



REPÚBLICA DOMINICANA



**DGA**  
**ADUANAS**  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADUANAS

**"AÑO DE LA INNOVACIÓN Y LA COMPETITIVIDAD"**

**TÉRMINOS DE REFERENCIA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**  
**"Servicio de Catering para la 4ta Conferencia OEA"**

**Compras Menores**

DGAP-DAF-CM-2019-0153  
Santo Domingo, Distrito Nacional  
Agosto, 2019



## 1. DATOS DEL PROCESO

### 1.1. Objeto.

El objetivo de la presente Convocatoria es Para la contratación del “Servicio de Catering para la 4ta Conferencia OEA.”

### 1.2. Presentación de Ofertas.

La entrega de Propuestas se efectuará en la Gerencia Administrativa de la Dirección General de Aduanas, sita en Av. Abraham Lincoln, esq. Jacinto Mañón, No.1101, Ens. Serrallés hasta la **fecha y lugar indicados** en el Cronograma del proceso y sólo podrá postergarse por causas de Fuerza Mayor o Caso Fortuito definidos en el presente documento.

### 1.3. Condiciones de Pago.

La condición de pago establecida es crédito.

### 1.4. Moneda de la Oferta.

El precio en la Oferta deberá estar expresado en moneda nacional, (**Pesos Dominicanos, RD\$**).

### 1.5. Plazo de Mantenimiento de Oferta

Los Oferentes/Proponentes deberán mantener las Ofertas por el término de **sesenta (60) días calendarios** contados a partir de la fecha del acto de apertura.

### 1.6. Documentos para Presentar.

#### Oferta Técnica Sobre “A”

#### A. Documentación Legal:

1. Formulario de Presentación de Oferta (**SNCC.F.034**)
2. Formulario de Información sobre el Oferente (**SNCC.F.042**)
3. Registro de Proveedores del Estado (RPE) con documentos legales-administrativos actualizados, emitido por la Dirección General de Contrataciones Públicas.
4. Certificación de la Dirección General de Impuestos Internos (DGII) en el cual se manifieste que el oferente está al día con sus obligaciones fiscales.
5. Certificación de pago de la Tesorería de la Seguridad Social (TSS), la cual manifieste que está al día con sus obligaciones de la Seguridad Social.

**B. Documentación Técnica:**

6. Oferta Técnica (conforme a las especificaciones técnicas)
7. Degustación en el momento que se le solicite

**Oferta Económica Sobre "B"**

1. Presupuesto (**expresado en moneda nacional**)
2. Forma de pago.
3. Tiempo de Entrega

**1.7. Presentación de los Documentos Contenidos en el Sobre.**

Los documentos contenidos en el sobre deberán ser presentados en un (01) original debidamente marcado como "**ORIGINAL**" en la primera página del ejemplar, junto con una (1) fotocopia simple de los mismos, debidamente marcada, en su primera página, como "**COPIA**".

**Las Ofertas se presentarán en sobres cerrados y rotulados con las siguientes inscripciones:**

NOMBRE DEL OFERENTE/PROPONENTE  
(Sello Social)  
Firma del Representante Legal  
COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES  
**DIRECCIÓN GENERAL DE ADUANAS**  
PRESENTACIÓN: OFERTA TÉCNICA Y ECONÓMICA  
DGAP-DAF-CM-2019-0153

El Oferente que adquiera la ficha técnica a través de la página web de la institución, <http://www.aduanas.gob.do/> o del portal administrado por el Órgano Rector, [www.comprasdominicana.gob.do](http://www.comprasdominicana.gob.do), deberá enviar un correo electrónico notificando al Departamento de Compras de la Dirección General de Aduanas, sobre la adquisición del mismo, a los fines de que la Entidad Contratante tome conocimiento de su interés en participar.

Para fines de consultas, canalizarlas a través de los **datos de contacto** siguientes:

Correo: [compras@dga.gov.do](mailto:compras@dga.gov.do)  
Teléfono: (809) 547-7070 ext. 2260,2549,  
809-547-1290 Ext. 2512



**1.8. Cronograma del Proceso.**

ACTIVIDADES	PERÍODO DE EJECUCIÓN
1. Publicación	miércoles 14 de agosto de 2019
2. Periodo para realizar consultas por parte de los interesados	Hasta el jueves 15 de agosto de 2019 a las 11: 00 AM
3. Plazo para emitir respuesta por parte del comité de Compras y Contrataciones	Hasta el jueves 15 de agosto de 2019 a las 4:00 PM.
4. Recepción de Propuestas: "Sobre A" y "Sobre B"	lunes 19 de agosto de 2019, Desde las 9:00 AM a 11:00 AM Gerencia Administrativa, ubicada edificio Sede DGA.
5. Apertura de "Sobre A" Propuestas Técnicas y Sobre "B" Propuestas Económicas	martes 20 de agosto de 2019

