

MINISTERIO DE ECONOMÍA, PLANIFICACIÓN Y DESARROLLO OFICINA NACIONAL DE ESTADÍSTICA

PROCESO DIRIGIDO A MIPYMES

Compra Menor ONE-DAF-CM-2024-0024 “SERVICIO DE CATERING PARA DIFERENTES ACTIVIDADES DE LA INSTITUCIÓN”

2.1 Objeto de la Compra Menor

Constituye el objeto de la presente convocatoria a la **Compra Menor ONE-DAF-CM-2024-0024 “SERVICIO DE CATERING PARA DIFERENTES ACTIVIDADES DE LA INSTITUCIÓN”**, de acuerdo con las condiciones fijadas en el presente Pliego de Condiciones Específicas.

2.2 Fuente de Recursos

La Oficina Nacional de Estadística, de conformidad con el Artículo 8, numeral 2 del Decreto No.416-23 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 **2024**, 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 pagados dentro de los treinta (30) días hábiles luego de entrega la factura del servicio prestado.**

Los pagos se realizarán de acuerdo con las siguientes condiciones:

- Crédito de 30 días luego de ser recibida la factura por actividad recibida conforme.
- 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.

2.4 Disponibilidad y Adquisición del Pliego de Condiciones

Los oferentes interesados pueden remitir manifestación de interés a presentar oferta, dentro de la fecha establecida en cronograma de actividades.

El presente Pliego de Condiciones estará disponible para quien lo solicite, en la **Oficina Nacional de Estadística (ONE)**, ubicada en la **Avenida México esquina Leopoldo Navarro, Edificio de Oficinas Gubernamentales Juan Pablo Duarte, piso 9, Santo Domingo, Distrito Nacional, República Dominicana**, en el horario de 8:30 a.m. a 3:00 p.m. de lunes a viernes, en la fecha indicada

en el Cronograma de actividades y en la página Web de la institución, www.one.gob.do, y en el portal administrado por el Órgano Rector, www.comprasdominicana.gov.do, para todos los interesados.

Para cualquier información adicional comunicarse con la División de Compra y Contrataciones en el teléfono 809-682-7777 Ext. 2622, correo electrónico: alfida.sanchez@one.gob.do

2.5 Descripción de los Bienes o servicios:

Lote I:

catering para actividades de la Dirección de Estadísticas Demográfica Sociales y Ambientales.

Presupuesto: RD\$240,000.00

ítem	Descripción
1	<p>Socialización implementación Consenso de Montevideo. (Actividad de alto nivel con el Ministro de Economía)</p> <p>Cantidad de participantes: 35 Lugar: Pendiente de confirmación. Fecha:01/8/2024 Horario: 3:00 p.m. a 5:00 p.m.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Especificaciones técnica del Servicio: <p>Estación líquida: café, té, leche, cremora, azúcares diversas (blanca, crema y dieta) tazas doble uso para café y leche) cucharitas, agua caliente para té, 2 botellas de agua Tetrapak por personas.</p> <p>Picadera finamente emplatada con 4 bocadillos salados y 2 dulces:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Croqueta vegana (espinaca, etc.) • Pastelitos de pollo horneado. • Mini pinchos de pollo y de res con pimientos, cebolla (que los cortes sean adecuados) • Mini wrap de tuna • Postres: coco horneado y muffin de guineo y de zanahoria • Jugo de naranja natural y Fruit punch. <p>Montaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cristalería: copas doble uso, para agua y para jugos para doble servicio. • Neverita con hielo • 2 mozos • Montaje: 15 mesas rectangulares con sus manteles con bambalinas color blancas o cremas. • Con topes (elegantes) Dichas mesas son para instalación de estación de café, alimentos y • herradura para los invitados • 35 sillas Tiffany <p>Nota: Esta actividad Contara con la participación de Ministros y Directores</p>

2

Reunión técnica para la discusión y presentación de los resultados del proyecto.

Cantidad de participantes: 50

Lugar: Pendiente de confirmación

Fecha: Del 5 al 8 de agosto 2024 (Pendiente confirmar)

Horario: de 9:00 a.m., a 11:00 a.m.

