



TÉRMINOS DE REFERENCIA

**PROCEDIMIENTO DE COMPRA MENOR
NO. MOPC-DAF-CM-2021-0015**

**“CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE CATERING A & B PARA LOS SORTEOS DE
OBRAS DE SANTO DOMINGO NORTE, LA VEGA Y MONTE PLATA”**

DIRIGIDO EXCLUSIVAMENTE A MIPYMES

1. Objetivo y alcance

El objetivo del presente documento realizar las compras y contratación de bienes y servicios, bajo un procedimiento simplificado, que permita eficientizar las compras sin vulnerar los principios establecidos en la Ley, en función de los umbrales que para este caso se realizará a través de un procedimiento de Compra Menor.

Este documento constituye la base para la preparación de las Ofertas. Si el Oferente/Proponente omite suministrar alguna parte de la información requerida en el presente documento denominado Términos de Referencia o presenta una información que no se ajuste sustancialmente en todos sus aspectos al mismo, el riesgo estará a su cargo y como resultado podrá ser el rechazo de su propuesta.

2. Contenido u objeto del Requerimiento:

LOTE 1 (SANTO DOMINGO NORTE)			
Ítem	Descripción	Cantidad	Unidad de Medida
1	<p>Contratación de servicio de catering A & B para el Sorteo de Obras No. MOPC-CCC-SO-2020-0005 FECHA EVENTO SORTEO DE OBRAS SANTO DOMINGO NORTE: 19 de marzo del 2021. LUGAR: Pabellón de Voleibol Ricardo Glorivi Arias, Centro Olímpico Juan Pablo Duarte, Distrito Nacional, a partir de las 8:00 a.m.</p> <p>Que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Refrigerio para 60 personas en la mañana (3 variedad opciones de salado y una opción dulce) • Servilletas con su cristalería para 60 personas • Estación líquida (Café con sus azúcares y cremora, jugos naturales y refrescos, neveras con hielo) para 100 personas, con cristalería. • Almuerzo tipo buffet para 60 personas (Arroz, fajita de res, pechugas de pollo, ensalada, lasaña de res o pollo, pollo horneado, variar cada día). Debe incluir las bebidas (refrescos, nevera con hielo) y cristalería necesaria, para las 60 personas. • Refrigerio Vespertino (Muffins, pastelitos de pollo, sandwichitos, croquetas) para 60 personas con su cristalería. • Servicio de tres (03) camarero. • Pódium en acrílico. • 5 mesas redondas de 60 pulgadas con su mantelería en yute, color crema. • 200 sillas plásticas por un día, sin brazo. • 10 mesas rectangulares (buffet) con sus bambalinas y mantelería en yute, color crema. <p>El transporte debe ir incluido en la oferta del lote, así como el montaje y desmontaje.</p>	1	Unidad

LOTE 2 (LA VEGA)			
Ítem	Descripción	Cantidad	Unidad de Medida
1	<p>Contratación de servicio de catering A & B para el Sorteo de Obras No. MOPC-CCC-SO-2020-0006 FECHA EVENTO SORTEO DE OBRAS PROVINCIA LA VEGA: 29 de marzo del 2021. LUGAR: Palacio de los Deportes Fernando Teruel, Avenida Rivas, Provincia de La Vega, a partir de las 8:00 a.m.</p> <p>Que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Refrigerio para 60 personas en la mañana (3 variedad opciones de salado y una opción dulce) • Servilletas con su cristalería para 60 personas • Estación líquida (Café con sus azúcares y cremora, jugos naturales y refrescos, neveras con hielo) para 100 personas, con cristalería. • Almuerzo tipo buffet para 60 personas (Arroz, fajita de res, pechugas de pollo, ensalada, lasaña de res o pollo, pollo horneado, variar cada día). Debe incluir las bebidas (refrescos, nevera con hielo) y cristalería necesaria, para las 60 personas. • Servicio de tres (03) camarero. • Pódium en acrílico. • 5 mesas redondas de 60 pulgadas con su mantelería en yute, color crema. • 200 sillas plásticas por un día, sin brazo. • 10 mesas rectangulares (buffet) con sus bambalinas y mantelería en yute, color crema. • Refrigerio vespertino (muffins, pastelitos de pollo, sandwichitos, croquetas) para 60 personas, con su cristalería. <p>El transporte debe ir incluido en la oferta del lote, así como el montaje y desmontaje.</p>	1	Unidad

