

RNC.430166103

FICHA TÉCNICA

**Servicio de catering y montaje de evento para encuentro con la prensa en el INM RD
(Dirigido a MIPYMES MUJER)**

Ítem	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad Solicitada
1	<p>Servicio de catering y montaje de evento para encuentro con la prensa en el INM RD. Para 40 personas. Fecha de entrega: 7/12/2023 Lugar de entrega: Instituto Nacional de Migración Hora de entrega: 2:00 p.m. Montaje; 5:00 p.m. Bocadillos</p> <p>Alquileres:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Alquiler e instalación de 1 tarima para eventos. Tamaño: 80" largo x 60" ancho x 8" alto. Color: revestimiento negro -Alquiler e instalación de 40 unidades de sillas Tiffany. Color: blancas o gris con cojín blanco (Limpio) -Alquiler e instalación de 6 unidades de mesas tipo cocktail Color: Gris -Alquiler e instalación de 12 unidades de luces para ambientar LED RGB de interior y exterior. -Alquiler e instalación de 2 unidades de luces LED RGB para colocar dentro de una fuente de agua. -8 unidades de pucheros con base transparente de cristal, con rosas, flores blancas y follaje. -4 unidades de bandejas para servicio de catering bandejeado -40 unidades de copas de cristal -40 unidades de vasos de cristal de jugo/refresco -40 unidades de platos de porcelana de 6" -Paquete de servilletas blancas cuadradas pequeñas -2 unidades de fundas de hielo con neverita y palita para servir -1 dispensador de jugo -2 servicios de mozos (dos personas) 	UD	1

	<p>Bocadillos salados, preparados con buena presentación y en tamaños pequeños para un solo bocado. Para 40 personas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 40 unidades de mini bruschetta en pan de chapata con aceite de oliva extra virgen, salsa pesto, jamón serrano, queso manchego, queso mozzarella y hojas de albahaca para decorar. - 40 unidades de Minicestica con dip de aguacate, salsa Tzatziki, alcaparras, rúcula y salmón ahumado. - 40 unidades de Minibrochetas de pollo envuelto en tocino y piña. - 40 unidades de Minicestica de carne mechada de ternera, pimiento rojo asado, albahaca y tomate horneado. <p>Bocadillos dulces, preparados con buena presentación y en tamaños pequeños para un solo bocado:</p> <ul style="list-style-type: none"> -40 unidades de Camembert con topping de frutos secos tostados, caramelo y mermelada de albaricoque. -40 unidades de Shot delicia de chinola con mousse. -40 unidades de Mini bundt cake de limón con glaseado al romero. <p>Líquidos:</p> <ul style="list-style-type: none"> -1 paquete de botellas de agua de 24 unidades -1 galón de jugo natural con pulpa 		
--	---	--	--

Nota: Recuerde siempre optar, dentro de lo posible, por productos que sean amigables con medioambiente.

El proveedor debe tener mínimo un año de experiencia en este tipo de servicio. Todos los utensilios deben estar limpios y en buenas condiciones. Se agradece que se sirva con buena presentación y que los alimentos no queden con mucha grasa. Los equipos contratados para instalar deben tener sus cables, extensiones y regletas. Deben instalar sin que los cables queden visibles.

Documentos para presentar:

- a) **Registro de Proveedores del Estado (RPE)** emitido por la Dirección General de Contrataciones Públicas que incluya el rubro correspondiente a los bienes o servicios a ofrecer.
- b) **Certificación original emitida por la Dirección General de Impuestos Internos (DGII), vigente y al día.**
- c) **Formulario de Ofertas Económica (SNCC.F.033) o Cotización**
- d) **Certificación original emitida por la Tesorería de la Seguridad Social, vigente y al día.**
- e) En caso de tratarse de una Micro, Pequeña o Mediana Empresa, deberán presentar certificación actualizada, expedida por el Ministerio de Industria y Comercio, que los avale como de MIPYME.
- f) **Registro Mercantil vigente**

Indispensables:

- Cumplir con el principio de eficiencia de la ley Núm. 340-06 sobre compra y contrataciones, y sus modificaciones: **Debe garantizar que los bienes, servicios y obras que el Estado contrata sean de calidad, adquiridos con integridad.**
- Estar al día con el pago de TSS.
- Estar al día con el pago de DGII.

Moneda de la Oferta:

El Oferente que cotiche en cualquier moneda distinta al peso dominicano (RD\$), **se auto descalifica para ser adjudicatario.** Los bienes y servicios deberán ser cotizados por la totalidad de su costo, incluyendo la entrega en el lugar acordado, impuesto tributario a los bienes y servicios (ITBIS).

Criterios de evaluación:

1. Cumplimiento de Especificaciones Técnicas
2. Mejor Precio/ calidad
3. Cumplimiento entrega de las documentaciones requeridas

Condiciones de entrega: Entrega inmediata, hasta 48 horas una vez notificada la orden de compras o servicios.

Validez de la Oferta: la oferta deberá permanecer válida por un periodo de 30 días a partir de la fecha límite para la presentación de la misma.



INMRD
Instituto Nacional de Migración
de la República Dominicana
Ministerio de Interior y Policía

Condiciones de pago: A crédito a 30-60 días calendario. El pago será realizado mediante libramiento, razón por la cual es importante que la cuenta bancaria esté registrada en la Dirección General de Contrataciones Públicas (DGCP).

Para consultas sobre dudas del proceso:

- Escribir a los correos:
rachel.calcano@inm.gob.do
- Llamar al teléfono: 809-412-0666 extensión: 249.

D/O
[Handwritten Signature]
Jeovanny Tejeda Suarez
Enc. Administrativo y Financiero
JT/rc