• **Especificaciones técnicas del servicio:**

Estación de café permanente: café, cremora, leche, 2 botella de agua Tetrapak por persona, té, agua caliente, azúcares diversas (blanca, morena y dieta. Taza doble uso (café y leche) con su platos y cucharitas. Servilletas en servilletero.

Picadera:

4 bocadillos salados, jugo natural, postre y frutas:

- Pastelitos de res
- Mini pincho de pollo, cebolla y ajíes
- Wrap de tuna.
- Sándwiches de queso crema con puerro
- Bandeja de frutas: manzana verde, kiwi, lechosa, melón, etc.
- Postre: coco tierno
- Jugo de naranja natural

Montaje:

- 10 mesa redondas o rectangulares (pendiente confirmar) cada una con su mantelería
- 10 pucheros con follaje para colocar en casa mesa
- 50 sillas Tiffany
- 4 mesas rectangulares con mantel y bambalina, color blanco o crema (para la colocación de la estación de café, brindis y registro.
- Cristalería general: platos picaderos, tenedores para las frutas, vasos para jugos o copas,
- Servilletas en servilletero
Nota. Las copas o vasos deben ser para doble cantidad ya que las botellas de agua la colaremos en casa mesa.
- Neverita con hielo con su pala de servir
- 2 mozos
- 5 mesa tipo cóctel para el momento de brindis
- 5 pucheros con follaje para la mesa de cóctel

3	<p>Presentación con los actores involucrados para el análisis de resultados modulo ambiental de la Encuesta de Actividad Económica.</p> <p>Cantidad de participantes: 40 Lugar: Pendiente de confirmación Fecha: 23/8/2024 Horario: 9:00 a.m. 11:00 am.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Especificaciones técnicas del servicio: <p>Estación de agua y café permanente: leche, cremora, chocolate en polvo, removedores de café, azúcar de dieta, morena y blanca, 2 botellas Tetrapak por persona</p> <p>Picadera emplatada finamente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Croqueta de pollo (deben permanecer calientes) • Pastelitos de queso crema con puerro • Wrap de tuna • Mini tortilla española (deben permanecer calientes) • Bandeja de frutas: manzana verde, kiwi, lechosa, melón, etc. <p>Postres:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Coco tierno • Mine pie de guayaba • Bebidas: Naranja y Fruit punch
----------	---

Lote II: servicios de catering para actividades del Departamento de Articulación del SEN

Presupuesto: RD\$60,000.00

Ítems	Descripción
1	<p>Taller de validación de fichas de mejoras para el Plan de Fortalecimiento de RRAA (Agropecuaria).</p> <p>Cantidad de participantes: 30 Lugar: a confirmar Fecha: 23/7/2024 Horario: 9:00 a.m. 1:00 p.m.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Especificaciones técnicas del servicio: <p>Estación de agua y café permanente: leche, cremora, chocolate en polvo, removedores de café, azúcar de dieta, morena y blanca, 3 botella de Tetrapak por persona. Bandeja de galletas (avena y saldas) y short frutas.</p> <p>Cada refrigerio debe contar con lo siguiente:</p> <p>5 salados bocadillos salados, frutas y postres:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Mini wrap de tuna • Croqueta de pollo (deben estar siempre calientes) • Pastelitos de res • Mini tortilla española (deben permanecer calientes) • Mini pincho de res y de pollo con pimentón y cebolla (deben permanecer calientes) <p>Postres:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Coco tierno • Muffin de guineo o zanahoria • Bebidas: Naranja y Fruit punch <p>Montaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 5 mesa redondas con su mantelería, cada una con un puchero con follaje • 35 sillas plásticas (procurar que estén en excelentes condiciones) • 3 mesas con mantelería para la colocación de alimentos y registro. • Servilleta en su servilletero • Jarra para servir los jugos • 2 servicio de un mozo. • Neverita con hielo, con su pala de servir. • Cristalería (vasos, platos, cubiertos, tazas doble uso para café con café leche, etc.)
--	--