LOTE 3 (MONTE PLATA)			
Ítem	Descripción	Cantidad	Unidad de Medida
1	<p>Contratación de servicio de catering A & B para el Sorteo de Obras No. MOPC-CCC-SO-2020-0007 FECHA EVENTO SORTEO DE OBRAS PROVINCIA MONTE PLATA: 06 de abril del 2021. LUGAR: Multiuso de Monte Plata en la Provincia Monte Plata, a partir de las 8:00 a.m.</p> <p>Que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Refrigerio para 60 personas en la mañana (3 variedad opciones de salado y una opción dulce) • Servilletas con su cristalería para 60 personas • Estación líquida (Café con sus azúcares y cremora, jugos naturales y refrescos, neveras con hielo) para 100 personas, con cristalería. • Almuerzo tipo buffet para 60 personas (Arroz, fajita de res, pechugas de pollo, ensalada, lasaña de res o pollo, pollo horneado, variar cada día). Debe incluir las bebidas (refrescos, nevera con hielo) y cristalería necesaria, para las 60 personas. • Servicio de tres (03) camarero. • Pódium en acrílico. • 5 mesas redondas de 60 pulgadas con su mantelería en yute, color crema. • 200 sillas plásticas por un día, sin brazo. • 10 mesas rectangulares (buffet) con sus bambalinas y mantelería en yute, color crema. • Refrigerio vespertino (muffins, pastelitos de pollo, sandwichitos, croquetas) para 60 personas, con su cristalería. <p>El transporte debe ir incluido en la oferta del lote, así como el montaje y desmontaje.</p>	1	Unidad

NOTA: LAS OFERTAS PRESENTADAS DEBEN SER POR LOS LOTES COMPLETOS EN LOS CUALES DESEE PARTICIPAR. NO SE ADMITIRÁN OFERTAS DE LOTES PARCIALES O INCOMPLETOS. EL OFERENTE PUEDE OFERTAR POR CADA UNO DE LOS LOTES O POR LOS TRES LOTES.

3. Documentos obligatorios dentro del Sobre:

- **Formulario de Información Sobre el Oferente (SNCC.F.042)**, los oferentes deben llenar el indicado formulario, y con la presentación de este documento los proponentes aceptan y reconocen que los correos electrónicos suministrados por estos, serán utilizados para cualquier comunicación que se produzca, así como también para la notificación del Acta de Adjudicación, y que el plazo de cualquier eventual impugnación correrá a partir de la fecha del envío del referido correo electrónico, a las cuentas electrónicas registradas por los oferentes en el formulario. Los oferentes están obligados a notificar el

recibo de los correos remitidos por esta institución.

- Los proponentes deberán estar inscritos en el **Registro de Proveedores del Estado (RPE)** administrado por la **Dirección General de Contrataciones Públicas (DGCP)**. El **Registro de Proveedores del Estado** debe estar debidamente actualizado, ser proveedor activo; debiéndose presentar constancia en el sobre y ser compatible con el rubro del presente proceso, que es “*9010-restaurantes y catering (servicios de comida y bebida)*”.
- **Formulario de información del oferente (SNCC.F.42)**
- **Certificación de estar al día en el Pago de Impuestos ante la DGII donde certifique que está al día en el cumplimiento de sus obligaciones fiscales**, de conformidad con el artículo Art. 8, numeral 4, de la Ley 340-06 de Compras y Contrataciones y sus modificaciones.
- **Certificación de estar al día en el Pago de Contribución ante la Tesorería de la Seguridad Social (TSS)** en atención al referido artículo Art. 8, numeral 4, de la Ley 340-06 de Compras y Contrataciones.
- **Cédula de Identidad y Electoral:** De la persona autorizada para firmar contratos.
- **Formulario de presentación de oferta económica**, el cual deberá mostrar el precio final, transparentar el ITBIS si corresponde, y finalmente el total final del lote o lotes por los cuales participe. **No se podrá cotizar por separado, ya que debe presentar una única oferta considerando todos los requerimientos exigidos de cada lote;** asimismo, la totalidad de los bienes ofertados, con los ITBIS correspondientes. Debe ser presentado mediante documento estándar (**SNCC.F.033**).
- **Certificación de MIPYME** emitida por el Ministerio de Industria, Comercio y Mipymes; la condición de Mipyme es **obligatoria**.
- **Ficha Técnica** donde se presente la propuesta de servicio de catering A & B para los lotes 1, 2 y 3, tal cual como se describe en el numeral 2 de los términos de referencia. (**No subsanable**)
- **Formulario de Presentación de Oferta (SNCC.F.034) (No subsanable)**
- **Cartas credenciales y referencias** de un mínimo de dos (02) años de experiencia en este tipo de servicios.
- **Resumen de Experiencia** mínimo dos (2) años consecutivos en el tipo de servicios requerido (indispensable), que demuestre que el proponente posee experiencia para realizar el servicio de manera óptima y oportuna. (Esta información deberá estar indicada en el formulario (**SNCC.D.049**)).
- **Presentar listado del personal propuesto** para brindar el servicio solicitado, con la descripción de sus funciones.
- **Carta compromiso**, en donde el oferente se compromete a realizar el servicio, tal cual se describe en el numeral 2. (**No subsanable**)

