



**PROCURADURÍA GENERAL  
DE LA REPÚBLICA**

**REPÚBLICA DOMINICANA  
PROCURADURÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA**

## **TÉRMINOS DE REFERENCIA**

**SERVICIO DE MONTAJE DE TALLER PARA 50 PERSONAS**  
(Alquiler de salón, sillas, mesas, cristalería, tarima, pódium, equipos  
audiovisuales, catering, mozos)

**PROCESO COMPRA MENOR**

**PROCURADURÍA-DAF-CM-2022-0112**

Santo Domingo, Distrito Nacional  
República Dominicana  
**Junio 2022**

## TABLA DE CONTENIDO

	Pág.
I. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO .....	3
II. DOCUMENTOS QUE CONFORMAN LA PROPUESTA .....	3
III. CRITERIOS DE EVALUACIÓN .....	5
V. FECHA Y LUGAR DE ENTREGA.....	5
VI. CONDICIONES DE PAGO.....	6
VII. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN .....	6
VIII. ANEXOS.....	6

**SERVICIO DE MONTAJE DE TALLER PARA 50 PERSONAS, SEGÚN REQ. NO.022-3193**

**I. Descripción del servicio**

Servicio montaje de taller para 50 personas que incluya: almuerzo, coffee break, audiovisuales, montaje y estación café, agua y leche, solicitado por la Dirección Contra la Violencia de Género.

ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD
I.	<p><b>Servicio de Montaje para 50 personas que incluya:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 8 mesas redondas de seis personas</li> <li>- 1 mesa de recepción y registro para dos personas</li> <li>- 1 mesa para laptop con silla</li> <li>- Tarimas con cinco butacas más pódium</li> <li>- Servicio de camareros, mantelería, cubertería y cristalería</li> <li>- 50 Frascos de gel satirizante y/o alcohol de 2 onza</li> <li>- 9 Pucheros con rosas naturales</li> </ul> <p><b>Servicio de Coffe Break para 50 personas que incluya:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estación de café</li> <li>- Estación de té variados</li> <li>- Estación de leche</li> <li>- Estación de chocolate</li> <li>- Estación de jugo naranja y piña</li> <li>- Libre oferta de mínimo 3 variedades de bocadillos salados</li> <li>- Libre oferta de mínimo 2 variedades de bocadillos dulce</li> </ul> <p><b>Servicio del Almuerzo Buffet para 50 personas que incluya:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Libre oferta mínimo de 2 variedades de ensaladas</li> <li>- Libre oferta mínimo de 4 variedades de plato fuerte</li> <li>- Libre oferta mínimo de 3 variedades de postres</li> </ul>	I	UNIDAD

	<p><b>Servicio de Estación Permanente de Bebidas para 50 personas que incluye:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estación de café</li> <li>- Estación de té variados</li> <li>- Estación de leche</li> <li>- Estación de chocolate</li> <li>- Botellas de agua</li> </ul> <p><b>Servicio e Instalación de Audiovisuales que incluye:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Proyector</li> <li>- Pantalla de 9x12</li> <li>- Consola de 6 salidas</li> <li>- Micrófono en el pódium</li> <li>- Micrófonos inalámbricos</li> <li>- Bocinas</li> <li>- Puntero</li> <li>- Laptop</li> </ul>		
--	--	--	--

**Datos Relevantes:**

- El salón deberá estar ubicado en un hotel de 4 estrellas como mínimo.
- Disponibilidad de parqueos gratuito para los participantes del evento.
- El hotel deberá tener domicilio a no mas 5 km de las Sede de la Procuraduría General de la República, deberá estar ubicado en la Av. George Washington entre las intermediaciones de las calles Jiménez de Moya con Av. Independencia y la Calle Presidente Vicini Burgos con Av. Independencia.