LOTE III: servicios de catering para actividad de la Escuela Nacional de Estadística:

Presupuesto: RD\$30,000.00

Ítem	Descripción
1	<p>Encuentro Anual para Facilitadores de la ONE.</p> <p>Cantidad de participantes: 20 Lugar: CSI ONE Fecha:22/8/2024 Horario: 9:30 am.</p> <p>Especificaciones técnicas del servicio:</p> <p>Picadera pre-empacados en envases biodegradables.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pastelito de queso crema con puerro • Mini wrap pasta de pollo • Sándwiches de tuna • Bebidas: Dos opciones de jugo natural. <p>Montaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vasos para jugos clear, 12 onz. • Servilletas suficientes cuadradas con su servilletero

	<ul style="list-style-type: none"> • Neverita con hielo, con su pala de servir. • Jarra de servir jugo
--	--

LOTE IV: Servicios de catering para actividades de la Comisión de Integridad:

Presupuesto: RD\$25,000.00

Ítem	Descripción
	<p>Charla a la Comisión de Integridad Cantidad de participantes: 30 Lugar: ONE. Fecha: 10/09/2024 Horario: 9:30 am., a 10:30 am.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Especificaciones técnicas del servicio: <p>Picadera pre-empacadas en envases biodegradables:</p> <p>Bocadillos salados:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pastelito de res • Mini wrap pasta de pollo • Sándwiches de jamón y queso. <p>Jugo natural naranja</p> <p>Montaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Servilletas en su servilletero • Nevera con hielo con su pala de servir • Vasos desechables clear para jugo, 12 onz • Café: removedores, azúcar blanca y cremora • Vasos biodegradables 4 Onz. Para café

Notas:

- Previo al evento se confirmará la ubicación.
- 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 en envases biodegradables (cuando se requiera).
- Para cada actividad debe contemplarse un menú que brinde opciones a seleccionar con una variedad de 20 platos aproximadamente.
- 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.
- Para las actividades que no estamos colocando los menús detallados, es necesario que presenten el menú de las variedades que tengan disponibles para elegir previo al evento.

Cronograma de actividades

ACTIVIDADES	PERÍODO DE EJECUCIÓN
Publicación llamada a participar	Desde el viernes 11 de julio de 2024 a partir de las 10:25 a.m.
Período para realizar consultas por parte de los interesados Reunión aclaratoria opcional	12/07/2024 2:45 p.m.
Plazo para emitir respuesta consultas interesados	15/04/2024 2:22 p.m.
Recepción de Propuestas: “Económica” y “Técnica”	16/07/2024 2:30 p.m.
Apertura de “Sobre A” Propuestas Técnicas.	16/07/2024 2:35 p.m.
Presentación degustación de alimentos	Previa coordinación.
Adjudicación	Hasta el 31/07/2024

Consultas y/o solicitudes de aclaración

Hasta la fecha límite del plazo que establece el cronograma del proceso, los oferentes interesados podrán solicitar aclaraciones o formular consultas sobre el procedimiento de contratación de que se trata, ante alguna duda o falta de claridad sobre algún punto de estas especificaciones técnicas. Para estos fines, serán formuladas en físico o por medio digital al correo de referencia.

2.10 Lugar entrega de Suministro

Los servicios serán entregados en esta sede central, centros de actividades de la ciudad y otras localidades del interior del país. Los oferentes deben contemplar en su oferta el costo de dichas movilidades a los lugares establecidos a desarrollar las actividades fuera de la sede central.

2.11 Presentación de Propuestas Técnicas y Económicas

Las Ofertas se presentarán en un Sobre cerrado o cargado al Portal Transaccional de Compras y Contrataciones y rotulado con las siguientes inscripciones:

NOMBRE DEL OFERENTE
(Sello social)

OFICINA NACIONAL DE ESTADÍSTICA

Referencia: ONE-DAF-CM-2024-0024

Dirección: Avenida México esquina Leopoldo Navarro, Edificio de Oficinas Gubernamentales Juan Pablo Duarte, piso 9, Santo Domingo, Distrito Nacional, República Dominicana.