4. Condiciones de participación:

a. Del lugar y duración del servicio:

➤ **Lote 1- Santo Domingo Norte**

El servicio adjudicado debe realizarse conforme a las especificaciones técnicas solicitadas en los presentes Términos de Referencia y la propuesta por el adjudicatario en su oferta; en el **Pabellón de Voleibol Ricardo Glorivi Arias, Centro Olímpico Juan Pablo Duarte, Distrito Nacional**, a partir de las **8:00 a.m. hasta finalizado el evento**, el día **19 de marzo del 2021**, bajo la coordinación y supervisión de la Dirección de Eventos y Protocolo.

El servicio de catering deberá ser ejecutado el día establecidos en el párrafo anterior, debiendo tener
MOPC-DAF-CM-2021-0015 **RNC: 401007401**

en cuenta que será llevado a cabo como se describe en el punto **2. Contenido u objeto del Requerimiento** de los presentes Términos de Referencia.

➤ **Lote 2- La Vega**

El servicio adjudicado debe realizarse conforme a las especificaciones técnicas solicitadas en los presentes Términos de Referencia y la propuesta por el adjudicatario en su oferta; en el **Palacio de los Deportes Fernando Teruel, Avenida Rivas, Provincia de La Vega**, a partir de las **8:00 a.m. hasta finalizado el evento**, el día **29 de marzo del 2021**, bajo la coordinación y supervisión de la Dirección de Eventos y Protocolo.

El servicio de catering deberá ser ejecutado el día establecido en el párrafo anterior, debiendo tener en cuenta que será llevado a cabo como se describe en el punto **2. Contenido u objeto del Requerimiento** de los presentes Términos de Referencia.

➤ **Lote 3- Monte Plata**

El servicio adjudicado debe realizarse conforme a las especificaciones técnicas solicitadas en los presentes Términos de Referencia y la propuesta por el adjudicatario en su oferta; en el **Multiuso de Monte Plata en la Provincia Monte Plata**, a partir de las **8:00 a.m. hasta finalizado el evento**, el día **06 de abril del 2021**, bajo la coordinación y supervisión de la Dirección de Eventos y Protocolo.

El servicio de catering deberá ser ejecutado el día establecido en el párrafo anterior, debiendo tener en cuenta que será llevado a cabo como se describe en el punto **2. Contenido u objeto del Requerimiento** de los presentes Términos de Referencia.

- b. **Plazo de mantenimiento del precio de la oferta:** El oferente deberá mantener el precio ofertado durante un plazo no podrá ser menor de 90 días hábiles, contados a partir de la fecha de recepción de la oferta, para tales fines debe presentar una comunicación de compromiso o indicarlo en la cotización.
- c. **Garantía del servicio** otorgada por el fabricante con su correspondiente endoso a favor del MOPC, si aplica; la garantía del fabricante se exigirá siempre y cuando proceda y el endoso se hará de resultar adjudicatario. En caso de que el servicio de catering tenga algún inconveniente, el proveedor deberá de notificar y proceder a resolver, antes de las fechas establecidas para prestar el servicio.
- d. **Degustación**

Aquellos proponentes que hayan sido habilitados serán notificados vía correo electrónico y programados para realizar una degustación de los alimentos ofertados en el lote o lotes por los cuales participe, para quince (15) personas. Esta degustación está pautada para realizarse el día **22 de febrero del 2021**, a las doce del mediodía (12:00 P.M.) en la **Unidad Operativa de Compras y Contrataciones MOPC**.

