



**PROCURADURÍA GENERAL
DE LA REPÚBLICA**

**REPÚBLICA DOMINICANA
PROCURADURÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

SERVICIO DE CATERING

PROCESO COMPRA MENOR

PROCURADURÍA-DAF-CM-2023-0005

Santo Domingo, Distrito Nacional
República Dominicana
Enero 2023

TABLA DE CONTENIDO

	Pág.
1. Objeto y alcance.....	3
2. Descripción del bien o servicio.....	3
3. Documentos que conforman la propuesta.....	4
4. Tiempo de entrega.....	5
5. Condiciones de pago.....	6
6. Criterios de evaluación técnica.....	6
7. Criterios de adjudicación.....	6
Anexos.....	7

1. Objeto y alcance

Constituye el objeto del presente documento, establecer las condiciones generales y las especificaciones técnicas para el servicio de catering.

2. Descripción del bien o servicio

El servicio requerido para el servicio de catering comprende el siguiente ítem:

Ítem	Descripción	Cantidad Solicitada	Unidad de Medida
I	<p>Servicio de catering para (10) personas en 19 reuniones (enero-diciembre 2023) <u>Especificaciones de Refrigerio</u></p> <p>OPCIÓN I Bocadillos Salados al menos cinco (5) variedades, dos o tres para cada uno.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wraps de pollo cesar. - canapés de genoa. - Embutidos - Palitos - Pan Pita <p>Frutas Tropicales, al menos cinco (5) variedades, picadas en trocitos, listos para servir.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Piña - Uvas verdes sin semillas. - Manzana. - Melón. - Sandia <p>Jugos de frutas naturales sin azúcar añadidas.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jugo de Naranja <p>OPCIÓN II Bocadillos Salados al menos cinco (5) variedades, dos o tres para cada uno.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sándwichitos Capresse. - Tarticos de Crema - Pinchitos de Pollo o queso - Frutos Secos - Pan Pita - Dip de Pollo + Palitos. <p>Frutas Tropicales, al menos cinco (5) variedades, picadas en trocitos, listos para servir.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fresas - Uvas verdes sin semillas. - Lechosa. - Melón. - Kiwi <p>Jugos de frutas naturales sin azúcar añadidas.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jugo de Melón. <p>OPCIÓN III Bocadillos Salados al menos cinco (5) variedades, dos o tres para cada uno.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sándwichitos Jamón y Queso. - Aceitunas - Casabitos artesanales 	I	UD

“Servicio de catering”

<ul style="list-style-type: none">- Frutos Secos- Tartaletas Rellenas- Grissines <p>Frutas Tropicales, al menos cinco (5) variedades, picadas en trocitos, listos para servir.</p> <ul style="list-style-type: none">- Piña- Uvas verdes sin semillas.- Lechosa.- Manzana.- Kiwi <p>Jugos de frutas naturales sin azúcar añadidas.</p> <ul style="list-style-type: none">- Jugo de Fruit Punch <p>Los bocadillos deber ser servidos en bandejas. <i>Las frutas deben ser servidas en vasitos o cualquier otro envase que sea idóneo para la actividad.</i> <i>Los jugos en galones.</i></p> <p><u>Notas y recomendaciones:</u></p> <p><i>Respecto a los alimentos, se requiere que el suplidor suministre al menos cinco (5) variedades de frutas tropicales, las cuales deben proporcionarse en trocitos listas para servir. Los jugos naturales de frutas sin azúcar añadida, variedad de bocadillos salados, se resalta que el suplidor no tiene que suplir la cristalería a utilizarse, ni ningún otro artículo de alquiler para servir los alimentos. Recomendamos que en cada reunión sean servidos alimentos distintos a la sesión anterior.</i></p> <p><i>Considerar el costo del transporte en el presupuesto a ofertar.</i></p> <p><i>Las sesiones ordinarias se celebrarán de manera regular una vez al mes y las sesiones extraordinaria atendiendo a las necesidades institucionales.</i></p> <p><i>Esta contratación se hace para un total de doce (12) reuniones ordinarias y siete (7) extraordinarias, para un total general de 19 reuniones.</i></p> <p><i>Para las sesiones extraordinarias pueden usar los mismos menús que para las ordinarias.</i></p>		
---	--	--

3. Documentos que conforman la propuesta

Los siguientes documentos son necesarios tanto para Persona Jurídica como para Persona Física:

- Certificación de Registro de Proveedor del Estado (RPE)
- Certificación de DGII donde conste que está al día con sus obligaciones tributarias.
- Certificación de la TSS donde conste que está al día con sus obligaciones con la Seguridad Social
- Formulario de información sobre el oferente (SNCC.F.042)
- Formulario presentación de oferta técnica (SNCC.F.034)
- Oferta económica, debidamente firmada y sellada.
- Número de cuenta para fines de depósito, indicando el nombre del banco y el tipo de cuenta
- Presentar evidencia de regularidad de fumigación de sus instalaciones.
- Registro sanitario al día.
- Documentación técnica:

“Servicio de catering”

- Propuesta técnica de acuerdo con las especificaciones técnicas
- **El plazo de validez de la oferta será de 40 días hábiles. Especificarlo en la oferta técnica además de la económica)**

- **Presentación de oferta:** Solo serán recibidas las ofertas físicas en sobres sellados en el departamento de compras, tercer nivel de la Procuraduría General de la Republica 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 **(especificaciones del servicio, mantenimiento de la oferta, tiempo de entrega, condiciones de pago).**

4. Cronograma: Tiempo, forma y lugar de entrega

El tiempo de ejecución para el inicio de los servicios será conforme a las fechas del cronograma, una vez sea notificada la adjudicación y en coordinación con el Departamento requirente de esta PGR.

El servicio se librará en el lugar designado por la Entidad Contratante dentro del ámbito territorial de la República Dominicana y conforme al Cronograma de Entrega establecido.

Ítem	Descripción	Cantidad requerida	Dirección de entrega
I	Servicio de catering para (10) personas en 19 encuentros (enero-diciembre 2023)	I	Ave. Jiménez Moya esq. Juan Ventura Simó, Centro de los Héroes, Santo Domingo, República Dominicana

Cronograma de entrega	
Sesiones	Fechas
Primera Sesión Ordinaria	18 de enero 2023
Segunda Sesión Ordinaria	15 de febrero 2023
Tercera Sesión Ordinaria	15 de marzo 2023
Cuarta Sesión Ordinaria	19 de abril 2023
Quinta Sesión Ordinaria	17 de mayo 2023
Sexta Sesión Ordinaria	21 de junio 2023
Séptima Sesión Ordinaria	19 de julio 2023
Octava Sesión Ordinaria	16 de agosto 2023
Novena Sesión Ordinaria	20 de septiembre 2023
Décima Sesión Ordinaria	18 de octubre 2023
Undécima Sesión Ordinaria	15 de noviembre 2023
Duodécima Sesión Ordinaria	20 de diciembre 2023
Siete (7) Sesiones Extraordinarias	Variadas

“Servicio de catering”

5. Para las sesiones extraordinarias pueden usar los mismos menús que para las ordinarias,

6. Condiciones de pago

Los pagos se realizarán mensuales, luego de haber realizado y recibido conforme los servicios contratados conforme al cronograma y entregada la factura. estos pagos serán mediante cheque o transferencia bancaria.

7. Criterios de evaluación técnica

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” y la Oferta Económica “CONFORME”.

Criterios de Evaluación Técnica		Cumple	No Cumple
1	Elegibilidad: Que el Proponente está legalmente autorizado para realizar sus actividades comerciales en el país.		
2	Capacidad Técnica: Que el oferente cumpla con todas características especificadas en las presentes Especificaciones Técnicas.		
Criterios de Evaluación Económica		Conforme	
3	Oferta Económica: Sujeto al cumplimiento de los criterios técnicos y en base al menor precio ofertado.		

8. Criterios de adjudicación

La adjudicación será decidida a favor del oferente cuya propuesta cumpla con los requisitos exigidos y sea calificada como la más conveniente para los intereses institucionales, teniendo en cuenta el precio, la calidad y las demás condiciones que se establecen en el presente documento y en las especificaciones técnicas.

Será adjudicada la oferta económica que cumpla con todas las condiciones y documentaciones antes descritas, en base al Menor Precio Ofertado.

Lo antes mencionado se ajusta al criterio de adjudicación **“Precio”**, en la cual se adjudicará entre aquellas ofertas que hayan cumplido con todos los requisitos técnicos a la que ofrezca el menor precio”. (Resolución PNP-06-2020).

Si se presentase una sola Oferta, ella deberá ser considerada y se procederá a la Adjudicación, si habiendo cumplido con lo exigido en las Especificaciones Técnicas, se le considera conveniente a los intereses de la Institución.

En caso de empate entre dos o más oferentes/proponentes, el Comité de Compras y Contrataciones de esta institución procederá a llamar a las empresas que resultaron empatadas a mejorar ofertas adjudicando de ese modo a la empresa que menor precio

presente, de lo contrario el Comité realizara una elección al azar en frente de un Notario Público, utilizando para tales fines el procedimiento de sorteo.

Nota importante: Favor analizar las ofertas antes de cargarlas 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 favor contactarnos, al 809-533-3522, ext. 1202 o al correo: francys.pacheco@pgr.gob.do o departamentodecompras@pgr.gob.do.

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)

-----No hay nada debajo de esta línea-----