



## MINISTERIO DE ECONOMÍA, PLANIFICACIÓN Y DESARROLLO OFICINA NACIONAL DE ESTADÍSTICA

**Compra Menor ONE-DAF-CM-2024-0020 “SERVICIO DE CATERING PARA LA PRESENTACIÓN DEL INFORME GENERAL DEL X CENSO NACIONAL DE POBLACIÓN Y VIVIENDA (XCNPV)”.**

### 2.1 Objeto de la Compra Menor

Constituye el objeto de la presente convocatoria a la **Compra Menor ONE-DAF-CM-2024-0020 “SERVICIO DE CATERING PARA LA PRESENTACIÓN DEL INFORME GENERAL DEL X CENSO NACIONAL DE POBLACIÓN Y VIVIENDA (XCNPV)”**, 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, contra presentación de factura y recepción conforme del servicio.**

Los pagos se realizarán de acuerdo a 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 deberán 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,**



*P*



**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](http://www.one.gob.do), y en el portal administrado por el Órgano Rector, [www.comprasdominicana.gov.do](http://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. 2646, correo electrónico: [maria.brito@one.gob.do](mailto:maria.brito@one.gob.do)

## 2.5 Descripción de los Bienes o servicios:

**Presupuesto: RD\$800,000.00**

Ítem	Descripción
1	<p><b>Servicio de catering para la presentación de los resultados del informe final del XCNPV.</b></p> <p><b>Lugar:</b> Auditorio de la PCMM.  <b>Fecha:</b> 27/06/2024.  <b>Cantidad de personas:</b> 190.  <b>El montaje debe estar listo a las 8:00 a.m.</b></p> <p><b>Para esta requerimos:</b></p> <p><b>Estación liquida permanente con:</b> Café, leche, agua en tetra pack, cremora, Azúcar blanca y morena, chocolate en polvo, servilletas cuadradas con su servilletero (VARIOS SERVILLETOS), Galletas Variadas, 100 unidades de shots de frutas, 100 mini croissant de jamón y queso crema (pueden ser divididos).</p> <p><b>Nota:</b> favor presentar azúcares, cremora y chocolate en polvo en cristalería adecuada.</p> <p><b>Picadera:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pinchos de pollo con salsa teriyaki y ajonjolí (DEBE PERMANECER CALIENTE).</li> <li>• Pastelitos de queso crema con guayaba.</li> <li>• Sándwichitos de tuna sellados con ajonjolí.</li> <li>• Deditos de Mero (DEBE PERMANECER CALIENTE).</li> <li>• Croqueta vegana (con espinacas, etc.).</li> <li>• Dulce de coco Horneado.</li> <li>• Cuadritos de limón / y naranja.</li> </ul> <p><b>Bebida:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Piña Colada.</li> <li>• Fruit Punch.</li> <li>• Agua en tetra pak, 2 por personas.</li> </ul> <p><b>Para el Montaje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 14 Planta Grigri con tarros adecuados.</li> <li>• 18 Pucheros con follaje (Flores y Ruscus).</li> <li>• 14 mesas tipo bar.</li> <li>• 8 mesas rectangulares de buffet.</li> <li>• 8 manteles rectangulares con sus bambalinas.</li> <li>• Cristalería (copas, tasas para todo uso).</li> <li>• Cucharitas para café.</li> <li>• 3 jarras para servir.</li> <li>• 10 mozos.</li> </ul>



1



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nevera con hielo y su pala de servir.</li> </ul> <p><b>Nota: debe incluir montaje y desmontaje.</b></p>
--	--

### Cronograma de actividades

ACTIVIDADES	PERÍODO DE EJECUCIÓN
Publicación llamada a participar	Desde el 12 de junio de 2024 a partir de las 12:00 m.
Período para realizar consultas por parte de los interesados Reunión aclaratoria opcional	13/06/2024 05:00 p.m.
Plazo para emitir respuesta consultas interesados	14/06/2024 3:30 p.m.
Recepción de Propuestas: “Sobre A” y “Sobre B”	17/06/2024 12:00 m.
Apertura de “Sobre A” Propuestas Técnicas.	17/06/2024 12:10 p.m.
Adjudicación	21/06/2024

### 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 el auditorio de la PCMM Santo Domingo. Los oferentes deben contemplar en su oferta el costo de dichas movilidades al lugar establecido a desarrollar la actividad.

