



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

COMPRA MENOR ONE-DAF-CM-2023-0045

2.1 Objeto de contratación

Constituye el objeto de la presente convocatoria la **Compra Menor ONE-DAF-CM-2023-0045 SERVICIO DE CONTRATACIÓN DE PROVEEDORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA TALLERES Y REUNIONES DE PROYECTOS INSTITUCIONALES**, de acuerdo con las condiciones específicas.

2.2 Fuente de Recursos

La **Oficina Nacional de Estadística**, de conformidad con el Artículo 32 del Reglamento No.543-12 sobre Compras y Contrataciones Públicas de Bienes, Servicios y Obras, ha tomado las medidas previsoras necesarias a los fines de garantizar la apropiación de fondos correspondiente, dentro del Presupuesto del año **2023**, que sustentará el pago de todos los bienes adjudicados y adquiridos mediante la presente Compra Menor. Las partidas de fondos para liquidar las entregas programadas serán debidamente especializadas para tales fines, a efecto de que las condiciones contractuales no sufran ningún tipo de variación durante el tiempo de ejecución de este.

2.3 Condiciones de Pago

El pago será realizado de la siguiente manera:

- Los servicios serán **100% pagados luego de entrega la factura del servicio prestado, y de acuerdo a proceso agotado por el área financiera y aprobación de la Contraloría General.**

Los pagos se realizarán de acuerdo con las siguientes condiciones:

- Crédito de 30 a 45 días luego de ser recibida la factura y conduce de entrega de servicio por actividad, y formulario de recepción conforme de servicio del área beneficiaria y unidad de protocolo
- La factura debe ser conforme al presupuesto adjudicado por actividad. En el caso de presentar alguna eventualidad al ofrecer el servicio que incurra en variación de factura final con función al valor adjudicado, debe ser notificado previamente al área de compras y contrataciones, para fines de autorización del área financiera.
- El proveedor debe contemplar la retención del 5% que realizan instituciones del Estado según Ley No.253-12, deducible del pago de ISR para los suplidores del Estado.
- Esta retención se realiza y se emite carta de certificación de retención para cada pago.

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.



P

2.5 Descripción de los Bienes

1.5 Requisitos específicos según tipo de evento por área:

	Actividades	Especificaciones técnicas	Monto estimado por actividad
1	<p>Catering para 60 personas "</p> <p>Presentación Levantamiento de Museos en la Rep. Dominicana.</p> <p>Lugar : Museo Nacional de Historia y Geografía.</p> <p>Jueves 23 de noviembre 2023 de 10:00 a.m a 12:30 m</p>	<p>Para esta requerimos lo siguiente:</p> <p>Refrigerio emplatado</p> <ul style="list-style-type: none"> - Croqueta veganas - Brocheta de pollo en salsa teriyaki y ajonjolí - Montaditos de Prosciutto - Catibias de res - Pastelitos de queso crema y guayaba - Bandeja de frutas (favor incluir manzanas verdes y kiwi) - 1 postre - Bebidas - Fruit Punch - Piña Colada - Agua en tetra-pack <p>Montaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Copas de cristales para jugo y piña colada, platos de picadera. - Platos para picadera y tenedores - Servilletas cuadradas con su servilletero - Neverita con hielo y pala para servir - 2 jarras para jugos y utensilios para servir la picadera - 7 mesas rectangulares con sus manteles y bambalinas - 65 sillas decorativas - 10 Mesas de cócteles - 20 plantas ornamentales tipo palma en su base - 11 Pucheritos - 4 Mozos - Los alimentos deben estar finamente emplatado, las brochetas de res y los Bastones de mero deben estar en Cheffindis con su combustible para mantenerlos caliente. 	110,000.00
2	<p>Catering actividad Comisión de Integridad Gubernamental.</p> <p>Lugar: ONE</p> <p>FECHA: 23/11/2023</p>	<p>Servicio para 400 personas que incluya :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sandwichitos de pollo , jamon, queso y lechuga - Croquetas de pollo - Patelitos de res - Muffins de guineo - Jugos tetra pack diferentes sabores (pequeños) 	160,000.00
3	<p>Catering Taller sobre Diseño de encuesta de uso del tiempo.</p> <p>Lugar: ONE</p> <p>FECHA : 27,28 Y 29 noviembre de 2023</p> <p>Solicita ENE</p>	<p>Día 27</p> <p>Estación líquida Permanente:</p> <p>Café, cremora, azúcar, removedores y vasos desechables ecológicos para café.</p> <p>Refrigerio Pre-Empacado:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pastelitos de queso con puerro • Croquetas de pollo • Quipe de res • Rollitos de jamón y queso <p>Opción DULCE</p> <p>Favor traerlo a parte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Galletas de avenas <p>Bebidas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jugo natural de naranja <p>Utensilios</p> <ul style="list-style-type: none"> • Servilletas • Neverita, hielo con su pala de servir • Vasos desechables ecológicos para jugos • Un mantel con su bambalina blanca o crema (por favor traer grapadora) <p>Día 28</p> <p>Estación líquida permanente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Café, cremora, azúcar, removedores y vasos desechables ecológicos para café <p>Refrigerio Pre-Empacado:</p> <p>SALADOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Empanaditas de res • Mini quiche vegetales 	125,000.00




