



**INSTITUTO NACIONAL DE ATENCIÓN INTEGRAL A LA  
PRIMERA INFANCIA**

## **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

**“CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE CATERING PARA LAS ACTIVIDADES DE  
LA SEDE CENTRAL, CENTROS CAIFI Y CAFI DEL INAIPI-PROCESO DIRIGIDO  
A MIPYME Y MIPYME MUJER”**

**Comparacion de Precios**

**INAIPI-CCC-CP-2025-0015**

**PROCESO DIRIGIDO A MIPYME Y MIPYME MUJER**

**RUBRO: 90100000  
Servicios de Catering**

Santo Domingo, Distrito Nacional  
República Dominicana  
Agosto 2025

**INAIPI-CCC-CP-2025-0015**

## Objetivos y alcance

El objetivo del presente documento es la **CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE CATERING PARA LAS ACTIVIDADES DE LA SEDE CENTRAL, CENTROS CAIPI Y CAFI DEL INAIPI-DIRIGIDO A MIPYME Y MIPYME MUJER**, ejecutivos y estándar que incluye buffet, bocadillos, postres y bebidas para uso en diversas actividades, a partir de la emisión del Contrato del Servicios por 18 meses y/o hasta agotar el monto contratado, liquidables contra factura.

La modalidad para la **Contratación De Servicio De Catering Para Las Actividades De La Sede Central, Centros CAIPI Y CAFI Del INAIPI**, es Comparación de Precios, Ref. **INAIPI-CCC-CP-2025-0015**.

## Especificaciones Técnicas

Las fichas técnicas/ 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:

### **Descripción del Servicio:**

Contratación de Servicios de Catering ejecutivos y estándar que incluye buffet, bocadillos, postres, bebidas y alquileres variados para uso en diversas actividades, a partir de la emisión del Contrato de Servicios por 18 meses y/o hasta agotar el monto contratado, liquidables contra factura, disponibilidad del servicio los 7 días a la semana. Servicio a requerimiento, solicitado con 24 horas de anticipación.

Este proceso será de dos (02) lotes.

El oferente podrá ser adjudicado en uno (01) o en dos (02) lotes, según se indica en numeral **12.3 Criterios de Adjudicación**.

DM

M.A  
X-C

H.M  
X-C

S.A  
X-C

EMDS

LOTE I - Dirigido a MIPYMES					
Item	Rubro	Cuenta Presupuestaria	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad
1	90101604	2.2.9.2.03	CONTRATACIÓN DE SERVICIOS PARA EVENTOS DE LA SEDE Y CENTROS CAIPI Y CAFI A NIVEL NACIONAL	SERVICIO	1
LOTE II - Dirigido a MIPYMES MUJER					
Item	Rubro	Cuenta Presupuestaria	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad
1	90101604	2.2.9.2.03	CONTRATACIÓN DE SERVICIOS PARA EVENTOS DE LA SEDE Y CENTROS CAIPI Y CAFI A NIVEL NACIONAL	SERVICIO	1

En el SOBRE A Presentación de Oferta Técnica deben de especificar:

Para la presente Contratación se requiere que el oferente pueda proveer los siguientes servicios para los lotes I y II:

- Menú de Catering plato del día con tres opciones, Menú por 15 días. **(No Subsanable)**
- Menú de Catering plato a la carta 15 variedades. **(No Subsanable)**
- Menú de Bebidas (frío jugo naturales de 6, 8, 12 onzas y 1 galón, jugo preenvasado de 500 ml, agua y refresco de 12 onza, 16 onza, 20 onza, doble litro, agua de 20 onzas). **(No Subsanable)**
- Menú de Catering de Bocadillos (frías, calientes). **(No subsanable)**
- Menú de bebidas calientes: chocolate con leche y sin leche de 6 onzas, 8 onzas y 12 onzas. **(No Subsanable).**
- Menú de estación líquida para una (1) persona que incluya: leche, chocolate, te, café y agua. **(No subsanable).**
- Menú de Catering tipo buffet cinco (5) opciones de menú. **(No subsanable)**
- Menú de postres mínimo 5 opciones. **(No subsanable)**
- Menú de Catering de mangú de plátano o guineo con los tres golpes (queso, salami, huevo). **(No subsanable)**
- Menú de Catering de pure papa o yuca con los tres golpes (queso, salami, huevo). **(No subsanable)**

