



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

“CONTRATACION DE PROVEEDOR DE ALMUERZOS, REFRIGERIOS Y PARA DIFERENTES ACTIVIDADES INTERNAS Y EXTERNAS”

OFICINA NACIONAL DE ESTADÍSTICAS

-ONE -

Santo Domingo, Distrito Nacional



Especificaciones técnicas y datos generales del procedimiento de contratación

1.1 Objeto del procedimiento

Constituye el objeto de la presente convocatoria para la **CONTRATACION DE PROVEEDOR PARA LOS ALMUERZOS, REFRIGERIOS Y PARA DIFERENTES ACTIVIDADES INTERAS Y EXTERNAS DE LA ONE.** De acuerdo con las condiciones fijadas en la sección correspondiente a las fichas técnicas.

En general se contemplan 4 tipos de actividades:

1. Alimentos, bebidas y montaje para **almuerzos ejecutivos.**
2. Alimentos, bebidas y montaje para **reuniones y mesas técnicas.**
3. Alimentos, bebidas y montaje para **actividades de socializaciones e integración** resultados de las diferentes procesos estadísticos
4. Alimentos, bebidas y montaje para **actividades de Capacitación.**

1.2 Cronograma del procedimiento

Tipo de Evento	Frecuencia	Eventos contemplados
1. Reuniones técnicas	Previo aviso	4
2. Capacitaciones ENE	Previo aviso	1
3. Talleres Institucionales	Previo aviso	9
4. Socializaciones de proyectos	Previo aviso	2
5. Actividades de integración y Capacitación al personal	Previo aviso	6
6. Mesa técnicas	Previo aviso	1

1.3 Condiciones generales

El Monto para esta contratación será de RD\$ 1,246.780.00 por un tiempo de 4 meses (Mayo a agosto) para la realización de los servicios. Los mismos serán previo aviso, y liquidados contra facturas.



Metodología: El adjudicatario será informado por el área de la Comunicaciones y eventos vía a Compras de las actividades programadas con los requisitos pertinentes y este deberá responder en el tiempo establecido, enviar bienes y/o servicios, montar en los casos necesarios y una vez culminada la actividad, desmontar.

El proveedor debe de indicar el período de anticipación con el cual la ONE debe de notificar la solicitud de las actividades y los detalles de las mismas. Además, queda como acuerdo entre las partes el establecer la forma de que ante cualquier imprevisto se pueda contemplar solicitudes adicionales y/o intercambiables.

NOTA: Los almuerzos refrigerios y montajes se pueden realizar tanto en las oficinas de la ONE como en otros lugares de la ciudad, así como otras localidades del interior en donde se contemple alguna actividad, almuerzo, evento.

Facturación: El adjudicatario facturará por actividad montada y realizada y/o servicio realizado indicando de manera detallada, indicando el menú ofrecido y artículos entregados previa recepción conforme de ONE.

Para fines de pago, primero debe de ser registrado el contrato en la Contraloría General de la República, posterior a la firma y sello de las partes. , luego que el contrato este firmado en la CGR, se debe presentar facturación valor fiscal gubernamental, tener certificación de impuestos al día, y la recepción conforme y acorde con la orden de compras de la ONE del servicio brindado

1.4 Requisitos para el oferente:

- Deberá responder y enviar lo solicitado en un plazo no mayor de 24 horas antes de lo solicitado.
- Debe tener la disponibilidad de los bienes y/o servicios requeridos en todo momento.
- Presentar menú de opciones en los casos de almuerzo y refrigerios con los montos unitarios y transparentados el costo por montaje correspondientes.
- Incluir transporte en la ciudad de Santo Domingo. El monto de transporte al interior se deberá de enviar junto al presupuesto de cada actividad.
- Montaje y desmontaje
- Capacidad para trabajar de noche, fines de semana y en días feriados.
- Los almuerzos y refrigerios deben tener garantías de higiene.
- El suplidor debe contar con certificaciones de buena higiene y manipulación de alimentos de los últimos dos (2) años, siendo la Certificación ISO 22000 preferible.
- El suplidor como parte del portafolio debe presentar las muestras de vacunación de su personal y talleres de manipulación de alimentos de los últimos dos (2) años.
- El suplidor debe contar con un sistema certificado de purificación de agua y mostrar el control de saneamiento del mismo.
-
- El suplidor debe contar con instalaciones físicas en excelentes condiciones, contando con cocina industrial que incluya pantry frío y caliente, extractores, atrapamoscas, freezers higienizados, los cuales serán visitados previamente.



