



República Dominicana
Santo Domingo, Distrito Nacional
MINISTERIO DE CULTURA

No. EXPEDIENTE

CULTURA-DAF-CM-20022-0042

No. DOCUMENTO

2022-0042

FICHA TÉCNICA

REFERENCIA: CULTURA-DAF-CM-2022-0084

CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE CATERING PARA ACTIVIDADES DEL MINISTERIO Y SUS DEPENDENCIAS



1. Invitación a Participar

El Ministerio de Cultura, les invita a participar en el proceso de bajo la modalidad de **Compra Menor**, referencia No. **CULTURA-DAF-CM-2022-0084**, para los fines de presentar su mejor oferta para la **Contratación de Servicios de Catering para Actividades del Ministerio y Sus Dependencias**. La presente invitación se hace de conformidad con los Artículos No. 16 y 17 de la Ley No. 340-06 de fecha dieciocho (18) de agosto del dos mil seis (2006) sobre Compras y Contrataciones de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones y su posterior modificación contenida en la Ley No. 449-06 de fecha seis (6) de Diciembre del dos mil seis (2006).

2. Especificaciones y Requerimientos Técnicos Mínimos

Los Oferentes/Proponentes deberán considerar en sus propuestas los servicios detallados más abajo, cada uno con sus respectivas características y que se detallan en los lotes I y II.

La presente ficha contempla cada servicio a solicitar por persona durante las actividades desarrolladas por el MINC, a requerimiento previo.

NOTA: Estos Servicios serán adjudicado por Lotes, los mismos están determinados por sus propias características técnicas, por lo que los oferentes deberán tener en cuenta al momento de realizar sus ofertas que no podrán ofertar los lotes de manera parcial.

Lote No.	Descripción	Monto RD\$
I	Servicios de Catering para Actividades del Ministerio y Sus Dependencias. (Actividades a celebrarse en el Gran Santo Domingo, Distrito Nacional y Provincias Cercanas).	730,000.00
II	Servicios de Catering a Requerimiento. (Actividades a celebrarse en el Gran Santo Domingo y Distrito Nacional).	500,000.00

Lote I: Servicios de Catering para Actividades del Ministerio y Sus Dependencias.

Monto RD\$ 730,000.00.

Tipo	Descripción del Servicio
Picaderas Clase A.	1.1 Clase A.
	Carpaccio de salmón.
	Camarones a la vinagreta.
	Pinchos de filete o camarones.
	Palitos de anchoas.
	1.2 Servicios Adicionales
	Camareros.
	Agua Embotellada -Fardos.
	Jugos Naturales (Tres Variedades).
	Mesas.

	Manteles.
	Bambalinas.
	Nevera Térmica con Hielo.

Tipo	Descripción del Bien, Servicio u Obra
Picaderas Clase B.	2.1 Clase B.
	Rollitos de tocineta con ciruela.
	Igos confitados en almíbar.
	Bandeja de fiambres.
	Tartaleta de ropa vieja y queso de hojas.
	Quiché de Gorgonzola & Cebolla Caramelizada.
	2.2 Servicios Adicionales
	Camareros.
	Agua Embotellada -Fardos.
	Jugos Naturales (Tres Variedades).
	Mesas.
	Manteles.
	Bambalinas.
Nevera Térmica con Hielo.	

Tipo	Descripción del Bien, Servicio u Obra
Picaderas Clase C.	3.1 Clase C.
	Tartaleta de frutas y creeme chese.
	Quiché de Pollo Maíz y Albahaca.
	Pinchos de Capressa.
	Wrap de Pollo y Vegetales.
	Montadito de queso y pollo.
	3.2 Servicios Adicionales
	Camareros.
	Agua Embotellada -Fardos.
	Jugos Naturales (Tres Variedades).
	Mesas.
	Manteles.
	Bambalinas.
Nevera Térmica con Hielo.	



Tipo	Descripción del Bien, Servicio u Obra
Picaderas Clase D.	4.1 Clase D.
	Quipe de Res.
	Pastelitos de Pollo.
	Croqueta de Pescado.
	Sándwich de Queso Crema.
	Rollitos de Jamon y Queso.
	4.2 Servicios Adicionales
	Camareros.
	Agua Embotellada -Fardos.
	Jugos Naturales (Tres Variedades).
	Mesas.
	Manteles.
	Bambalinas.
Nevera Térmica con Hielo.	

Nota: Los oferentes deben contemplar en su propuesta todos los ítems requeridos y detallarlos en la Plantilla de Precios por Persona (PPP-0001) documento adjunto.

