de información sobre el oferente (SNCC.F.042)
4. Modelo de Contrato de Suministro de Bienes (SNCC.C.023)

Para cualquier información adicional deberá ponerse en contacto con la Unidad de Compras y Contrataciones al teléfono 809-685-7135, extensiones 2012 y 2009. Correos electrónicos: Altagracia.peralta@digeig.gob.do y moises.taveras@digeig.gob.do.

La Dirección General de Ética e Integridad Gubernamental se reserva el derecho de rechazar cualquier oferta, así como dejar sin efecto el presente proceso en cualquier momento, previo a la adjudicación.

H.X