Teléfono: 809-682-7777 Extensiones 2646

Correo electrónico: maria.brito@one.gob.do



Este Sobre contendrá en su interior Propuesta Técnica y Económica. La Oferta Económica deberá presentarse en Pesos Dominicanos (RD\$). Los precios deberán expresarse en **dos decimales XX.XX**, que tendrán que incluir todas las tasas, impuestos y gastos que correspondan, transparentados e implícitos según corresponda.

El Oferente será responsable y pagará todos los impuestos, derechos de aduana, o gravámenes que hubiesen sido fijados por autoridades municipales, estatales o gubernamentales, dentro y fuera de la República Dominicana, relacionados con los bienes y servicios conexos a ser suministrados.

Los precios no deberán presentar alteraciones ni correcciones y **deberán ser dados en la unidad de medida establecida en el Formulario de Oferta Económica.**

En los casos en que la Oferta la constituyan varios bienes, solo se tomará en cuenta la cotización únicamente de lo evaluado CONFORME en el proceso de evaluación técnica.

Ninguna oferta presentada en término podrá ser desestimada en el acto de apertura. Las que fueren observadas durante el acto de apertura se agregaran para su análisis por parte de los peritos designados.

Requisitos para el oferente:

- 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 estimados y montaje correspondientes.
- Incluir transporte de los servicios.
- 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.
- Debe remitir fotos de las cocinas donde serán preparados los alimentos.
- 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 2 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.
- El adjudicatario, previo a la realización de cada actividad deberá presentar una cotización, la cual debe ser aprobada por la entidad contratante y, por consiguiente,

con posterioridad a la prestación del servicio deberá presentar la factura correspondiente.

Documentación a Presentar

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.**

1. Registro de Proveedores del Estado (RPE) con documentos legales-administrativos actualizados, emitido por la Dirección General de Contrataciones Públicas.
2. Formulario de información sobre el oferente, sellado y firmado (SNCC. F.042)
3. Formulario de Presentación de Oferta, sellado y firmado. (SNCC.F.034).
4. Oferta Técnica (conforme a las especificaciones técnicas suministradas)
5. Oferta Económica (debe contener precio por ítem y total de oferta por lote).
6. Fotos o imágenes de actividades similares realizadas.
7. Cartas de referencia o contratos de servicios, mínimo 3.
8. Acreditación de experiencia, mínimo 2 años.
9. Certificación emitida por la Dirección General de Impuestos Internos (DGII), donde se manifieste que el Oferente se encuentra al día en el pago de sus obligaciones fiscales.
10. Certificación emitida por la Tesorería de la Seguridad Social, donde se manifieste que el Oferente se encuentra al día en el pago de sus obligaciones de la Seguridad Social.
- 11. Certificación de MIPYMES o MIPYMES MUJER.**
12. Registro Mercantil Vigente.
13. Copia de la cédula de la persona autorizada por la asamblea o un poder a firmar contratos.
14. certificaciones de buena higiene y manipulación de alimentos de los últimos dos (2) años, siendo la Certificación ISO 22000 preferible.

Documentos a presentar:

Las ofertas técnicas y económicas deben ser entregadas/cargadas conjuntamente, según la fecha establecida por el cronograma del proceso.

Los oferentes presentarán su oferta en moneda nacional (pesos dominicanos RD\$), incluyendo impuestos. Las ofertas económicas deben presentar los detalles de insumos cotizados por actividad.

1. Formulario de presentación de oferta económica sellada y firmada.

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 el Proponente está legalmente autorizado para realizar sus actividades comerciales en el país.

Capacidad Técnica: Que los Bienes cumplan con todas las características especificadas en las Fichas Técnicas.

3.5 Fase de Homologación

Los Peritos levantarán un informe donde se indicará el cumplimiento o no de las Especificaciones Técnicas de cada uno de los Bienes ofertados, bajo el criterio de **CUMPLE/ NO CUMPLE**. En el caso de no cumplimiento indicará, de forma individualizada las razones.

Los Peritos emitirán su informe al Comité de Compras y Contrataciones sobre los resultados de la evaluación de las Propuestas a los fines de la recomendación final.