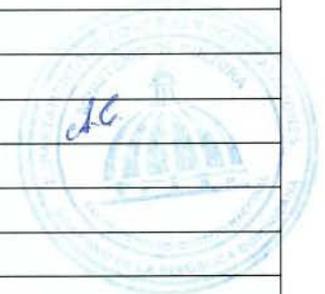
Condiciones mínimas del Servicio:

- El montaje de cada brindis debe realizarse 2 horas antes de cada actividad, debe incluir la utilería correspondiente (Mesas con mantelería, vajilla, camareros y desechables).
- Las entregas de refrigerios deben realizarse media hora (30 minutos) antes de cada actividad.

Lote II: Servicios de Catering a Requerimiento.

Monto RD\$ 500,000.00.

Tipo	Descripción del Servicio
Picaderas Clase A.	1.1 Clase A.
	Carpaccio de salmón.
	Camarones a la vinagreta.
	Pinchos de filete o camarones.
	Palitos de anchoas.
	1.2 Servicios Adicionales
	Camareros.
	Agua Embotellada -Fardos.
	Jugos Naturales (Tres Variedades).
	Mesas.
	Manteles.



	Bambalinas.
	Nevera Térmica con Hielo.

Tipo	Descripción del Bien, Servicio u Obra
Picaderas Clase B.	2.1 Clase B.
	Rollitos de tocineta con ciruela.
	Igos confitados en almíbar.
	Bandeja de fiambres.
	Tartaleta de ropa vieja y queso de hojas.
	Quiché de Gorgonzola & Cebolla Caramelizada.
	2.2 Servicios Adicionales
	Camareros.
	Agua Embotellada -Fardos.
	Jugos Naturales (Tres Variedades).
	Mesas.
	Manteles.
	Bambalinas.
Nevera Térmica con Hielo.	

Tipo	Descripción del Bien, Servicio u Obra
Picaderas Clase C.	3.1 Clase C.
	Tartaleta de frutas y creeme chese.
	Quiché de Pollo Maíz y Albahaca.
	Pinchos de Capressa.
	Wrap de Pollo y Vegetales.
	Montadito de queso y pollo.
	3.2 Servicios Adicionales
	Camareros.
	Agua Embotellada -Fardos.
	Jugos Naturales (Tres Variedades).
	Mesas.
	Manteles.
	Bambalinas.
Nevera Térmica con Hielo.	



Tipo	Descripción del Bien, Servicio u Obra
Picaderas Clase D.	4.1 Clase D.
	Quipe de Res.
	Pastelitos de Pollo.
	Croqueta de Pescado.
	Sándwich de Queso Crema.
	Rollitos de Jamon y Queso.
	4.2 Servicios Adicionales
	Camareros.
	Agua Embotellada -Fardos.
	Jugos Naturales (Tres Variedades).
	Mesas.
	Manteles.
	Bambalinas.
	Nevera Térmica con Hielo.



Condiciones mínimas del Servicio:

- El montaje de cada brindis debe realizarse 2 horas antes de cada actividad, debe incluir la utilería correspondiente (Mesas con mantelería, vajilla, camareros y desechables).
- Las entregas de refrigerios deben realizarse media hora (30 minutos) antes de cada actividad.

Para preguntas y/o dudas favor escribir al correo Compras@minc.gob.do según los plazos establecidos en el cronograma de actividades.

3. Requisitos para participar en el proceso:

1. Toda Propuesta deberá presentarse en dos sobres cerrados y sellados:
Oferta Técnica / Oferta Económica
2. Debe tener Registro de Beneficiario (Tener una cuenta bancaria relacionada con la cuenta única del tesoro de la República Dominicana).
3. Ser proveedor y beneficiario del estado con registro en estado activo.

4. Documentación a presentar:

1. Registro Nacional de Proveedores (**RPE**), en estado activo y emitido por la Dirección General de Contrataciones Públicas.
2. 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.
3. 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. (**TSS**).
1. **Oferta Técnica** (conforme a las especificaciones técnicas suministradas). (**No subsanable**).
2. Formulario de información sobre el oferente (**SNCC.F.042**).

3. Formulario de presentación de la oferta (**SNCC.F.034**).
4. **Formulario Experiencia Profesional Personal (SNCC.D.048) / Experiencia como Contratista (SNCC.D.049)**.
5. Cuatro (04) cartas de referencia recientes de instituciones de suministro bienes iguales ó similares.
6. Estados Financieros Auditados correspondientes a los dos (2) últimos años fiscales.
7. Carta de autorización de crédito de 45 a 60 días.
8. Carta compromiso. El oferente debe presentar una carta compromiso donde manifieste que en caso de salir adjudicatario las entregas serán realizadas en el tiempo acordado, sin retrasos. Que los alimentos son preparados con alto estándar de calidad e inocuidad y que poseen una buena presentación y sabor al paladar.
9. Registro Sanitario. Los oferentes deberán contar con los debidos permisos legales necesarios y al día para su operación: Registro sanitario expedido por la unidad correspondiente del Ministerio de Salud Pública.
10. Certificación de MYPIME.