**1.2. Descripción.**

El objeto del procedimiento es la Contratación del Servicio de Catering para la 4ta conferencia OEA (fecha del evento 29/08/2019 en el auditoria de la DGA)

**1.3. Requerimientos.**

**Lote 1. Servicio de refrigerios para 250 personas**

**Primer Refrigerio 750 unidades de cada variedad**

Sólidos:

Mini tortillas españolas con hongos

Bolitas de tres quesos rellenas de dátiles y nueces

Mini quiches de tomates secos

Montaditos de peras caramelizadas, queso camembert y almendras tostadas

Pinchos de frutas

Shots de yogur con frutas y granola

Líquidos: agua, café, té, chocolate, jugos naturales de naranja, sandia y piña.

**SEGUNDO REFRIGERIO: 750 unidades de cada variedad**

Sólidos:

Pinchos caprese (bolita de mozzarella, tomate uva y pesto de albahaca)

Tarticos rellenos de hongos con aceite de trufas

Mini cheesecakes salados de salmón con crema de alcaparras

Polvorones salados con blue cheese y blueberries

Cuadritos de limón

Shots de mousse de chinola

Shots de cheesecakes de queso de cabra con frutas de estación

Líquidos: agua, café, té, jugos naturales de naranja, sandia y piña.

incluir cristalería, cubertería, servilletas.

Nota: tomar en cuenta que este servicio de refrigerio se estará ofreciendo en 2 momentos de esta actividad primer refrigerio 8:00 a.m. y segundo refrigerio 10:00 a.m.

**Lote 2 Servicio de Almuerzo para 20 personas**

- Salmon Fresco Horneado en Reducción de Chinola
- Reducción de Chinola
- Filete de Res Con Salsa de Hongos y Salsa a la Pimienta
- Tarta de Queso Cabra
- Raviolis de Portobello
- Arroz al Maduro con Pinones
- Ensalada de Uvas y Nueces
- Panes y Casabes
- Catibias
- Soufflé de Coco Cestitas
- Crema de Dulce de Leche con Lasca de Naranjas
- Café Azúcar Blanca, Crema, de Dieta y Cremora

**Alquileres para el montaje del almuerzo para 20 personas**

- Azucarera
- Copa Agua Tulipe
- copa de Vino
- Vaso Higball
- Tazas de Café
- Cuchara de Postre de Plata
- Cuchara Café Plata
- Cuchillo de Mesa Plata
- Tenedor Mesa Plata
- Tenedores Postre Acero Inoxidable
- Cuchillo Mantequilla New Deco plata
- Mantel
- Mantel Buffet Al Piso Blanco
- Mantel Buffet Blanco
- Bambalina Blanca
- Mesa Bar 30 x 72
- Mesa Buffet 96x30 Madera Guerr
- Mesa Cuadrada Cristal
- Plato Base
- Plato Pan Blanco Carb.
- Plato de Postre





- Plato Sitio Blanco
- Servilletas Lino Blanca
- Bandejas para el Café
- Bandejas de Mozos
- Doiles de Lino
- Individual Blanco
- Individuales
- Sillas Clear
- Arreglo Floral
- Arreglo Puchero
- Incluye 4 Mozos para el manejo de la Comida y la Bebida
- Transporte, Montaje y Desmontaje
- Piezas de Servir, todos los Alquileres para el Evento
- y Arreglos Florales.

Tomar en cuenta que cada oferente/proponente participante no puede participar en mas de un lote.

## 2. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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 las todas características especificadas en los requerimientos y especificaciones técnicas.

El no cumplimiento en una de las especificaciones y/o garantías técnicas, el no colocar el nivel de detalle solicitado y los servicios especificados en las propuestas, el no incluir uno de los documentos solicitados en la propuesta técnica de naturaleza no subsanable, implica la descalificación de la Oferta y la declaración de NO CONFORME del Servicio ofertado.

En este caso no se realizará evaluación alguna de otros aspectos ya que dicha oferta estará descalificada.

## 3. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN



El Comité de Compras y Contrataciones evaluará las Ofertas dando cumplimiento a los principios de transparencia, objetividad, economía, celeridad y demás, que regulan la actividad contractual, y comunicará por escrito al Oferente/Proponente que resulte favorecido. Al efecto, se tendrán en cuenta los factores económicos y técnicos más favorables.

La Adjudicación será decidida a favor del Oferente/Proponente 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.

**El oferente que resulte adjudicatario debe remitir firmada la Carta Compromiso Ético de la DGA al momento de recibir la orden de compra.**