3.8 Plazo de Mantenimiento de Oferta

Los Oferentes/Proponentes deberán mantener las Ofertas por el término de **treinta (30)** días hábiles contados a partir de la fecha del acto de apertura.

3.9 Evaluación Oferta Técnica

Se evaluará y comparará únicamente las Ofertas de las empresas que cumplan con los requisitos de oferentes que se ajustan sustancialmente al presente Pliego de Condiciones.

- Las Propuestas además de cumplir con los requerimientos exigidos por la ley de compras y contrataciones y sus reglamentos deberán contener la documentación necesaria, suficiente y fehaciente indicada precedentemente, lo cual será evaluado mediante el criterio de **calidad vs precio**”.
- **Las ofertas deben cumplir con todas las especificaciones técnicas.**
- A los oferentes calificados se les solicitará presentar una muestra de los alimentos, serán considerados los aspectos: de calidad y sabor de los productos; entendiéndose que calidad consiste, en aspectos no grasosos tipo de productos utilizados en su elaboración y en cuanto al sabor: punto de sal y azúcar, entre otros a considerar mediante el análisis de la presentación y degustación de los alimentos.
- El/los peritos designados al efecto de la evaluación de las propuestas podrán realizar una supervisión aleatoria a las instalaciones físicas de los oferentes/proveedores para constatar las condiciones de higiene y calidad de los servicios ofrecidos. (Estudio de campo). Previo aviso, de considerar que sus instalaciones no reúnen las condiciones de higiene y calidad, tomarán imágenes, levantarán informe y procederán a descalificar la oferta.
- Al momento de la visita se requiere que el personal se encuentre manipulando alimentos y que cuente con todas las indumentarias necesarias para tales fines, de manera que se garantice la inocuidad de los alimentos.
- Pasarán a la etapa de evaluación económica los oferentes que califiquen con los requerimientos técnicos y las instalaciones físicas de preparación de los alimentos.
- Para el caso de los alimentos es necesario que los oferentes/proponentes sean los productores directos de los alimentos. (Sin intermediarios).

3.10 Evaluación Oferta Económica

Se evaluará y comparará únicamente las Ofertas que se ajustan sustancialmente al presente Pliego de Condiciones Específicas y que hayan sido evaluadas técnicamente como **CONFORME**, bajo el criterio del menor precio ofertado.

Luego de analizar la documentación presentada, las muestras y confirmar la veracidad de las informaciones suministradas, los peritos procederán a indicar los lugares ocupados por cada oferta.

4.1 Criterios de Adjudicación

La Adjudicación será decidida a favor del Oferente/Proponente cuya propuesta cumpla con las especificaciones técnicas exigidas, cumpla con la documentación del sobre A, que tenga el menor precio ofertado.

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

5.1.5 Duración del contrato

La duración del contrato que se genere por esta contratación será de seis (6) meses.

5.1.2 Incumplimiento del Contrato

Se considerará incumplimiento del Contrato:

- a. La mora del Proveedor en la entrega de los Bienes.
- b. La falta de calidad de los Bienes suministrados.
- c. El Suministro incompleto de los servicios solicitados y contratados, no aceptándose partidas incompletas para los adjudicatarios en primer lugar.

6.1 Requisitos de Entrega

Todos los bienes adjudicados deben ser entregados conforme a las especificaciones técnicas solicitadas, así como en el lugar de entrega convenido con la **OFICINA NACIONAL DE ESTADÍSTICA (ONE)**, siempre con previa coordinación con el responsable de recibir los servicios previa coordinación con área responsable con fines de dar entrada a los bienes entregados.

6.4 Obligaciones del Proveedor

El Proveedor está obligado a reponer Bienes deteriorados durante su transporte o en cualquier otro momento, por cualquier causa que no sea imputable a la Entidad Contratante.

Si se estimase que los citados Bienes no son aptos para la finalidad para la cual se adquirieron, se rechazarán los mismos y se dejarán a cuenta del Proveedor, quedando la Entidad Contratante exenta de la obligación de pago y de cualquier otra obligación.