**II. Documentos que conforman la propuesta**

Los documentos requeridos para este proceso son los siguientes:

1. Certificación de Registro de Proveedor del Estado (RPE)
2. Certificación de DGII donde conste que está al día con sus obligaciones tributarias.
3. Certificación de la TSS donde conste que está al día con sus obligaciones con la Seguridad Social, si aplica.
4. Formulario Oferta Económica (SNCC.F.033), o cotización debidamente firmado y sellado
5. Número de cuenta para fines de depósito, indicando el nombre del banco y el tipo de cuenta
- 6. Documentación técnica:**
  - Propuesta técnica con los detalles del servicio

- Constancia de haber trabajado con entidades corporativas, bancarias e instituciones publicas en temas relacionada a lo requerido.
- Certificado de fumigación
- Fotos de los platos, bocadillos y postres ofrecidos
- Planos de dimensionada y ubicación del salón
- Fotos de modelo del montaje tipo en el salón

### **III. Criterios de evaluación**

Las Propuestas deberán contener toda la documentación necesaria, suficiente y fehaciente para demostrar que su oferta cumple con lo requerido en el presente documento. Las ofertas serán evaluadas bajo la modalidad “CUMPLE/ NO CUMPLE”.

<b>Criterios de Evaluación Técnica</b>		<b>Cumple</b>	<b>No Cumple</b>
<b>1</b>	Elegibilidad: Que el Proponente está legalmente autorizado para realizar sus actividades comerciales en el país.		
<b>2</b>	Capacidad Técnica: Que el oferente cumpla con todas características especificadas en los presentes TDR.		

#### **Condiciones**

- Solo serán recibidas las ofertas físicas en sobre sellados, y digital a través del Portal Transaccional de Compras y Contrataciones Públicas.
- El oferente deberá incluir en su oferta todas las condiciones establecidas en el presente documento sobre el servicio ofertado, es decir, deberá incluir:
  - Disponibilidad de fecha
  - Condiciones de pago

**Será descalificado en oferente que no incluya en su oferta lo establecido en las condiciones del presente documento.**

#### **V. Fecha y lugar de entrega**

La entrega de este servicio será para el miércoles **15 de junio 2022 a las 9:00 a.m. hasta las 1:00 p.m.**, después de ser notificada la orden de compra, previa coordinación con el área que requiere el servicio. (Se requiere que el montaje del evento se realice la noche antes o con 4 horas de antelación).

**VI. Condiciones de pago**

El pago será realizado a crédito, a más tardar quince (15) días, luego de haber recibido conforme el servicio y entregada la factura, mediante cheque o transferencia bancaria.

**VII. Criterios de adjudicación**

Serán evaluadas 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 más favorables.

La Adjudicación será decidida a favor del Oferente/Proponente cuya propuesta cumpla con los requisitos exigidos, teniendo en cuenta el precio, la idoneidad del Oferente/ Proponente y las demás condiciones que se establecen en las presentes TDR.

Utilizaremos la modalidad de adjudicación por **Precio**, en la cual se adjudicará a la oferta calificada como conforme a la evaluación técnica y que se ajuste al monto total estimado según se haya definido en las TDR (Ver página 5 de 6).

Si se presentase una sola Oferta, ella deberá ser considerada y se procederá a la Adjudicación, si habiendo cumplido con lo exigido en las TDR.

**Nota importante:** Favor analizar las ofertas antes de cargarla definitivamente al sistema, ya que esta acción es de exclusiva responsabilidad del oferente, no siendo la institución responsable de los errores u omisiones que pudieran resultar en las mismas.

Para cualquier duda o aclaración sobre este proceso contactarnos, al 809-533-3522, ext. 2240 o al correo [Johanny.ramirez@pgr.gop.do](mailto:Johanny.ramirez@pgr.gop.do)

**VIII. Anexos**

1. Formulario presentación de oferta técnica (SNCC.F.034)
2. Formulario presentación de oferta económica (SNCC.F.033)
3. Formulario de información sobre el oferente (SNCC.F.042)

.....