GOBIERNO DE LA
REPÚBLICA DOMINICANA

ECONOMÍA

- En sus instalaciones, el suplidor debe contar con los insumos para los alimentos debidamente almacenados y señalizados para evitar contaminación cruzada.
- El suplidor debe contar con reportes de fumigaciones recientes y de ser requerido contar con reportes anteriores.
- Experiencia mínima de 3 años como suplidor en cuanto a elaboración y traslado de alimentos.
- Mínimo tres (3) cartas y/o contratos de referencias de empresas de servicio brindado con las fechas en las cuales fue contratada y que se establezca el volumen de despacho relativa al servicio en cuestión.

1.5 Requisitos específicos según tipo de evento por área:

Dirección General

Presupuesto establecido \$ 60,000.00

Actividad	cantidad de actividad programadas	Cantidad de personas por cada actividad	Especificaciones técnicas/detalles
Reuniones técnicas Actividades especiales	Periodo Mayo- Agosto 2023	15	Dos Opciones saldas, una dulce y na bandeja de frutas. A solicitud de la Dirección General.

Departamento de Recursos Humanos

Presupuesto establecido \$ 351,180.000

Actividad	cantidad de actividades programadas	Cantidad de personas por cada actividad	Especificaciones técnicas/detalles
Viernes temáticos (1 actividad 1er viernes cada mes)	3	450	1 opción de picadera en Bolsa de papel kraft para bollería) 1 bebida (jugo tetra pack o te frio)
Día de las Madres	1	250	Brindis: 3 opciones saladas, 1 dulce y jugo natural cristalería, neverita con hielo con pala de servir, utensilios para servir alimentos
Día del Padre	1	200	Brindis: 3 opciones saladas, 1 dulce y jugo natural cristalería, neverita con hielo con pala de servir, utensilios para servir alimentos



Dirección de Normativa y Metodología

Presupuesto establecido \$350,000.00

Actividad	cantidad de actividades programadas	Cantidad de personas por cada actividad	Especificaciones técnicas/detalles
Taller de validación para PES cultura	1	40	<p>Estación de agua y café permanente: leche, cremora, chocolate en polvo, azúcar de dieta, morena y blanca, sobres de té, agua caliente, agua embotellada.</p> <p>Cada refrigerio debe contar con lo siguiente: Alimentación variada para 40 personas: 5 bocadillos salados, 1 dulce y frutas opciones para personas vegetarianas Bebidas: Naranja y Fruit punch</p> <p>Montaje: 2 mesas con mantelería para la colocación de alimentos. Servilletas, jarras o dispensadores para servir jugos. 1 Servicio de un mozo. Neverita con hielo, con su pala de servir. Cristalería (vasos, platos, cubiertos, tazas doble uso, etc.) 6 Mesas redondas con 8 sillas para la conformación de equipos de trabajo. (se solicitará conforme a necesidad</p>



GOBIERNO DE LA
REPÚBLICA DOMINICANA
ECONOMÍA

Taller de trabajo mesa técnica de Migración	1	30	<p>Estación de agua y café permanente: leche, cremora, chocolate en polvo, removedores de café, azúcar de dieta, morena y blanca, sobres de té, agua caliente.</p> <p>Cada refrigerio debe contar con lo siguiente: 4 opciones de bocadillo salado y 1 dulce Opciones para personas vegetarianas. Bebidas: Fruit punch</p> <p>Montaje: 2 mesas con mantelería para la colocación de alimentos. Servilletas, jarras o dispensadores para servir jugos. 1 Servicio de un mozo. Neverita con hielo, con su pala de servir. Cristalería (vasos, platos, cubiertos, tazas doble uso, etc.) Montaje tipo herradura. (luego se confirmara la cantidad de manteles que se necesitará</p>
Talleres de trabajo con las áreas misionales de la ONE para la realización de cronogramas para la ejecución e implementación del CNBP	2	15	<p>Estación de agua y café permanente: leche, cremora, chocolate en polvo, removedores de café, azúcar de dieta, morena y blanca, sobres de té, agua caliente, agua embotellada.</p> <p>Refrigerio: Pastelitos de pollo, queso crema y cupcakes de zanahoria o maíz.</p> <p>1 arroz, 1 ensalada, 1 pastelón y 2 opciones de proteína (carne y pescado), 1 postre. Bebidas: Jugo de naranja y Fruit punch</p> <p>Montaje: Servilletas, jarras o dispensadores para servir jugos. Cristalería: platos picadera y almuerzo, cobertería, taza doble uso, etc. Neverita con hielo, con su pala de servir. Mesas, mantelería y sillas en forma de herraduras.</p>

