



REPÚBLICA DOMINICANA

DIRECCIÓN GENERAL DE ÉTICA E INTEGRIDAD GUBERNAMENTAL (DIGEIG)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE CATERING PARA LOS TALLERES DE TRANSPARENCIA EN LOS
TERRITORIOS, EN LOS MUNICIPIOS DE SAN IGNACIO DE SABANETA Y DAJABON.

MODALIDAD DE COMPRAS MENORES
DIGEIG-DAF-CM-2023-0026

Santo Domingo, Distrito Nacional
República Dominicana
Julio 2023

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 Servicio de Catering para los talleres de transparencia en los territorios, en los municipios de San Ignacio de Sabaneta y Dajabón**. Ref. DIGEIG-DAF-CM-2023-0026.

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:

Constituye el objeto de la presente convocatoria para **Contratación de Servicio de Catering para los talleres de transparencia en los territorios, en los municipios de San Ignacio de Sabaneta y Dajabón**, de acuerdo con las condiciones fijadas en las presente Ficha Técnica.

Especificaciones Técnicas

Ítem	Descripción	Cantidad
1	<p>Miércoles 26 de julio 2023 8:00 a.m - 3:00 p.m Salón del Ayuntamiento Municipal de San Ignacio de Sabaneta</p> <ul style="list-style-type: none">- Estación liquida de café, agua, cocoa, leche, té y galletas de chocolate chips para 60 personas (vasos para café y leche)- 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 (Arroz con puerro, pechuga a la plancha, lasaña, ensalada verde y postre (coco horneado)	1

	<ul style="list-style-type: none"> - Jugo natural (Naranja y limón) (empacados individual) para 60 personas. - Neverita con hielo, vasos, platos y cubertería, servilletas, utensilios para servir. - Montaje y desmontaje. 	
2	<p>Jueves 27 de julio de 2023 Salón del ayuntamiento municipal de Dajabón 8:00 a.m. - 03:00 p.m.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estación liquida de café, agua, cocoa, leche, té, azúcar y galletas de chocolate chips para 65 personas (vasos para café y leche) - 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 65 sillas - Servicio de Almuerzo para 65 personas (Moro de guandules, carne de cerdo guisada, lasaña, ensalada verde y postre (coco horneado). - Neverita con hielo, vasos, platos y cubertería, servilletas, utensilios para servir. - Refrescos (coca cola 16 onzas) para 65 personas - Montaje y desmontaje 	1

ESPECIFICACIONES ADICIONALES PARA LOS SERVICIOS:

- El suplidor debe asegurarse de realizar la desinfección de equipos a utilizar en el evento.
- El suplidor debe incluir transporte ambos días.
- El suplidor debe asegurar la estación liquida a las 8:00 am y el almuerzo a las 12:00 PM (PUNTUAL).
- Las muestras deberán presentarse el lunes 24 de julio en horario de 8:00 AM – 2:00 PM

3. DURACIÓN DEL SUMINISTRO

La duración del suministro será sobre la base de la ejecución de los servicios y/o entrega total de los bienes adjudicados en un plazo de **(Inmediata)**.

4. DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR:

Un (1) sobre con oferta técnicas y un sobre (1) económica.

A. Documentaciones credenciales:

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

B. Documentación Técnica:

1. Oferta Técnica (conforme a las especificaciones técnicas suministradas de acuerdo con el apartado Descripción de los Servicios).
2. Imágenes de catering para eventos similares a este, donde se demuestre la calidad de sus servicios.
3. Muestras de lo ofertado para comprobar la calidad.

C. Documentación Económica:

1. Formulario de Presentación de Oferta Económica (SNCC.F.033)

5. RECEPCIÓN DE PROPUESTAS:

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 la apertura no se inicie a la hora señalada.

La presentación de propuestas se realizará en la Dirección General de Ética e Integridad Gubernamental (DIGEIG) hasta las 12:00 PM. del día 25 de julio del 2023, en la Unidad de Compras ubicado en la Ave México esq. Leopoldo Navarro, Edificio Juan Pablo Duarte, piso 12, Santo Domingo, Distrito Nacional, República Dominicana.

La recepción de Propuestas se realizará en soporte papel en sobre cerrado por vía mensajería y por medio digital a través del Portal Transaccional de la Dirección General de Contrataciones Públicas.

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-2023-0026

Dirección: Ave México esq. Leopoldo Navarro, Edificio Juan Pablo Duarte, piso 12, Santo Domingo, Distrito Nacional
Teléfono: (809) 685-7135 ext. 2012, 2009
Correo: laura.fernandez@digeig.gob.do / moises.taveras@digeig.gob.do

6. MONEDA DE LA OFERTA:

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

7. CONDICIONES DE PAGO:

La Entidad Contratante establece la siguiente modalidad de pago:

Se realizará un único pago a los 30 días de la entrega total del servicio adjudicado, entregado y recibido de manera conforme/satisfactoria, con la presentación de la factura con comprobante gubernamental.

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.

8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Las Propuestas deberán contener la documentación necesaria, suficiente y fehaciente para demostrar los siguientes aspectos que serán verificados bajo la modalidad "CUMPLE/NO CUMPLE":

No.	Criterio de Evaluación 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 es necesario enviar constancia, esta solicitud será validada en línea)		
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).		
2.	Imágenes de catering para eventos similares a este, donde se demuestre la calidad de sus servicios.		
3	Muestras de lo ofertado para comprobar la calidad.		

9. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN:

La adjudicación será a favor de aquel oferente que 1) cumpla con todos los requerimientos de credenciales y técnicos y; 2) que presente la menor oferta económica.

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

En caso de empate entre dos o más proponentes, se procederá a escoger la oferta ganadora al azar.

10. 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)