

**UNIDAD TÉCNICA EJECUTORA DE PROYECTOS
DE DESARROLLO AGROFORESTAL**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

**“CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE CATERING VARIOS PARA DEPARTAMENTO DE CAPACITACIÓN,
DEPARTAMENTO DE RECURSOS HUMANOS, COORDINACIÓN INTERINSTITUCIONAL Y DIRECCIÓN
EJECUTIVA DE LA UTEPDA.”.**

**COMPRA MENOR
UTEPDA-DAF-CM-2023-0024**

Santo Domingo, Distrito Nacional.
República Dominicana
Junio 2023

1.1 OBJETIVOS GENERALES

El objetivo del presente documento es establecer el conjunto de cláusulas jurídicas, económicas técnicas y administrativas, de naturaleza reglamentaria, por el que se fijan los requisitos, exigencias, facultades, derechos y obligaciones de las personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras, que deseen participar en el proceso para la **“CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE CATERING VARIOS PARA DEPARTAMENTO DE CAPACITACIÓN, DEPARTAMENTO DE RECURSOS HUMANOS, COORDINACIÓN INTERINSTITUCIONAL Y DIRECCIÓN EJECUTIVA DE LA UTEPDA.”**.

1.2 PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

Compra Menor

1.3 FUENTE DE RECURSOS

La **Unidad Técnica Ejecutora de Desarrollo Agroforestal (UTEPDA)**, de conformidad con el Artículo 32 de Reglamento No. 543-12 sobre Compras y Contrataciones Públicas de Bienes, Servicios y Obras, ha tomado las medidas previstas necesarias a los fines de garantizar la apropiación de fondos correspondiente, dentro del presupuesto del año 2023, que sustentará el pago de todos los bienes y servicios adjudicados y adquiridos mediante este proceso.

1.4 CRONOGRAMA DEL PROCESO

ACTIVIDADES	PERIODO DE EJECUCION
1. Fecha de publicación aviso de convocatoria	5/6/2023 12:00:00
2. presentación de aclaraciones	6/6/2023 12:00:00
3. Plazo máximo para expedir Emisión de Circulares, Enmiendas y/o Adendas	6/6/2023 17:00:00
4. Presentación de Oferta económica	Hasta el día 7/6/2023 12:00:00
5. Apertura de Oferta económica	7/6/2023 12:05:00
6. Acto de Adjudicación	9/6/2023 10:00
7. Notificación de Adjudicación	9/6/2023 10:30
8. Suscripción de Contratos	9/6/2023 11:00
9. Publicación de Contrato	9/6/2023 12:00

1.5 CONOCIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

El solo hecho de un Oferente/Proponente participar en este proceso implica pleno conocimiento, aceptación y sometimiento por él, por sus miembros, ejecutivos y su Representante Legal, a los procedimientos, condiciones, estipulaciones y normativas, sin excepción alguna, establecidas en las presentes Especificaciones técnicas de Condiciones Especificaciones y sus posibles circulares o enmiendas, los cuales tienen carácter jurídicamente obligatorio y vinculante entre sí.

1.6 DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS

Los oferentes/proponentes deberán presentar sus ofertas estrictamente basándose en las especificaciones suministradas en el presente documento, para la **CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE CATERING VARIOS PARA DEPARTAMENTO DE CAPACITACIÓN, DEPARTAMENTO DE RECURSOS HUMANOS, COORDINACIÓN INTERINSTITUCIONAL Y DIRECCIÓN EJECUTIVA DE LA UTEPDA**”. proceso de referencia No. UTEPDA-DAF-CM-2023-0024, las cuales habrán de ajustarse a las siguientes condiciones y características:

LOTE I

No.	Descripción	Unidad	Cantidad
1	SERVICIOS DE ALMUERZOS OPCIONES A OFERTAR: 1- Moro de guandules o habichuelas, con pollo, ensaladas verdes o rusa; 2- Arroz blanco, habichuela o guandules verde, ensalada hervida, con res o cerdo y 3- Sugerido por el proveedor.	Unidad	300
2	SERVICIOS DE PICADERAS Picadera puede ser quipes, pastelitos de pollo o de res y croquetas. -JUGO NATURAL, 8 ONZAS BOTELLA STANDARD	Unidad	300

LOTE II

No.	Descripción	Unidad	Cantidad
1	SERVICIOS DE PICADERA INCLUYE: -Picadera puede ser quipes, pastelitos de pollo o de res, croquetas y bollitos de yuca.	Unidad	600
2	JUGOS 16 ONZ	Unidad	600
3	ALQUILERES INCLUYE: -PLATOS BASE -VASOS HIGH BALL -BAMBALINAS - MANTEL RECTANGULAR -CRISTALERIA -PLATOS - TENEDORES -CUCHILLOS -MESAS RECTANGULARES 96*32 - ARREGLO FLORAL -PUCHEROS	Unidad	1

