



ALCALDÍA

Santo Domingo Este

DEPARTAMENTO DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

COMPRA MENOR

ASDE-DAF-CM-2025-0121

SOLICITUD DE SERVICIOS DE CATERING PARA LOS EVENTOS DEL ASDE

PROCESO DESTINADO A MIPYMES

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Es imprescindible ofrecer un servicio de alta calidad donde se especifiquen las fotos y muestras.

Los bienes adjudicados deberán ser entregados de “**manera inmediata**” una vez emitida la orden de compras firmada y sellada por las autoridades competentes de dicha institución.

DOCUMENTOS LEGAL A PRESENTAR:

- ✓ 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. **Subsanable**
- ✓ 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. **Subsanable**
- ✓ Registro de Proveedores del Estado (RPE) actualizado, emitido por la Dirección General de Contrataciones Públicas. **Subsanable**
- ✓ Certificación del Ministerio de Industria y Comercio que le acredita como MIPYMES. **Subsanable**
- ✓ Formulario de Información sobre el Oferente (SNCC.F.042). **Subsanable**
- ✓ Copia del registro mercantil. **Subsanable**
- ✓ Copia de la Cedula de Identidad y Electoral del representante de la sociedad, de la persona física o su representante legal. **Subsanable.**

DOCUMENTOS TECNICOS:

- ✓ Ficha Tecnica. **No Subsancionable**
- ✓ Formulario de Entrega de Muestra. **No Subsancionable**
- ✓ Certificado de la calidad del agua. **No Subsancionable**
- ✓ Permiso Sanitario emitido por el Ministerio de Salud Pública (Vigente). **(SUBSANCIONABLE)**
- ✓ Certificaciones de Higiene y Control de Calidad emitido por el Instituto Dominicano para Calidad (INDOCAL) (Actualizada). NORDOM 646 buenas prácticas e higiene en cocinas. Vigente). **(SUBSANCIONABLE)**.
- ✓ Formulario detallado de todo el personal técnico propuesto, acompañado de un Currículo Vitae de cada Núm. (Actualizado). (SNCC.D.045) **(NO SUBSANCIONABLE)**.
- ✓ Presentar Certificación de Departamento de Bombero del Ayuntamiento correspondiente, sobre inspección de riesgos de incendios y accidentes de sus instalaciones de cocina (Vigente). **(NO SUBSANCIONABLE)**
- ✓ **Presentar análisis de sangre, (NO SUBSANCIONABLE)** de laboratorio reconocido del país del personal propuesto, con vigencia no mayor a los seis (6) meses de realizado:
 - VDRL
 - Hepatitis A
 - Hepatitis B
 - Coprológico
 - Baciloscopia
- ✓ Presentar análisis microbiológicos, de un laboratorio reconocido de muestras de alimentos elaborados por el proveedor, tales como E. COLI, COLIFORME TOTALES, RECUENTO TOTAL DE AEROBIOS MESOFILOS, ESTAPHILOCOCCUS AUREUS, SALMONELLA, las muestras pueden ser por ejemplo del arroz, la carne y ensalada (Estudios con vigencia no mayor de tres (3) meses). **(NO SUBSANCIONABLE)**
- ✓ Catálogo con fotos de las instalaciones, maquinarias, utensilios y vehículos. **(NO SUBSANCIONABLE)**. **(estos deben corresponder con la unidad funcional visitada)**.
- ✓ Certificación de control de plagas del establecimiento. **(SUBSANCIONABLE)**. **(vigente)**
- ✓ Carta de autorización del proponente autorizando al Ministerio de Educación a realizar visita técnica a sus instalaciones (cocina), esta carta deberá contener la dirección exacta del lugar, teléfono, personal de contacto y correo. **NO SUBSANCIONABLE**
- ✓ Demostrar poseer cocina mediante la presentación de copia de título de propiedad o contrato de alquiler en favor del oferente acompañado de documentación que demuestre
- ✓ Demostrar experiencia mínima de dos años, Presentar en este tipo de servicios mediante dos (2) copias de contratos u Órdenes de compra, con el mismo objeto de contratación acompañados de sus certificaciones de recepción satisfactoria. **NO SUBSANCIONABLE**.
- ✓ Presentación de muestra (degustación). **NO SUBSANCIONABLE**

NOTAS:

Queda reservado el derecho por parte de la institución de designar a un personal técnico el cual pueda visitar las instalaciones y comprobar la documentación suministrada.

Se realizará un único pago en un periodo de 60 a 120 días después de haber recibido conforme el bien correspondiente en el almacén, el cual se realizará mediante libramientos o cheques. Asimismo, las ofertas deberán dar un **crédito de días**.

Las Ofertas podrán ser enviadas vía Sistema Electrónico de Contrataciones Públicas (SECP), o Físicas. Las ofertas físicas deberán ser entregadas **ÚNICA Y EXCLUSIVAMENTE** en el Departamento de Compras, por tanto, el comité de compras de esta Institución no se hará responsable de sobres entregados en otros departamentos.

Los oferentes que no posean la actividad comercial **31210000 - Pinturas y bases y acabados** en el Registro de Proveedores del Estado (RPE) no serán cualificados positivamente dentro del presente proceso.

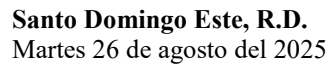
Los oferentes deben presentar muestras de los ítems solicitados.

La Adjudicación se realizará basada en la calidad y menor precio. Se adjudicará la oferta que cumpla con la calidad y el menor precio económico, de entre aquellas ofertas técnicas que hayan cumplido previamente con todo lo solicitado en la ficha técnica y los requerimientos.

Los documentos que deberán ser entregados para someter dicho pago, serán los siguientes:

- ✓ Factura firmada y sellada por la empresa Adjudicada.
- ✓ Conduce de la empresa firmado y sellado.

Teléfono: 809-788-7676 Ext. 3055, 3060 Mail: Compras@asde.gov.do



Item	Clasificador	Cantidad	Imagen de referencia	Descripción
1	2.3.1.1.01	1500		Mini quince de pollo y queso, brocheta de res pimiento y cebolla, brocheta de pollo pimiento y cebolla, pissitas de queso, empanadas de guayaba, jugos naturales de 12 onzas.
2	2.3.1.1.01	900		Mini hamburguesas de res, quipes de res, pastelitos de vegetales, pastelitos de pollos, polvorones de guayaba, jugos naturales de 12 onzas.
3	2.3.1.1.01	200		Mini tarleta de salmón ahumado, queso crema al eneldo, mini quiche Lorraine, mini pie de pecan, jugos naturales de 12 onzas
4	2.3.1.1.01	200		Mini Wrap de pastrami y provolones, shot de samon marinado en jugo de limón, quiche de crema de pimientos, mini sandwich de queso crema con puerro y tocineta, polvorones de macadamia y chocolate, jugo de limón con toque de menta