Oferta Económica:

1. Presentar su oferta en el Formulario Oferta Económica (**SNCC.F.033**) y/o **Cotización de la empresa ofertante** sellada y firmada con el ITBIS transparentado y en el mismo orden y estructura en que se presentan los ítems en el apartado 1.2.
 2. Plantilla de Precios por Persona (**PPP-0001**) en la cual el oferente fijará cada Precio por Persona de cada Ítem, la cual se utilizará para la evaluación del menor precio. (**Documento Obligatorio**).
- Los “**Sobres**” deberán contener en su cubierta la siguiente identificación:
NOMBRE DEL OFERENTE/PROPONENTE
(Sello Social)
Firma del Representante Legal
Comité de Compras y Contrataciones
MINISTERIO DE CULTURA
Referencia: CULTURA-DAF-CM-2022-0084

5. Entrega de las Propuestas

Las propuestas deben ser cargadas preferiblemente por el Portal Transaccional o en su defecto entregadas físicamente en sobre, cerrado y sellado, con el sello de la empresa, hasta el **Jueves 06 de octubre del 2022, hasta las 5:00 p.m.**, en el Departamento de Compras y Contrataciones del Ministerio de Cultura (MINC).



6. Consideraciones Generales del Proceso:

- Será responsabilidad del proveedor contratado el cumplimiento de los requerimientos expresados en esta ficha técnica y en la documentación presentada en su oferta.

7. Cronograma de actividades del proceso

Zona horaria (UTC-04:00) Georgetown, La Paz, Manaus, San Juan	
Fecha de publicación del aviso de convocatoria	04/10/2022 18:00
Adquisición de Pliego de Condiciones Específicas	
Presentación de aclaraciones al Pliego de Condiciones / Especificaciones Técnicas / Términos de Referencia	6/10/2022 08:30
Reunión aclaratoria	
Plazo máximo para expedir Emisión de Circulares, Enmiendas y/o Adendas	6/10/2022 13:45
Presentación de Oferta Económica	07/10/2022 09:00
Apertura Oferta Económica	07/10/2022 09:10
Acto de Adjudicación	07/10/2022 14:00
Notificación de Adjudicación	10/10/2022 16:30
Constitución de garantía de Fiel Cumplimiento	
Suscripción de Orden de Compras / Orden de Servicios	11/10/2022 09:30
Publicación de Orden de Compras / Orden de Servicios	11/10/2022 10:30
Plazo de validez de las ofertas	45 * Dias

8. Estudio y Evaluación de las Propuestas

Los peritos asignados para la evaluación de este proceso, evaluarán todas las ofertas que cumplan con los requerimientos técnicos establecidos, sus detalles, y características; además, deben cumplir con los estándares de calidad y que económicamente resulten convenientes a los intereses de la institución.

Las Propuestas tienen que contener la documentación necesaria, suficiente y fehaciente para demostrar los siguientes aspectos que serán verificados bajo la modalidad **"CUMPLE- NO CUMPLE"**. La Comisión elegirá, dentro del plazo legal, la oferta que estime más conveniente a los intereses del Ministerio de Cultura (MINC).

Documentación que presentar	Cumple	No Cumple
Registro Nacional de Proveedores (RPE), en estado activo y emitido por la Dirección General de Contrataciones Públicas.		
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.		
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. (TSS).		

Oferta Técnica (conforme a las especificaciones técnicas suministradas). (No subsanable) .		
Formulario de información sobre el oferente (SNCC.F.042) .		
Formulario de presentación de la oferta (SNCC.F.034) .		
Formulario Experiencia Profesional Personal (SNCC.D.048) / Experiencia como Contratista (SNCC.D.049) .		
Cuatro (04) cartas de referencia recientes de instituciones de suministro bienes iguales ó similares.		
Estados Financieros Auditados correspondientes a los dos (2) últimos años fiscales.		
Carta de autorización de crédito de 45 a 60 días.		
Carta compromiso. El oferente debe presentar una carta compromiso donde manifieste que en caso de salir adjudicatario las entregas serán realizadas en el tiempo acordado, sin retrasos. Que los alimentos son preparados con alto estándar de calidad e inocuidad y que poseen una buena presentación y sabor al paladar.		
Registro Sanitario. Los oferentes deberán contar con los debidos permisos legales necesarios y al día para su operación: Registro sanitario expedido por la unidad correspondiente del Ministerio de Salud Pública.		
Certificación de MYPIME.		