LOTE III

No.	Descripción	Unidad	Cantidad
1	DESAYUNOS MENÚ SUGERIDO: Mangú de plátano, huevo resuelto con vegetales y salami frito	Unidad	250
2	ALMUERZOS MENÚ SUGERIDO: Moro de guandules o habichuela, pollo guisado o frito, ensalada rusa o verde	Unidad	250
3	MERIENDAS MENÚ SUGERIDO: Quipes, pastelitos de res, queso o pollo y croquetas	Unidad	250
4	JUGOS	Unidad	250
5	AGUA	Unidad	500

LOTE IV

<u>No.</u>	<u>Descripción</u>	<u>Unidad</u>	<u>Cantidad</u>
<u>1</u>	ALMUERZOS PARA LA DIRECCIÓN EJECUTIVA	Unidad	950

<u>Almuerzo</u>
<u>MENÚ 1</u>
Mero con coco con arroz blanco y habichuelas verdes, ensalada verde
Yuca, yautía, y batata, con muslo de pollo
Moro de guandules, ensalada hervida, cerdo guisado
Mangú de plátano verde, res
Arroz blanco, habichuela verde, res encebollada, ensalada verde, aguacate

<u>Almuerzo</u>
<u>MENÚ 2</u>
Moro de guandules, muslos fritos, ensalada verde, plátano maduro
Pechuga a la plancha, Mangú de plátanos verde
Locrio de cerdo, ensaladas hervidas, plátano maduro
Arroz blanco, habichuelas verdes, pollo guisado, ensalada verde
Plátano frito verdes, con espaguetis
Sancocho, arroz blanco

NOTA I: La adjudicación será por Lotes independientes, por lo que cada oferente deberá realizar sus ofertas por lotes separados y de los cuales saldrán los ganadores después de aprobarse la degustación requerida para los alimentos y se realice la tabulación del menor precio ofertado.

NOTA II: Todos los lotes serán a requerimientos parciales y pagos de igual manera parcialmente de acuerdo a los productos consumidos y todos llevan el transporte incluido, en tal sentido se informa que los Lotes 1, 2 y 4 serán a entrega en la sede de la UTEPDA en la Avenida Rómulo Betancourt No. 639, D. N. y en el caso del Lote No. 3 será con entrega en los 7 proyectos que desarrolla la UTEPDA en los lugares que se indican a continuación:

1. Azua, **(Proyecto Los Fríos).**
2. Azua, Municipio Padre Las Casas, **(Proyecto Las Cañitas).**
3. Provincia San Juan, Municipio San Juan de la Maguana, **(Proyecto Sabaneta).**
4. Provincia Elías Piña, Municipio Hondo Valle y Juan Santiago, **(Proyecto Hondo Valle).**
5. Provincia Bahoruco, Municipio Villa Jaragua, Galván y los Ríos, **(Proyecto Bahoruco).**
6. Provincia Independencia, Municipio Postrer Rio y La Descubierta, **(Proyecto Independencia).**
7. Provincia Barahona, Municipio Polo y Paraíso, **(Proyecto Barahona).**
8. Centro de Capacitación y Acopio de Palomino **(Bohechío, provincia San Juan).**

NOTA III: Los oferentes que cumplan con la primera parte de la evaluación documental serán notificados vía el correo electrónico suministrado por ellos en su formulario 42 en la tarde del miércoles 7-6-2023 para que procedan a preparar y presentar tres porciones de muestras del producto ofertado para el viernes 09-06-2023 a las 2:00 para degustación de los departamentos requiriente y posterior adjudicación por evaluación de menor precio y por lotes separados.