		<ul style="list-style-type: none"> • Sandwich de pollo • Mini wrap jamón y queso Opción DULCE Favor traerlo a parte • Mini brawnie Bebidas • Jugo Natural de fruit Punch Utensilios • Servilletas • Neverita, hielo con su pala de servir • Vasos desechables ecológicos para jugos • Un mantel con su bambalina blanca o crema (por favor traer grapadora) <p>Día 29 Estación líquida permanente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Café, azúcar, cremola, removedores y vasos desechables ecológicos para café <p>Refrigerio Pre-Empacado:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mini sandwchis relleno de tuna • Quipe de res • Catibia de pollo • Mini wrap de jamón y queso <p>Opción dulce: Favor venir a parte.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dulce coco horneados <p>Bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jugo Natural de Chinola <p>Utensilios:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Servilletas • Neverita, hielo con su pala de servir • Vasos desechables ecológicos para jugos • Un mantel con su bambalina blanca o crema (por favor traer grapadora) 	
<p>4</p>	<p>Taller de Integración y Socialización del Plan Operativo Anual 2024 del Equipo de la Dirección Administrativa y Financiera para 75 personas.</p> <p>Lugar: Plantas Medicinales Jardín Botánico de 11:00 a.m. a 2:00 p.m. Fecha: 9 de diciembre 2023.</p>	<p>Taller de Integración y Socialización del Plan Operativo Anual 2024 del Equipo de la Dirección Administrativa y Financiera para 75 personas.</p> <p>Lugar: Plantas Medicinales Jardín Botánico de 11:00 a.m. a 2:00 p.m. Fecha: 9 de diciembre 2023</p> <p>Almuerzo tipo buffet:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ensalada verde (lechugas variadas con tomatitos cherrys aderezada con reducción de balsámico). - Cerdo con salsa de Ciruelas - Pechuga de pollo en salsa de hongos - Moro de gandules - Pastelón berenjena plátano maduro - Bizcocho navideño - Postre: Cuadritos de guayaba <p>Bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Refrescos variados de 16 oz - Agua en tetra-pack <p>Montaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 12 mesas redondas con sus manteles - 6 manteles rectangulares con sus bambalinas (traer grapadora) - Desechables (platos, vasos 12 oz, platos de postre, cubiertos, cucharita para postre) TODO BIODEGRADABLE - Servilletas cuadradas con sus servilleteros (suficientes) - Estación de café (Azúcar blanca, de denta y morena en sus azucareras. CREMORA 1 pote) - Nevera con hielo y su pala de servir - 4 Mozo 	<p>125,000.00</p>
<p>5</p>	<p>Servicio de catering para 35 personas para la realización Taller" 2DA. Misión personal de UNDOC México, aprovechamiento datos ENHOGAR 2023, seguridad ciudadana".</p> <p>Dicha actividad se realizará el día 22 de diciembre del 2023 en el horario de 9:00 a.m. a 3:00 p.m. en Plantas Medicinales, Jardín Botánico.</p>	<p>Requerimos lo siguiente: Estación líquida</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estación de café, leche, azúcar morena blanca, cremora, Palmeritas. <p>Almuerzo Buffet:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Moro de guandules - Salmón al limón - Cerdo en salsa de ciruela - Pastelón de berenjenas - Ensalada rusa - Ensalada primaveral - Pastel en hojas - 1 pastel de frutos secos. <p>Bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jugo natural de naranja 	<p>95,000.00</p>

		<p>- 2 botella de agua por persona</p> <p>Montaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Platos para almuerzo, postre, vaso y cucharas para postre, cubertería (duros desechables clear. - Servilletas cuadradas con su servilletero - Utensilios para servir alimentos - Nevera con hielo y pala de servir - 7 mesas redondas con su mantelería - 2 mesas rectangulares con su manteles con bambalinas - 35 sillas - 2 mozos 	
--	--	---	--

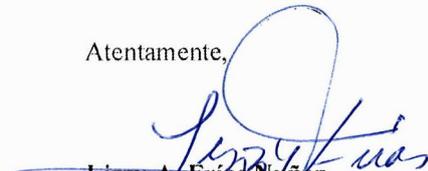
Observaciones: Los bienes o servicios deberán ser cotizados por la totalidad de su costo, incluyendo la entrega en el lugar acordado, impuesto tributario a los bienes y servicios (ITBIS), empaque, flete, seguros y cualquier otro.

Las ofertas deben presentarse en pesos dominicanos hasta el **21 de noviembre del 2023 a las 02:30 p.m.**, podrá remitirse física o por correo firmada y sellada con las siguientes indicaciones:

- Las ofertas físicas deben estar dirigidos a la: Oficina Nacional de Estadísticas (ONE). Edificio de Oficinas Gubernamentales Juan Pablo Duarte, piso 9. Ave. México esq. Leopoldo Navarro. Gascue, Santo Domingo, D.N. debidamente identificada con nombre, teléfono, correo electrónico y dirección del oferente, referencia del proceso Compra Directa **“ONE-DAF-CM-2023-0045”**
- La cotización debe incluir las menú detallado por actividad con sus costos unitarios y deberá permanecer válida por un período de 30 días a partir de la fecha límite para la presentación de la misma.
- El Oferente que resulte adjudicatario deberá mostrar evidencia de poseer: Aportes al Seguro Social, pagos de los compromisos fiscales correspondientes a Impuestos sobre la Renta e ITBIS, número de comprobante fiscal Gubernamental para Instituciones del Estado (NCF), registro de proveedor del estado, forma de pago a crédito.
- Los productos y/o servicios deben ser entregados en la fecha y hora indicadas. Si el área solicitante del servicio requiere algún cambio en del menú, estos deben ser dentro de precio cotizado y previa aprobación de área financiera, canalizada a través de área de compras.

Para cualquier información adicional comunicarse con la División de Compra y Contrataciones en el teléfono 809-682-7777 Ext. 2626, correo electrónico: wendy.cabrera@one.gob.do

Atentamente,



Lizzy A. Frias Nuñez

Encargada de la División de Compras y Contrataciones

