

CIRCULAR NO. 1

Respuestas a inquietudes del proceso de compra menor No. Ri-CM-BS-2023-028, contratación de servicio de catering para las actividades del Registro Inmobiliario.

1. ¿Tienen un mínimo de personas por pedido?

Respuesta 1 : 15 personas.

2. ¿Requiere personal de servicio?

Respuesta 2 : No.

3. ¿Los servicios buffet requieren camarero?

Respuesta 3 : No.

4. ¿La oferta económica debe hacerse por el monto total (RD\$ 700,000?00)? A sabiendas de que debe anexarse adicional un tarifario.

Respuesta 4 : Así es, debe presentar oferta económica por el monto de referencia y el tarifario o listado de precios de los refrigerios, almuerzos y bebidas detallados en los términos de referencia.

5. El tarifario puede hacerse de la siguiente manera (este es un ejemplo de los servicios regulares, separando el precio buffet del precio empacado):

Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Precio por persona
<ul style="list-style-type: none"> * Refrigerio regular (EMPACADO) -Bocadillos diferentes variedades (pastelitos, quipes, croquetas, pizzas, pinchitos, wraps, sándwich, quiches, traticas, turquitos, bolitas de queso, mini pítas, croissant, bastoncitos, entre otros) -Bebidas -Variedad de jugos naturales (chíma, limón, chínoia, entre otros) o Refrescos variados. -Hielo. -Empacados en contenedores plástico transparente o cajas biodegradables con 4 variedades de bocadillos salados y botellas de jugos plásticas de 12 oz. o botella de refresco plástico de 12 oz. 	1	UD	
<ul style="list-style-type: none"> * Refrigerio regular (BUFFET) -Bocadillos diferentes variedades (pastelitos, quipes, croquetas, pizzas, pinchitos, wraps, sándwich, quiches, traticas, turquitos, bolitas de queso, mini pítas, croissant, bastoncitos, entre otros) -Bebidas -Variedad de jugos naturales (chíma, limón, chínoia, entre otros) en galón o Refrescos variados. -Hielo. 	1	UD	

<p>Almuerzo regular (EMPACADO)</p> <p>Una (1) Opción de arroz</p> <p>Dos (2) opciones de carnes (pollo, res, cerdo)</p> <p>Una (1) Opción de pastelón (berengena, plátano maduro, entre otros)</p> <p>Dos (2) opciones de ensaladas (verde, vegetales, rosa, entre otras)</p> <p>Bebidas</p> <p>Variedad de jugos naturales (chicha, limón, chihola, entre otros) o refrescos variados.</p> <p>Hielo</p> <p>Empacados en envases biodegradables o ecotiendy y botellas de jugos plásticas de 12 oz. o botella de refresco plástico de 12 oz.</p>	1	UD	
<p>Almuerzo regular (BUFFET)</p> <p>Una (1) Opción de arroz</p> <p>Dos (2) opciones de carnes (pollo, res, cerdo)</p> <p>Una (1) Opción de pastelón (berengena, plátano maduro, entre otros)</p> <p>Dos (2) opciones de ensaladas (verde, vegetales, rosa, entre otras)</p> <p>Bebidas</p> <p>Variedad de jugos naturales (chicha, limón, chihola, entre otros) en galón o refrescos variados.</p> <p>Hielo</p>	1	UD	

Respuesta 5: El tarifario consiste en un listado de precios unitarios de cada uno de los ítems o bienes que se solicitan en el término de referencia.

Ejemplo ítem No.1. Refrigerio regular; debe presentar listado de precio de cada bocadillo, descrito (pastelitos, quipes, croquetas, etc), precio de jugos según tamaño detallado, precio de refresco, según tamaño detallado, etc.

6. Nos gustaría saber si es obligatorio tener la certificación de INDOCAL, ya que no la tenemos. Si podemos proporcionarles además de las cartas de referencia un listo de Instituciones del Estado y Privadas con sus contactos de los encargados de compra de cada institución donde puedan darle referencia de nuestros servicios.

Respuesta 6: Es imprescindible la certificación de INDOCAL.

7. Las bebidas que solicitan en cada requerimiento tienen variedad de jugos naturales y refrescos variados. Le agradeceremos que nos especifiquen si estas son opciones y debemos acompañarlos con uno cualquiera de estos o debemos incluir jugos y refrescos.

Respuesta 7: Se solicitan ambas opciones. Las mismas serán requeridas en cada pedido. Pueden ser variados o ambas, dependiendo la actividad.

8. Nos permitimos sugerir que una presentación de almuerzos con chafings o empacados su presentación difiere mucho en el costo por lo que se debieran colocar precios para cuando son en buffet o cuando

sean empacados por lo que se hace difícil cotizarlos ya que no sabemos en qué proporción van del uno o del otro.

Respuesta 8: Se pueden requerir las dos opciones, ya que el costo de los empaques compensa el costo del transporte de los chafings.

9. Así mismo solicitan cubertería y cristalería que serían para cuando son tipo buffet. Es también difícil poner un precio promedio por lo que se deben de colocar dos precios.

Respuesta 9: Se requiere desechables (servilletas, vasos y cubiertos) para los refrigerios y almuerzos pre-empacados. Para los casos de almuerzos en presentación en Chaffing dish, no se requiere cubertería y cristalería.

10.Las muestras para la degustación serían para cuántas personas?

Respuesta 10: 5 Personas.

Dado el día 15 de marzo del 2023.

Departamento de Compras y Contrataciones