<p>Talleres de socialización y sensibilización con sector/es priorizado/s para dar a conocer el CNPBE, su implantación e impacto en garantizar la calidad de las Estadísticas</p>	<p>2</p>	<p>20</p>	<p>Estación de agua y café permanente: leche, cremora, chocolate en polvo, removedores de café, azúcar de dieta, morena y blanca, sobres de té, agua caliente, agua embotellada.</p> <p>Cada refrigerio debe contar con lo siguiente: 5 bocadillos salados, 1 dulce y frutas. Opciones para personas vegetarianas.</p> <p>Montaje: 2 mesas desplegables con mantelería para la colocación de alimentos. Servilletas, jarras o dispensadores para servir jugos. 1 Servicio de un mozo. Neverita con hielo, con su pala de servir. Cristalería (vasos, platos, cubiertos, tazas, etc. 7 Mesas, manteles y sillas para herradura</p>
---	----------	-----------	---

Dirección Estadísticas Demográficas, Sociales y Ambientales

Presupuesto establecido \$ 260,000.00

Actividad	Cantidad actividades contempladas	Cantidad de personas por cada actividad	Especificaciones técnicas
<p>Reunión para presentación resultados proyecto fortalecimiento estadísticas sobre agua.</p>	<p>1</p>	<p>50</p>	<p>Estación Caliente permanente: café, botellas de agua, leche, chocolate en polvo, sobres de té, agua caliente,</p> <p>Menú: 5 variedades saladas, 1 opción dulce, jugo natural de naranja y cereza</p> <p>Montaje 2 mesas con manteles con su bambalina para la colocación de estación de café y picadera. Servilletas y nevera con hielo con su pala de servir. Dispensadores para los jugos. 1 Servicio de Mozo, Cristalería, tazas</p>



			doble uso para café y leche, vasos para jugo
Reunión y talleres piloto de cuenta de agua en los cuadros de oferta y utilización.	1	50	Estación Caliente permanente: café, botellas de agua, leche, chocolate en polvo, sobres de té, agua caliente. Menú: Picadera pre-empacadas con 5 variedades saladas, 1 opción dulce, jugo natural de naranja Montaje 2 mesas con manteles con su bambalina para la colocación de estación de café y picadera. Servilletas y nevera con hielo con su pala de servir. Dispensadores para los jugos. 1 Servicio de Mozo. Cristalería, tazas doble uso para café y leche, vasos para jugo





GOBIERNO DE LA
REPÚBLICA DOMINICANA

ECONOMÍA



Oficina Nacional de Estadística

<p>Reunión técnica para el Consenso de Montevideo y presentación de Mapa Embarazo en Adolescentes del sector Salud</p>	<p>1</p>	<p>50</p>	<p>Estación Caliente permanente: café, botellas de agua, leche, chocolate en polvo, sobres de té, agua caliente. Menú: Picadera pre-empacadas con 5 variedades saladas, 1 opción dulce, jugo natural naranja. Montaje 2 mesas con manteles con su bambalina para la colocación de estación de café y picadera. Servilletas y nevera con hielo con su pala de servir. Dispensadores para los jugos. 1 Servicio de Mozo Cristalería, tazas doble uso para café y leche, vasos para jugo</p>
<p>Taller-reunión técnica del sector Justicia, gobierno y seguridad ciudadana</p>	<p>1</p>	<p>50</p>	<p>Estación Caliente permanente: café, botellas de agua, leche, chocolate en polvo, sobres de té, agua caliente, Menú: con 5 variedades saladas, 1 opción dulce, jugo natural naranja de y cereza Montaje 2 mesas con manteles con su bambalina para la colocación de estación de café y picadera. Servilletas y nevera con hielo con su pala de servir. Dispensadores para los jugos. 1 Servicio de Mozo. Cristalería, tazas doble uso para café y leche, vasos para jugo</p>