1.7 DOCUMENTACIÓN PARA PRESENTAR

1. Registro de Proveedores del Estado (RPE) o constancia de inscripción, emitido por la Dirección General de Contrataciones Públicas con la actividad comercial correspondiente y cuenta electrónica enlazada para pagos por transferencias.
2. Certificación vigente emitida por la Dirección General de Impuestos Internos (DGII), donde manifieste que el oferente se encuentra al día en el pago de sus obligaciones fiscales.
3. Certificación vigente emitida por la Tesorería de la Seguridad Social (TSS), donde se manifieste que el oferente se encuentra al día en el pago de sus obligaciones en la Seguridad Social.
4. Copia del Registro Mercantil, vigente.
5. Oferta Económica o cotización firmada y sellada por el Oferente, (No Subsancable). Debe ser presentada por cada Lote separado de manera individual.
6. Formulario de Presentación de Oferta (SNCC.F.034), en el cual el oferente indicara lo que está ofertando, numerado en el ítem y lote correspondiente y proporcionado, detallando correctamente las especificaciones conforme las especificaciones técnicas suministradas en el presente proceso, y detalles específicos de los bienes ofertados, a pena de descalificación en caso de no cumplir con algunos de estos requerimientos.
7. Formulario de Información sobre el Oferente (SNCC.F042). Debe contener toda la información del oferente y su vía de comunicación para trámites de documentos o informaciones: correo, teléfonos, nombres, direcciones, etc.
8. En cumplimiento de las disposiciones legales y la aplicación de la debida diligencia sobre las personas que pueden y las que no pueden contratar con el Estado dominicano, conforme la circular núm. DGCP-44-PNP-2022-0001, se solicita la declaración jurada en original y con fecha de emisión posterior a la publicación del presente proceso, conforme el formulario establecido por la DGCP, en el que manifieste que no se encuentra dentro de las prohibiciones establecidas en el artículo No. 14 de la Ley 340-06 y donde manifieste si tiene o no juicio con el Estado Dominicano o sus entidades del Gobierno Central, de las Instituciones Descentralizadas y Autónomas no financieras, y de las Instituciones Públicas de la Seguridad Social, o si está o no sometida a un proceso de quiebra.
9. Oferta Técnica (conforme las especificaciones técnicas suministradas) con ficha técnica con los detalles de su oferta, y cantidades, a pena de descalificación en caso de no cumplir con alguno de estos requerimientos.

La Oferta Económica deberá presentarse en pesos dominicanos (RD\$). Los precios tendrán que incluir todas las tasas, impuestos y gastos que correspondan, transparentados e implícitos según corresponda.

El Oferente será responsable y pagara 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, relaciones con los bienes a ser suministrados.

1.8 LUGAR DE ENTREGA

Los productos adjudicados deberán ser entregados de conformidad con la nota correspondiente debajo de los Lotes y estar disponible con el transporte incluido por el oferente. Los Lotes 1, 2 y 4 serán a entrega en la sede de la UTEPDA en la Avenida Rómulo Betancourt No. 639, D. N. y en el caso del Lote No. 3 será con entrega en los 7 proyectos que desarrolla la UTEPDA en los lugares que se indican a continuación:

1. Azua, **(Proyecto Los Fríos)**.
2. Azua, Municipio Padre Las Casas, **(Proyecto Las Cañitas)**.
3. Provincia San Juan, Municipio San Juan de la Maguana, **(Proyecto Sabaneta)**.
4. Provincia Elías Piña, Municipio Hondo Valle y Juan Santiago, **(Proyecto Hondo Valle)**.

5. ~~Provincia Bahoruco, Municipio Villa Jaragua, Galván y los Ríos, (Proyecto Bahoruco).~~
6. Provincia Independencia, Municipio Postrer Rio y La Descubierta, (Proyecto Independencia).
7. Provincia Barahona, Municipio Polo y Paraíso, (Proyecto Barahona).
8. Centro de Capacitación y Acopio de Palomino (Bohechío, provincia San Juan).

1.9 ADJUDICACION

La Adjudicación será decidida a favor del Oferente/Proponente cuya propuesta cumpla con los requisitos exigidos técnicos, legales y sea calificada como la más conveniente para los intereses institucionales, teniendo en cuenta la calidad, idoneidad, tiempo de entrega y distribución, crédito y menor precio de los oferentes que hayan cumplido con la totalidad de las condiciones y haber sido aprobados en la degustación a realizarse el día 09-06-2023 a las 2:00 pm en la Sede Central de la UTEPDA.

1.10 CONDICIONES DE PAGO Y FACTURACIÓN

La condición de pago es treinta (30) días, luego de recibida, revisada y aprobada la Factura parcial o total correspondiente en la UTEPDA. Las facturas deberán presentarse con Número de Comprobante Fiscal gubernamental, y deberá ser entregada en lobby de las oficinas de la UTEPDA, ubicada en la Av. Rómulo Betancourt No. 639, Sector El Renacimiento, Santo Domingo, D.N. Estas facturas serán de manera parcial o total pero de conformidad con los suministros realizados una vez por cada mes, es decir que habrá una factura mensual hasta agotar la totalidad del suministro contratado.

1.11 VÍAS DE CONTACTO

UNIDAD TÉCNICA EJECUTORA DE PROYECTOS DE DESARROLLO AGROFORESTAL

REFERENCIA: UTEPDA-DAF-CM-2023-0024

DIRECCIÓN: Av. Rómulo Betancourt No. 639, El Renacimiento,
Santo Domingo, República Dominicana

TELEFONO: 829-893-2566 Ext: 231

CORREO: luis.vasquez@utepdard.gob.do;