### 2.11 Presentación de Propuestas Técnicas y Económicas “Sobre A” y “Sobre B”

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)  
Firma del Representante Legal

**COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES**  
**OFICINA NACIONAL DE ESTADÍSTICA**  
Referencia: ONE-DAF-CM-2024-0020

**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](mailto: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 la fecha y hora indicada.
- Incluir transporte de los servicios.
- Montaje y desmontaje.
- Los alimentos deben contar con garantía 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 5 años como suplidor en cuanto a montajes y servicios de 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.



#### 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**

1





**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. Fotos o imágenes de actividades similares realizadas.
6. Cartas de referencia o contratos de servicios, mínimo 3.
7. Acreditación de experiencia, mínimo 5 años.
8. 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.
9. 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.
10. Registro Mercantil Vigente.
11. certificaciones de buena higiene y manipulación de alimentos de los últimos dos (2) años, siendo la Certificación ISO 22000 preferible.



**Oferta Digital:** Para la presentación de forma digital a través del Portal Transaccional del "Sobre A y B" sólo un original de cada documento y deberán firmarse en todas las páginas por el Representante Legal.

**Documentos a presentar en el Sobre B:**

El sobre B debe ser entregado/cargado conjuntamente con el sobre A, 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":

**Tiempo y lugar entrega de documentos de índole subsanable:**

- **Plazo:** Dos (02) días hábiles a partir de la notificación de la documentación a subsanar.
- **Vías:**
  - ✓ Portal transaccional proceso núm. ONE-DAF-CM-2024-0020.
  - ✓ Al correo: maria.brito@one.gob.do
  - ✓ En físico: en las Oficinas ubicadas en la Avenida México esquina Leopoldo Navarro, Edificio de Oficinas Gubernamentales Juan Pablo Duarte, piso 9, Santo Domingo de Guzmán.

**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.

4



### 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 Técnicas “Sobre A”, 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.
- **Las ofertas deben cumplir con todas las especificaciones técnicas.**
- 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). Previa 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.





CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE CREDENCIALES		CUMPLE	NO CUMPLE	DOCUMENTACIÓN SUBSANABLE
1	Registro de Proveedores del Estado (RPE) con documentos legales-administrativos actualizados, emitido por la Dirección General de Contrataciones Públicas.			Si
2	Formulario de información sobre el oferente, sellado y firmado (SNCC.F.042)			Si
3	Formulario de Presentación de Oferta, sellado y firmado. (SNCC.F.034).			Si
4	Oferta Técnica (conforme a las especificaciones técnicas suministradas)			No
5	Fotos o imágenes de actividades similares realizadas.			Si
6	Cartas de referencia o contratos de servicios, mínimo 3.			Si
7	Acreditación de experiencia, mínimo 5 años.			Si
8	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.			Si
9	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.			Si
10	Registro Mercantil Vigente.			Si
11	<b>certificaciones de buena higiene y manipulación de alimentos de los últimos dos (2) años, siendo la Certificación ISO 22000 preferible.</b>			Si
CRITERIO DE EVALUACIÓN ECONÓMICA		CUMPLE	NO CUMPLE	DOCUMENTACIÓN SUBSANABLE
<b><u>Oferta Económica (Cotización).</u></b>				No
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Firmada y sellada</li> <li>➤ RNC</li> <li>➤ Descripción del bien o servicio requerido</li> <li>➤ Aceptación de las condiciones de pago</li> </ul>				



#### 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 y presente el menor precio.

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.

#### 5.1.2 Incumplimiento del Contrato u orden de compras

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/servicios 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.



↑