Departamento de Investigaciones

Presupuesto establecido \$150,000.00

Actividad	cantidad de actividades programadas	Cantidad de personas por cada actividad	Especificaciones técnicas/detalles
<p>Socialización de la Metodología Oficial para la Medición de la Población que Ni trabaja Ni estudia o realiza alguna capacitación (NINIS) en República Dominicana.</p>	<p>1</p>	<p>65</p>	<p>Estación de café permanente: Leche, cremora, chocolate en polvo, removedores de café, azúcar de dieta, morena y blanca. Sobre de té, agua caliente.</p> <p>Servicio de refrigerio con 4 variedades saladas y shot de frutas</p> <p>Cada refrigerio debe contar con lo siguiente</p> <p>40 personas de alimentación variada: pastelito de res, mini pizzita, croqueta de pollo, sandwchitos de tuna, shot de frutas. 10 para personas vegetarianas: Pastelito de queso ricota con puerro, mini wrap de vegateles. (Falta dos bocadillos) shot de frutas. Bedidas: Fruit Punch o Naranja</p> <p>Montaje:</p> <p>2 Mesa desplegable con mantelería para la colocación de alimentos servilletas , jarras para servir jugos Servicio de un mozo. Neverita con Hielo, con su pala de servir Cristalería: taza para doble uso, vasos, platos y utensilios para picadera.</p>





Departamento de Planificación y Desarrollo

Presupuesto establecido \$11,600.00

Actividad	Cantidad de actividades programadas	Cantidad de personas por cada actividad	Especificaciones técnicas/detalles
Reuniones técnicas	4	10	18 Unidades galletas de avenas. por actividad. 8 galones de jugos naturales (naranja, cereza) dos galones por mes. Nota: total se requerirán 72 unidades para cubrir las cuatro actividades programadas. A solicitud de reuniones

Departamento de Comunicaciones:

Presupuesto establecido \$50,000.00

Actividad	cantidad de actividades programadas	Cantidad de personas por cada actividad	Especificaciones técnicas/detalles
Taller capacitación o socialización con medios de comunicación	1	30	Estación de café permanente: Leche, cremora, chocolate en polvo, jugo de naranja. azúcar de dieta, morena y blanca. Sobre de té, agua caliente. Picadera con 5 bocadillos, 3 salados, 2 dulce y bandeja de frutas. naranja pollo/queso crema con pollo/queso crema con puerro 2 manteles con bambalinas. Cristalería (tazas doble uso, vasos o copas para jugos, platos para picadera, tenedores para picadera, Neverita Con hielo con su pala. Servilletas. Dispensador par jugo, pizzas de servir. 1 Servicio de mozo.





GOBIERNO DE LA
REPÚBLICA DOMINICANA

ECONOMÍA

Escuela Nacional de Estadística (ENE)

Presupuesto establecido \$14,000.00

Actividad	Cantidad de actividades programadas	Cantidad de personas por actividad	Cantidad de cada	Especificaciones técnicas/detalles
Taller de capacitación (apoyo a gestión formativa optimizados)	1	20		<p>Estación entrada caliente: Café, cremora, azúcar, vasos desechables ecológicos para café.</p> <p>Refrigerio pre-empacado: Menú: Sandwichitos de pasta de tuna Pastelitos de queso con puerro Croqueta de pollo Postre: brownie y/o muffins de zanahoria con vainilla Jugo de naranja</p> <p>Montaje: 1 mantel con bambalinas. Neverita con hielo con su pala. Servilletas. Pizas de servir. Vasos desechables ecológicos para jugo. Jarras para servir jugo.</p>

Observaciones

- Previo al evento se confirmará la ubicación.
- Deben de cotizar por lote completo con presupuesto detallado por cada actividad. **NO SUBSANABLE.**
- Los ofertantes deben enviar sus opciones de menú y almuerzo que ofrecen en general.
- Los oferentes deberán presentar menú detallado por día en su oferta para evaluación.
- Las ofertas sin menú detallado de lo cotizado no serán evaluadas.





- Refrigerios empacados deben ser envases biodegradables.
- Para cada actividad debe contemplarse un menú que brinde opciones a seleccionar con una variedad de 20 platos aproximadamente tomando en cuenta bocadillos para personas vegetarianas.
- Cada actividad tiene un número aproximado de asistentes. Sin embargo, el dato preciso de la cantidad de personas se enviará con la confirmación del evento.
- Por cada tipo de evento el proveedor, como parte de su propuesta, necesita establecer el rango de variación aceptado para no comprometer la calidad de respuesta y los estándares de servicio que se acuerden.

Agregados a montaje: algunas actividades ~~pueden requerir~~ sillas, mesas o más manteles adicionales de los cuales están contemplados en las especificaciones técnicas básicas ya que no poseen de un lugar en específico para la realización de sus actividades.

