

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

**Solicitud catering Taller GovStak, Semana de la Conectividad Regional y Rendición de Cuentas Gestión Indotel 2020-2024.**

INDOTEL-DAF-CM-2024-0038

**1. Objetivos Y Alcance:**

El objetivo del presente documento es establecer el conjunto de cláusulas, jurídicas, económicas, técnicas y administrativas de naturaleza reglamentaria por el que se fijan requisitos, exigencias facultades, derechos y obligaciones de las personas naturales o jurídicas nacionales, que deseen participar en el proceso de Compras por debajo del umbral.

**Solicitud catering Taller GovStak, Semana de la Conectividad Regional y Rendición de Cuentas Gestión Indotel 2020-2024.**

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 o presenta una información que no se ajuste sustancialmente en todos sus aspectos al mismo, el riesgo estará a su cargo y el resultado podrá ser el rechazo de su propuesta.

**2. Conocimiento y Aceptación de Condiciones**

El solo hecho de un Oferente/Proponente participar en el proceso implica pleno conocimiento, aceptación, sometimiento por él , por sus miembros , ejecutivos y su Representante Legal , a los procedimientos , condiciones , estipulaciones y normativas, sin excepción alguna, establecidas en la presente Ficha Técnica, el cual tienen carácter jurídicamente obligatorio y vinculante.

“Los proveedores del INDOTEL deben cumplir con todas las normas y leyes vigentes en el país, así como con el código de ética institucional, proporcionando una interacción transparente, con calidad y excelencia basada en una conducta ética y honesta, que garantice el uso correcto y eficiente de los fondos asignados”.

**3. Descripción de los Servicios:**

Constituye el objeto de la presente convocatoria a la

**Solicitud catering Taller GovStak, Semana de la Conectividad Regional y Rendición de Cuentas Gestión Indotel 2020-2024.**

De acuerdo con las condiciones fijadas en las presente Ficha Técnica por un monto de. **UN MILLON SEISCIENTOS VEINTE MIL PESOS CON 00/100 (RD\$ 1,620,000.00).**

ITEM	Cantidad	Descripción
------	----------	-------------

1

**1**

**1. Taller GovStack 40 pax – Salón Open Space del Hub, Centro Indotel Cultura Digital, los días 3, 4 y 5 de julio de 2024.**

**Día 03 de julio**

**Refrigerio matutino, hora de entrega 8:00 a.m.**

- Pastelitos pollo
- Croquetas de manchego y serrano
- Mini sandwichón
- Cuadritos de avena y ciruelas
- Jugo de chinola

**Refrigerio vespertino, hora de entrega 1:00 p.m.**

- Pastelitos de cream cheese y puerro
- Mini taquitos de res mechada
- Mini cheesecake variados
- Polvorones de almendra
- Limonada de fresas y albahacas

**Día 04 de julio**

**Refrigerio matutino, hora de entrega 8:00 a.m.**

- Empanaditas de 3 quesos
- Mini quiche de cebolla caramelizadas
- Mini croissant de pollo
- Mini tarticos de coco horneado
- Jugo de naranjas

**Refrigerio vespertino, hora de entrega 1:00 p.m.**

- Mini wrap de pechuga de pavo queso gouda y lechuga
- Mini pincho de capressa
- Empanaditas de guayaba de masa filo
- Mini cinnamon roll
- Jugo de frutas tropicales

**Día 05 de julio**

**Refrigerio matutino, hora de entrega 8:00 a.m.**

- Pastelitos de pollo
- Sandwichón de puerro cream cheese y tocineta
- Cuadritos de tortilla española
- Galletas de chispas de chocolate
- Jugo de naranjas

**Refrigerio vespertino, hora de entrega 1:00 p.m.**

- Mini sandwichón de crema de jamón, queso y pollo

- Croquetas de pollo
- Dulce de coco horneado
- Shots de cielito lindo con chips
- Limonada de menta

#### **Utilería para cada refrigerio**

- Copas multiusos
- Jarras para jugo
- Servilletas coctel deluxe
- Neverita con hielo y su pala
- Platicos de postres
- Tenedores de postres

### **2. Semana de la Conectividad Regional – Salón Open Space del Hub, Centro Indotel Cultura Digital, los días 16, 17 y 18 de julio de 2024.**

#### **Día 16 de julio**

##### **Refrigerio matutino 150 pax, hora de entrega 8:00 a.m.**

- Pinchos de frutas tropicales
- Shorts de yogurt con granola
- Pastelitos de pollo
- Sandwichón de jamón y queso
- Cuadritos de tortilla española
- Jugo de cereza

##### **Almuerzo 150 pax, hora de entrega 11:30 a.m.**

- Mézclum de lechuga con frutos secos, lascas de parmesano y pasas con reducción de balsámico
- Ensalada de pasta
- Medallones de filete de res con salsa a la pimienta verde (separada)
- Salmón a la plancha
- Arroz amarillo
- Soufflé de yuca tres quesos
- Casabe tostado en aceite de oliva

#### **Bebida**

- Limonada con menta

#### **Postre**

- Mini pie
- Shots de tres leches

#### **Día 17 de Julio**

**Refrigerio matutino, 150 pax, hora de entrega 8:00 a.m.**

- Shots de ensaladas de frutas
- Majarete
- Wrap de pechuga de pavo, queso gouda y lechuga
- Pastelito de tres queso
- Bolitas de queso manchego y jamón serrano
- Jugo de chinola

**Refrigerio vespertino 150 pax hora de entrega 2:00 p.m.**

- Brownie
- Polvorones de almendras
- Shots de cielito lindo con chips
- Quiché de cebolla caramelizada
- Limonada con menta