Dm  
 MA  
 X.C  
 HM  
 X.C  
 S.A  
 K.C  
 P.M.S  
 K.C

- k) Menú de Catering de pure de yautía con los tres golpes (queso, salami, huevo). **(No subsanable)**
- l) Menú de Catering de sándwich (10 variedades) (No subsanable)
- m) Menú de Catering de wraps (10 variedades) (No subsanable)
- n) Menú de Catering de ensalada de capresa. (No subsanable)
- o) Menú de Catering de ensalada de pollo. (No subsanable)
- p) Menú de Catering de hamburguesas (4 variedades). (No subsanable)
- q) Menú de Catering de hot dog. (No subsanable)
- r) Fotografía del transporte rotulado disponible para el traslado de los alimentos. **(No Subsancable)**
- s) Imágenes de las áreas externas e internas del establecimiento. (No Subsancable)
- t) Imágenes Interiores de los frigoríficos (Cuarto frio, Freezers, entre otros). (No subsancable)
- u) Imágenes de Interiores de (Despensa, bodegas, Gabinetes, entre otros). (No Subsancable)
- v) Listado de disponibilidad de mantelerías, sillas, carpas y otros. (No subsancable)
- w) Listado de disponibilidad cuberterías, vasos, cristalerías. (No subsancable)
- x) Listado de disponibilidad cuberterías, vasos, cristalerías. **(No subsancable)**

**En el SOBRE A Presentación de Oferta Técnica deben de especificar:**

- a) **Formulario de presentación de Oferta Técnica (SNCC.F.034):** debe llenar debidamente el acápite b, con lo siguiente: Ítem, descripción Técnica, unidad de medida y cantidad del Servicio solicitado. **(subsancable)**
- b) **Ficha técnica:** Con la descripción del servicio solicitado con el menú requerido en cada variedad, fotografía e imágenes de todo lo solicitado. El oferente que no presente su propuesta de la forma solicitada será descalificado sin más trámites. **(No subsancable)**
- c) Carta de garantía de disponibilidad de mantelerías, sillas, carpas, cuberterías, vasos, cristalerías en general entre otros alquileres. **(No subsancable)**

**Documentación Para Presentar en la Oferta Económica (Sobre "B")**

- 1. **Formulario de presentación de Oferta Económica (SNCC.F.033) y/o cotización:** debe especificar: ítem, unidad de medida, cantidad, monto requerido, debidamente sellada y firmada en todas las páginas. **(No Subsancable)**.

El monto requerido es por el valor del Lote o Lotes a participar con el Itbis incluido. El oferente debe especificarlo en el **Formulario (SNCC.F.033)**. **No subsancable.**

**Lote I:** RD\$2,800,000.00

**Lote II:** RD\$2,800,000.00

*Handwritten notes:*  
Dm  
N.A  
JSC  
A.M  
K.C  
S.A  
E.M  
JSC

**2. En el SOBRE B Oferta Económica especificar: Carta con la relación de los precios por cada variedad. (No subsanable)**