Los oferentes deberán presentar lo requerido en los presentes Términos de Referencia, conforme los lotes por los cuales participe, para ser evaluados según los Criterios de Evaluación, establecidos en el numeral **6. Criterios de Evaluación; acápite c) Evaluación de la degustación**

5. **Forma y plazo de presentación de oferta:**

Se estará recibiendo de forma física a través de sobres debidamente sellados por la empresa y lacrados para asegurar la confidencialidad, **y de forma virtual por medio del Portal Transaccional**, los documentos citados en el numeral 3 hasta las **10:00 A.M. del día 15 FEBRERO DE 2021**, en la recepción de la Unidad Operativa de Compras y Contrataciones del MOPC. A partir de la hora fijada como término para la recepción de las ofertas no podrán recibirse otras.

El sobre deberá ir dirigido a nombre de:

MINISTERIO DE OBRAS PÚBLICAS Y COMUNICACIONES (MOPC)

Unidad Operativa de Compras y Contrataciones MOPC

Lugar: Recepción de la Unidad Operativa de Compras y Contrataciones MOPC

Dirección: Calle Héctor Homero Hernández esq. Horacio Blanco Fombona,
Código postal #10514, Ensanche La Fe. Sto. Dgo., D.N. República Dominicana.
Tel. 809-565-2811, Ext. 2906.

Número de Referencia: _____

Nombre del Oferente: _____

Correo Electrónico: _____

Teléfonos: _____

Para consultas durante el proceso:

Tel. 809-565-2811, Ext. 2906

Correo: compras@mopc.gob.do ; comprasycontrataciones.mopc@gmail.com

6. 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**”:

- a) **Elegibilidad:** Que el Proponente está legalmente autorizado para realizar sus actividades comerciales en el país y que posea condición de Mipyme.
- b) **Capacidad Técnica:** Que los servicios cumplan con todas las características especificadas en la Ficha Técnica del punto **2. Contenido u objeto del Requerimiento** de los presentes Términos de Referencia.
- c) **Evaluación de la degustación:** se evaluará los siguientes criterios al almuerzo y bocadillo ofertado-

CRITERIOS DE EVALUACIÓN PARA LA DEGUSTACIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE	Observaciones
Presentación de los alimentos/higiene.			
Manejo de los ingredientes/Sabor al paladar.			
Lo solicitado Vs. lo propuesto.			

7. Adjudicación: La adjudicación se hará por lote, a favor del oferente que presente la mejor propuesta económica y que haya cumplido con las especificaciones técnicas requeridas y sea calificada como la más conveniente a los intereses del Ministerio de Obras Públicas y Comunicaciones, conforme a la

capacidad e idoneidad técnica de la propuesta, dando cumplimiento a los principios de transparencia, objetividad, economía y flexibilidad, celeridad y razonabilidad, que regulan la actividad contractual.

8. **Notificación de Adjudicación:** La orden de servicio será notificada vía correo electrónico suministrado inmediatamente adjudicado el proceso.
9. **Condiciones de pago:** 60 días luego de la fecha de entrada en la unidad de Registro de Facturas del MOPC.

El pago será realizado mediante libramiento, razón por la cual es imprescindible que la cuenta esté registrada en la Dirección General de Contrataciones Públicas (DGCP).

10. **Rectificaciones aritméticas**

Para fines de subsanaciones, los errores aritméticos serán corregidos de la siguiente manera:

- Si existiere una discrepancia entre una cantidad parcial y la cantidad total obtenida multiplicando las cantidades parciales, prevalecerá la cantidad parcial y el total será corregido.
- Si la discrepancia resulta de un error de suma o resta, se procederá de igual manera; esto es, prevaleciendo las cantidades parciales y corrigiendo los totales.
- Si existiere una discrepancia entre palabras y cifras, prevalecerá el monto expresado en palabras.
- Si el Oferente no acepta la corrección de los errores, su Oferta será rechazada.

La Entidad Contratante rechazará toda Oferta que no se ajuste sustancialmente al presente documento. No se admitirán correcciones posteriores que permitan que cualquier Oferta, que inicialmente no se ajustaba a dicho documento, posteriormente se ajuste al mismo.

11. **Anexos:** Estos anexos se encuentran además cargados en el portal del Órgano Rector www.comprasdominicana.gob.do

Anexo 1. Formulario de información del oferente (SNCC.F.42)

Anexo 2. Formulario de presentación de oferta económica (SNCC.F.33)

Anexo 3. Formulario de Presentación de Oferta (SNCC.F.034)

Anexo 4. Experiencia como Contratista (SNCC.D.049).

Nota: Es obligatorio el uso de los formularios previamente indicados para el presente proceso.