Evaluación Ofertas

Ítem	Documentos que presentar	Valor	Puntuación
a) Documentos solicitados en el punto 1.2.	<ul style="list-style-type: none"> Registro Nacional de Proveedores (RPE), en estado activo y emitido por la Dirección General de Contrataciones Públicas. 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. 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. (TSS). 	9 puntos	3 puntos por cada uno de los documentos entregados.
b) Oferta técnica debe incluir los siguientes documentos	<ul style="list-style-type: none"> Formulario de información sobre el oferente (SNCC.F.042). Formulario de presentación de la oferta (SNCC.F.034). Formulario Currículo Personal (SNCC.D.045). Formulario Experiencia Profesional Personal (SNCC.D.048) / Experiencia como Contratista (SNCC.D.049). Carta compromiso. El oferente debe presentar una carta compromiso donde manifieste que en caso de salir adjudicatario las entregas serán realizadas 	30 puntos	5 puntos a cada uno de los documentos entregados.



	<p>en el tiempo acordado, sin retrasos. Que los alimentos son preparados con alto estándar de calidad e inocuidad y que poseen una buena presentación y sabor al paladar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carta de certificación su disponibilidad de entrega conforme al cronograma suministrado. 		
c) Experiencia en la prestación de servicio iguales ó similares.	<ul style="list-style-type: none"> • Documentos donde demuestre la realización trabajos similares: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Cuatro (04) cartas de referencia recientes de instituciones de suministro bienes iguales ó similares. 	20	5 puntos a cada uno de los documentos entregados que avale la experiencia.
d) Información financiera.	<ul style="list-style-type: none"> • Estados Financieros Auditados correspondientes a los dos (2) últimos años fiscales. 	6 Puntos	6 puntos, se asignarán en base a la opinión del Perito Financiero.
e) Experiencia Profesional Personal	<ul style="list-style-type: none"> • Documentos donde demuestre la experiencia y preparación del personal propuesto: • Formulario Currículo Personal (SNCC.D.045) y certificaciones anexas. • Formulario Experiencia Profesional Personal (SNCC.D.048) y certificaciones anexas. 	25	5 puntos a cada uno de los documentos entregados que avale la experiencia.
f) Tiempo de Entrega y/o Respuesta a los requerimientos.	<ul style="list-style-type: none"> • Tiempo de Entrega y/o Respuesta a los requerimientos ofertado. 	10 Puntos	10 puntos en base a la cantidad de días de crédito aprobado

8.1 Criterios y Calificación de las Propuestas:

- Solo pasarán a la evaluación de la oferta económica, las propuestas que alcancen la puntuación mínima de setenta y cinco (75) puntos en la evaluación de las Ofertas Técnicas.
- La Adjudicación se realizará en base al criterio de **Calidad-Precio**, en la cual se adjudicará entre aquellas que hayan cumplido con todos los requisitos técnicos y haya obtenido la mayor puntuación en su evaluación y precio ofertado.
- En caso de resultar empatadas las ofertas de dos o más Oferentes/Proponentes, se adjudicará al oferente cuya oferta tenga el mayor cumplimiento de los requerimientos solicitados en esta Ficha Técnica avalado por el Departamento de Infraestructura.
- El resultado del proceso será notificado a todos los oferentes participantes en el plazo establecido en el Reglamento No.543-12

9. Descalificación de las Propuestas

- La Comisión podrá descalificar cualquier propuesta que contenga información errada o que no se sujete a lo exigido en las bases técnicas.



- b) La Comisión podrá declarar desierto o descalificar la totalidad de las propuestas, por exceder estas los marcos presupuestarios, sin derecho a indemnización alguna para el proponente.

10. Adjudicación

La Comisión evaluará y comparará únicamente las ofertas que se ajusten sustancialmente al presente documento (Ficha Técnica) y que hayan sido evaluadas técnicamente conforme a los criterios sometidos luego de emitido el informe de evaluación y recomendación.

Nota: No solo se adjudicará un (1) lote por oferente.

11. Notificación de Adjudicación

La notificación de la adjudicación resultado del concurso será informada a todos los participantes.

12. Orden de Compras

La Orden de Servicio producirá efectos sólo a partir de las firmas correspondientes.

13. Condiciones y Fecha de Entrega:

El oferente interesado en participar en el referido proceso debe de estar en la disposición de prestar el servicio luego que se le emita la orden de servicios y bajo la coordinación del área requirente de la entidad contratante.

Por ningún motivo la empresa adjudicada podrá cambiar o modificar las características de lo cotizado sin la autorización por escrito de las autoridades del Ministerio de Cultura (MINC), responsables de la coordinación del proceso.

14. Forma de Pago

El Oferente/Proponente acepta que el pago del servicio será bajo la condición **CRÉDITO**, luego de haber realizado la prestación del servicio. Las facturas deben ser remitidas, firmadas y selladas al **Ministerio de Cultura (MINC)**, RNC: **00109425132**, con Número de Comprobante Gubernamental.



Angel Cuevas

Encargado del Departamento de Compras