- a) Precio por servicio de catering plato del día. **(No Subsancable)**
- b) Precio de platos a la carta mínimo de 15 variedades. **(No Subsancable)**
- c) Precio de postres de mínimo cinco (5) variedades. **(No Subsancable)**
- d) Precio de bebidas jugos naturales de 6 onzas, 8 onzas, 12 onzas, 1 galón y refresco de doble litro, 12 onza, 20 onzas, 16 onzas, agua de 20 onzas. **(No Subsancable)**
- e) Precio de bebidas caliente: chocolate con leche y sin leche de 6 onzas, 8 onzas y 12 onzas. **(No Subsancable)**.
- f) Precio de estación líquida para una (1) persona que incluya: leche, chocolate, té, café y agua. **(No subsancable)**.
- g) Precio de bocadillos de cinco (5) variedades Estándar por persona. **(No Subsancable)**.
- h) Precio de bocadillos de cinco (5) variedades Ejecutivo por persona. **(No Subsancable)**.
- i) Especificar el precio por persona de catering estándar tipo buffet. **(No subsancable)**.
- j) Especificar el precio por persona de catering ejecutivo tipo buffet. **(No subsancable)**.
- k) Precio de postres mínimo 10 opciones. **(No subsancable)**
- l) Precio de Catering de mangú de plátano o guineo con los tres golpes (queso, salami, huevo). **(No subsancable)**
- m) Precio de Catering de pure papa o yuca con los tres golpes (queso, salami, huevo). **(No subsancable)**
- n) Precio de Catering de pure de yautía con los tres golpes (queso, salami, huevo). **(No subsancable)**
- o) Precio de Catering de sándwich de cada una de las variedades presentadas. **(No subsancable)**
- p) Precio de Catering de wraps de cada una de las variedades presentadas. **(No subsancable)**
- q) Precio de Catering de ensalada de jamón y queso gouda. **(No subsancable)**
- r) Precio de Catering de ensalada de capresa. **(No subsancable)**
- s) Precio de Catering de ensalada de pollo. **(No subsancable)**
- t) Precio de Catering de hamburguesas de cada una de las variedades. **(No subsancable)**
- u) Precio de Catering de hot dog. **(No subsancable)**
- v) Precio del transporte de los servicios en la zona metropolitana. **(No subsancable)**.

**DEGUSTACION (No subsancable).**

El oferente para poder participar en este proceso deberá realizar una degustación con las siguientes condiciones:

DM  
N.A  
K-C  
HM  
K-C  
S.A  
K-C  
K-C

- a) Degustación para (08) personas **(No subsanable)**.
- b) El oferente debe presentar su degustación con 2 variedades de carnes, 2 variedades de arroz, 2 variedades de ensalada, 1 variedad de víveres, 1 variedad de pastelón o lasaña, bebidas: 2 frías y 2 caliente y 1 postre. **(No subsanable)**.
- c) El oferente debe llevar 5 variedades de bocadillos (fríos y/o caliente). **(No subsanable)**.
- d) El oferente debe de llevar cristalerías, cuberterías y mantelería. **(No subsanable)**.
- e) El oferente debe presentar la degustación tipo buffet. **(No subsanable)**.
- f) El oferente será evaluado por los peritos mediante el criterio de **puntaje de acuerdo a los criterios indicados**.

CRITERIO	Puntaje máximo	OBERSAVACIONES
Presentación	3	
Higiene	3	
Sabor	3	
Color	3	
Cocción	3	
Frescura	3	
Puntualidad	2	

**TOTAL: 20 PUNTOS**

**El oferente que no realice la degustación será descalificado sin más trámite.**

Para solicitar cita para la degustación, debe escribir al correo [candice.martinez@inaipi.gob.do](mailto:candice.martinez@inaipi.gob.do) para agendar el día y hora disponible.

La degustación será desde **19/08/2025 al día 26/08/2025**, en horario de 11:00 A.M. hasta las 2:00 P.M., con previa coordinación.

En la degustación se estará evaluando la presentación del catering, higiene, sabor, color, cocción, frescura y puntualidad del servicio ofrecido.

**Responsabilidad del INAIPI**

Habilitará un lugar adecuado para la presentación con Mesas rectangulares para 10 personas y sillas.

*Handwritten notes:*  
 D<sup>m</sup>  
 N.A.  
 X.C.  
 H.M.I.C.  
 S.A.  
 75.  
 F.M.D.  
 X.C.

Los peritos manifiestan su conformidad a dichas Especificaciones Técnicas para la Contratación De Servicio De Catering Para Las Actividades De La Sede Central, Centros CAIFI Y CAFI Del INAIFI, en fecha 05 de agosto del año dos mil veinticinco (2025), siendo las once y cuarenta de la mañana (11:40 A.M.), y así firman,

 <p><b>Henry Minaya</b> Auxiliar de Almacén y suministro Perito Técnico</p>	 <p><b>Dante Junior Morillo</b> Técnico Administrativo Perito Técnico</p>
 <p><b>Karin Cueto Guzmán</b> Gestora de Protocolo Perito técnico</p>	 <p><b>Sholanyi Arias</b> Enc. Del Departamento de Litigio Perito Legal</p>
 <p><b>Nicole Virginia Almonte</b> Analista Financiero Perito Financiero</p>	 <p><b>Gina Massiel Duval</b> Técnico Administrativo Perito Técnico</p>