**Día 18 de julio Refrigerio matutino 70 pax, hora de entrega 8:00 a.m.**

- Mini croissants de jamón, queso y lechuga
- Cuadritos de tortilla española
- Muffing de vainilla
- Cuadritos de avena y ciruela
- Jugo de naranjas

**Almuerzo 50 pax, hora de entrega 11:30 a.m.**

- Mézclum de lechugas con queso de cabra, nueces caramelizadas, gajos de mandarinas y aderezo oriental
- Ensalada capresa
- Pechugas rellenas a la crema
- Filete de cerdo con salsa de ciruelas (separada)
- Arroz con plántanos maduros, puerro y tocineta
- Berenjenas a la parmesana
- Panecillos y grissinis

**Postres**

- Dulce de coco al horno
- Mini cheesecakes variados

**Bebida**

- Jugo de frutas tropicales

**Refrigerio vespertino 45 pax, hora de entrega 2:00 p.m.**

- Mini sandwichón de crema de jamón, queso y pollo
- Brownie
- Mini pie de limón
- Empanaditas de guayaba de masa filo

- Limonada de menta

### **Utilería para cada refrigerio y almuerzo**

#### **• Refrigerios**

Platicos de postres  
Jarras para jugo  
Servilletas de coctel deluxe  
Neverita de hielo con su pala  
Piezas de servir  
Copas multiusos  
Tenedores de postre

#### **• Almuerzos**

o Platos de buffet  
o Platos bases  
o Cubertería  
o Servilletas de tela blanca  
o Individuales de pajilla  
o Copas Multiusos  
o Piezas de servir  
o Chafing dish con sus calentadores

### **3. Rendición de Cuentas Gestión Indotel 2020-2024, 140 pax – Centro Indotel Cultura Digital, 17 de julio de 2024.**

#### **Menú (servicio bandejeado):**

- Vol au vent relleno de pollo, champiñones y queso crema
- Cucharitas de ceviche de gambas, langostinos y aguacate
- Mini tosta de jamón serrano, aceitunas, tomates cherry, queso feta y hojitas de albahaca
- Mini tartaletas de atún y puerro
- Mini filete wellington
- Rollitos de salmón ahumado con queso crema y aguacate
- Mini pinchos de pollo con vegetales

#### **Postres:**

- Mini brownie con topping de crema y cereza
- Cuadritos de coco y dulce de leche

#### **Bebidas:**

- Sangría rosada sin alcohol
- Fruit Punch
- Jugo de limón, fresas y menta

#### **Utilería:**

- Copas multiusos
- Piezas de servir

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Servilletas de cóctel deluxe</li> <li>• Hielo con su neverita y pala</li> <li>• Bandejas en acero inoxidable con mantelito de lino blanco</li> </ul> <p><b>Especificaciones:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Empresa legalmente constituida</li> <li>2. Que cumpla con todos los estándares de calidad</li> <li>3. Que disponga de medios de transporte adecuados para mantener la temperatura de los alimentos</li> <li>4. Que el transporte sea suplido por la empresa</li> <li>5. Que presente una amplia cartera de clientes actualizada</li> <li>6. Presentación de la comida, prueba tipo degustación</li> <li>7. Calidad / Precio</li> </ol> <p><b>Notas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Favor agregar camareros tomando en consideración la cantidad de invitados y el servicio bandereado.</b></li> <li>• <b>El servicio debe ser bandereado, por lo que debe llegar listo en sus platos para ser servido y la hora de entrega debe ser a las 5:30 p.m. en el Centro Indotel Cultura Digital. Calle Isabel La Católica Esq. Emiliano Tejera, Ciudad Colonial, Santo Domingo, R.D</b></li> </ul>
--	--

**NOTA:** Disponibilidad de Entrega Inmediata:

- Fecha de inicio del suministro: 03 de julio de 2024
  - Condiciones y lugar de entrega:
  - Condiciones y forma de pago: **A 30 días**
  - Moneda: **RD\$1,620,000.00**
1. Constancia de inscripción en el Registro de Proveedores del Estado (RPE)
  2. Certificación actualizada y legible de la Dirección General de Impuestos Internos (DGII)
  3. Certificación de pago de la Tesorería de la Seguridad Social de la Empresa (TSS)
  4. Propuesta Económica (1-cotización de debe estar **firmada y sellada** 2-Modalidad créditos a **30 días tarifa garantiza** 3-en caso de algún artículo tenga garantía mostrarla en la cotización 4-descripción y desglosamiento bien detallado del equipo y materiales 5- enviar imagen (muestra) de lo solicitado.
  5. Registro mercantil
    - Criterio de evaluación **cumple no cumple**
    - Total, de artículos solicitados en su oferta
    - Presentación de la comida, prueba tipo degustación
    - **En fecha viernes 28 de junio de 8:30 am a 12:00pm**
    - Oferente que no entregue muestra de prueba tipo degustación será descartado sin más tramites

[https://transparencia.indotel.gob.do/media/214513/res\\_signed\\_008-2021\\_que\\_aprueba\\_el\\_codigo\\_de\\_etica\\_del\\_indotel\\_2021\\_signed\\_version\\_para\\_firma\\_signed.pdf](https://transparencia.indotel.gob.do/media/214513/res_signed_008-2021_que_aprueba_el_codigo_de_etica_del_indotel_2021_signed_version_para_firma_signed.pdf). Todo Proveedor del Estado que participe en el proceso, así como el que resulte adjudicatario se compromete a recibir conforme y asumir los compromisos que establece el Código de Ética Institucional (CEI). En el mismo se colocará un enlace que debe ser descargado o leído por todo Proveedor del Estado para su conocimiento.