SNCC.F.042



REPÚBLICA DOMINICANA
MINISTERIO DE OBRAS PÚBLICAS Y COMUNICACIONES
“Año de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria”

PROCESO NO. MOPC-DAF-CM-2021-0015
--

FORMULARIO DE INFORMACIÓN SOBRE EL OFERENTE
UNIDAD OPERATIVA DE COMPRAS Y CONTRATACIONES DEL MOPC

Fecha: _____

Nombre/ Razón Social del Oferente:
RNC/ Cédula/ Pasaporte del Oferente:
RPE del Oferente:
Correos Electrónicos: /
Domicilio legal del Oferente:
Información del Representante autorizado del Oferente
Nombre del Represente Autorizado:
Cédula:
Números de teléfonos:
Dirección de correos electrónicos:

* El Oferente deberá completar este formulario de acuerdo con las instrucciones siguientes. No se aceptará ninguna alteración a este formulario ni se aceptarán sustituto, y las informaciones deben ser escritas en molde / computadora, totalmente claras y entendibles.

Firma y sello



PROCESO NO.
MOPC-DAF-CM-2021-0015

PRESENTACION DE OFERTA

Señores

Ministerio de Obras Públicas y Comunicaciones

Nosotros, los suscritos, declaramos que:

- a) Hemos examinado y no tenemos reservas a los Pliegos de Condiciones para la Licitación de referencia, incluyendo las siguientes enmiendas/ adendas realizadas a los mismos:

- b) De conformidad con los Pliegos de Condiciones y según el plan de entrega especificado en el Programa de Suministros/ Cronograma de Ejecución, nos comprometemos a suministrar los siguientes bienes y servicios conexos, o ejecutar los siguientes servicios u Obras:

- c) Si nuestra oferta es aceptada, nos comprometemos a obtener una garantía de fiel cumplimiento del Contrato, de conformidad con los Pliegos de Condiciones de la Licitación, por el importe del **UNO POR CIENTO (1%)** del monto total de la adjudicación, para asegurar el fiel cumplimiento del Contrato, por su condición de MIPYME.

- d) Para esta licitación no somos partícipes en calidad de Oferentes en más de una Oferta, excepto en el caso de ofertas alternativas, de conformidad con los Pliegos de Condiciones de la Licitación.

- e) Nuestra firma, sus afiliadas o subsidiarias, incluyendo cualquier subcontratista o proveedor de cualquier parte del Contrato, no han sido declarados inelegibles por el Comprador para presentar ofertas.

- f) Entendemos que esta Oferta, junto con su aceptación por escrito que se encuentra incluida en la notificación de adjudicación, constituirán una obligación contractual, hasta la preparación y ejecución del Contrato formal.

g) Entendemos que el Comprador no está obligado a aceptar la Oferta evaluada como la más baja ni ninguna otra de las Ofertas que reciba.

(Nombre y apellido) _____ en calidad de
_____ debidamente autorizado para actuar en nombre y representación de (poner aquí nombre del Oferente).

Firma _____

Sello

(Persona o personas autorizadas a firmar en nombre del Oferente)

Firma y sello

SNCC.F.033



OFERTA ECONÓMICA

No. EXPEDIENTE
MOPC-DAF-CM-2021-0015

Seleccione la fecha

NOMBRE DEL OFERENTE:

Ítem No.	Descripción del Bien, Servicio u Obra	Unidad de medida ¹	Cantidad ²	Precio Unitario	ITBIS	Precio Unitario Final

.....**nombre y apellido**..... en calidad de, debidamente autorizado para actuar en nombre y representación de (**poner aquí nombre del Oferente y sello de la compañía, si procede**)

Firma

...../...../..... **fecha**

¹ Si aplica.

² Si aplica.

SNCC.D.049



Nombre del Capítulo y/o dependencia gubernamental

No. EXPEDIENTE MOPC-DAF-CM-2021-0015
--

Seleccione la fecha

EXPERIENCIA COMO CONTRATISTA

Fecha: _____

Nombre del Oferente:

Relación de contratos de naturales y magnitud similares realizados durante los últimos [Incluir en números] años.

Título del proyecto	Valor total del proyecto del que ha sido responsable el contratista	Periodo del contrato	Fecha de comienzo	% del proyecto completado	Órgano de contratación y lugar	Titular principal (P) o Subcontratista (S)	¿Certificación definitiva expedida? -Sí -Aún No (contratos en curso)-No
A) Nacionales							
B) Internacionales							

Se adjuntan las referencias y los certificados disponibles expedidos por los Órganos de Contratación correspondientes en..... folios adjuntos.

Firma
Sello

(Persona o personas autorizadas a firmar en nombre del Oferente)