Transporte:

Considerar en la oferta económica el transporte dentro del área metropolitana de Santo Domingo. Previo al evento se confirmará la ubicación, si la actividad es el interior para fines de contemplar el costo del transporte.

Criterios presentación de oferta

- Oferta Técnica con la descripción o lista de artículos de alquiler e imágenes y muestras de los artículos solicitados; menú de las opciones a presentar (bocadillos y almuerzos, según corresponda).
- Fotos o imágenes de actividades realizadas.
- Cartas de referencia, mínimo 6, en las cuales, los oferentes hayan SERVIDO ALMUERZOS, REFRIGERIOS y montado actividades de más de 500 personas.
- Certificación de experiencia, mínimo 3 años.
- Carta de aprobación de visita técnica a instalaciones.
- Certificación en la cual, el oferente garantice que tiene, por lo menos los siguientes bienes y servicios:

Servicios de Catering (Alimentos y bebidas)	Alquiler/otros
Tipo buffet. ...	Mantelería
Tipo Bruch.	Cubertería
Tipo Cóctel	Vajillas
Tipo Aperitivo	Sillas
Bebidas frías y calientes	Mesas
Desechables	Plantas ornamentales /decoración de mesas



GOBIERNO DE LA
REPÚBLICA DOMINICANA

ECONOMÍA

Mozos

Otros

1.6 CONTENIDO. Documentos a presentar en el Sobre B:

Los siguientes documentos deben ser aportados por los oferentes, debidamente sellados y firmados, dentro del plazo y hora establecida por el cronograma para su presentación. A partir del día y hora fijada para la finalización del plazo de presentación de ofertas, **no se recibirán ninguna adicional. Las que sean recibidas fuera de ese plazo, serán rechazadas sin más trámite.**

NOTA 1: El sobre B debe ser entregado/cargado conjuntamente con el sobre A, según la fecha establecida por el cronograma del proceso.

NOTA 2: Los oferentes presentarán su oferta en moneda nacional (pesos dominicanos RD\$), incluyendo impuestos.

1. Formulario de presentación de oferta económica sellada y firmada (SNCC.F.033) (NO SUBSANABLE).
2. Garantía de la seriedad de la oferta, correspondiente al 1% del monto total de la oferta económica presentada. El tipo de garantía aceptado será la Póliza de Seguros y con una vigencia mínima hasta el 00 de XX de 2021. (NO SUBSANABLE)

1.7 Criterios de evaluación.

Para los fines de evaluar las ofertas presentadas en el marco del presente procedimiento, se utilizarán los siguientes criterios de evaluación:

Se evaluará y comparará únicamente las Ofertas de las empresas que cumplan con los requisitos de oferentes que se ajustan sustancialmente a las especificaciones de cada actividad:

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

Elegibilidad: que cumpla con la documentación requerida del oferente

Capacidad Técnica: Que cumpla con todos los requisitos de la presentación de ofertas, según lo establecido en este pliego de condiciones, de acuerdo al punto 3.9.

a) Oferta económica: menor precio ofertado.

Solo serán evaluadas aquellas ofertas económicas de los oferentes que se ajusten sustancialmente a las disposiciones de las fichas técnicas, por lo que deben cumplir con **TODOS** los requisitos de las credenciales y fichas técnicas.

En caso de empate entre dos o más Oferentes/Proponentes, se procederá de acuerdo al siguiente procedimiento:



El Comité de Compras y Contrataciones procederá por una elección al azar, en presencia de Notario Público y de los interesados, utilizando para tales fines el procedimiento de sorteo.

Criterios de adjudicación

La adjudicación **será decidida por lote a los oferentes**, por lo que, el ganador será escogido en razón de que superen la evaluación técnica (Cumplan con TODAS las características de la ficha técnica y las credenciales) y la evaluación económica tenga el menor precio ofertado, escogiendo así la oferta que sea de mayor conveniencia para la Oficina Nacional de Estadística, con apego a los principios rectores del Sistema Nacional de Compras y Contrataciones Públicas.

1.8 Condiciones de pago

Los pagos se realizarán de acuerdo a las siguientes condiciones: Crédito de 30 a 60 días luego de ser recibida la factura por actividad recibida conforme. El proveedor debe de contemplar que la ONE le hará 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.

1.9 Duración del contrato

La duración del contrato que se genere por esta contratación será de **4 meses**.

