REPÚBLICA DOMINICANA
PROCURADURÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE CATERING

PROCESO COMPRA MENOR
PROCURADURÍA-DAF-CM-2023-0157

Santo Domingo, Distrito Nacional
República Dominicana
Octubre, 2023

TABLA DE CONTENIDO

Pág.

1. Objeto y alcance 3
2. Normativa aplicable 3
3. Descripción del bien o servicio 3
4. Consideraciones importantes: 4
5. Documentos que conforman la propuesta 4
7. Tiempo de entrega 5
8. Condiciones de pago 5
9. Criterios de evaluación técnica 5
10. Criterios de adjudicación 6
Anexos 6

1. Objeto y alcance

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

2. Normativa aplicable

El procedimiento será regido por los presentes términos de referencia, así como las siguientes normativas:

- Ley Núm. 340-06, de fecha 5 de diciembre de 2006 y sus modificaciones, sobre compras y contrataciones de bienes, servicios, obras y concesiones.
- Ley Núm. 133-11, Ley Orgánica del Ministerio Público.

3. Descripción del bien o servicio

Lo requerido para la contratación de servicios de catering (refrigerio y almuerzo), comprende los siguientes ítems:

Ítem	Descripción	Cantidad Solicitada	Unidad de Medida
1	**Almuerzos:** - Proteínas (2 opciones). - Guarniciones (2 opciones). - Ensaladas (2 opciones). - Postres (2 opciones). - Jugo natural. - Estación líquida (agua, té y café). - Un mozo. - Cubertería, cristalería, montaje y todo lo necesario para suplir el servicio. **Menú a sugerencia del suplidor y coordinación del área requirente.**	1	UD
2	**Refrigerios ejecutivos:** - Saladas (5 variedades.) - Dulces (2 opciones). - Jugo natural. - Estación liquida (agua, té y café). - Mozo - Cubertería, cristalería, montaje y todo lo necesario para suplir el servicio. **Menú a sugerencia del suplidor y coordinación del área requirente.**	1	UD

3	**Refrigerios básicos:** - Saladas (3 variedades). - Dulce (1 opción). - Jugo natural. - Cubertería, cristalería, montaje y todo lo necesario para suplir el servicio. - Estación líquida (agua, té y café). **Menú a sugerencia del suplidor y coordinación del área requirente.**	1	UD
Observaciones: - Este servicio se requiere a consumo hasta agotar el monto adjudicado. - Los servicios serán pre-empacados o tipo buffet según requerimiento. - La ubicación será suministrada por el Departamento de Compras. - Los servicios de mozos serán requeridos si aplica. - La cantidad de personas y el menú puede variar según necesidad. - **Se requiere degustación: Martes 24 de octubre** en coordinación con el Departamento de Compras, los interesado deberán contarse por las vías indicadas en los anexos.			

4. Consideraciones importantes:

Los participantes deben presentar cotización y ficha técnica con la descripción detallada de los bienes/servicios ofertados, (conforme a las especificaciones técnicas suministradas).

El proveedor deberá presentar un tarifario de precios unitarios por cada ítem. Los ítems deben contemplar insumos desechables, tales como vasos plásticos, platos, servilletas, cubertería, etc.

La compañía contratada, debe contar con transporte para distribuir el servicio requerido. Las raciones serán solicitadas a medida que se requieran, hasta agotar el monto disponible de la orden de compras.

5. 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 o cotización, debidamente firmada y sellada.
- Presentar evidencia de regularidad de fumigación de sus instalaciones. (mínimo de los últimos 3 meses).
- Registro sanitario al día.
- Currículum del Chef Ejecutivo, Cocinero principal y/o responsables de la cocina.

- Documentación técnica:
    - Propuesta técnica de acuerdo con las especificaciones técnicas.
    - Opción del menú a ofertar.
    - Enviar imágenes según lo detallado en el cuadro de la Descripción del servicio.
    - Certificación BPH (Buenas Prácticas de Higiene) emitida por el INDOCAL.
    - h. Listado de opciones de menú.
    - Mínimo dos (2) carta de referencia de servicios anteriores brindados a otras empresas o instituciones en los últimos cinco (5) años.
    - **El plazo de validez de la oferta será de 40 días hábiles (Especificarlo en la oferta técnica además de la económica).**
    - **Propuesta de degustación para evaluación.**

6. 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 República 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 bien ofertado, es decir, deberá incluir (especificaciones de los bienes, mantenimiento de la oferta, tiempo de entrega**, condiciones de pago y garantía según fichas técnicas anexas).**

7. Tiempo de entrega

El servicio debe iniciarse, luego de notificada la adjudicación en coordinación con el Departamento requirente de esta PGR.

8. Condiciones de pago

El pago será realizado a crédito, a más tardar treinta (30) días, luego de haber recibido conforme el servicio y entregada la factura (número de Comprobante Fiscal Gubernamental B15), mediante cheque o transferencia bancaria.

9. 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
I	**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.		

10. 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, la Dirección Administrativa y Financiera procederá a llamar a las empresas que resultaron empatadas a mejorar ofertas adjudicando de ese modo a la empresa que menor precio presente.

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. 246* o a los correos: reyna.garcia@pgr.gob.do; compraspgr@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----------