



Informe Técnico

PROCESO DE COMPRA MENOR OMSA-DAF-CM-2022-0016.

SERVICIO DE MONTAJE PARA CAPACITACIONES Y TALLERES DE LA INSTITUCIÓN

En el Municipio de Santo Domingo Oeste, Provincia Santo Domingo, República Dominicana, al dieciocho (18) días del mes de Abril del año dos mil veinte y dos (2022).

ANÁLISIS DE LAS OFERTAS RECIBIDAS.

Este informe presenta la evaluación y verificación de las propuestas recibidas con relación al procedimiento REF. OMSA-DAF-CM-2022-0016, para el Servicio de montaje para capacitaciones y talleres de la Institución.

OFERENTES/PROPONENTES

1. D YISS GOURMET, SRL

El Servicio para Evaluar es el siguientes:

ITEMS	DESCRIPCION	CANTIDAD
1	Servicio de Montaje para capacitaciones y Talleres de la Institución.	1
	*Servicio de Montaje y desmontaje de Taller para 50 personas con las siguientes especificaciones:	
	Contratación de Salón en Hotel Distrito Nacional, Misceláneos y equipos de Audiovisuales.	
	Propuesta de Servicio de Alimentos en horario de 8:00 am a 4:00 pm (Coffe Break, Estación líquida y Almuerzo)	
	*Servicio de Montaje y desmontaje para 50 personas con las siguientes especificaciones:	
	Contratación de Salón en Hotel Distrito Nacional, Misceláneos y equipos de Audiovisuales.	
	Propuesta de Servicio de Alimentos en horario de 8:00 am a 1:00 pm (Coffe Break, Estación líquida)	
	*Servicio de Montaje y desmontaje de Taller para 50 personas con las siguientes especificaciones:	
	Contratación de Salón de Hotel Distrito Nacional, Misceláneos y equipos Audiovisuales	
	Propuesta de Servicio de Alimentos en horario de 8:00 am a 4:00 pm (Coffe Break, Estación Líquida y Almuerzo)	
	*Servicio de Montaje y desmontaje de Taller para 100 personas con las siguientes especificaciones:	
	Contratación de Salón de Hotel Misceláneos y equipos Audiovisuales	



	Propuesta de Servicio de Alimentos en horario de 8:00 am a 5:00 pm (Coffe Break, Estación Líquida y Almuerzo)	
Especificar menú. La cantidad de personas y los horarios pueden variar según la actividad, las fechas serán confirmadas luego de la adjudicación.		

Evaluación técnica de las propuestas presentadas.

De conformidad con la ficha técnica del proceso, sólo las ofertas que CUMPLAN con todos los elementos requeridos para evaluación de la propuesta técnica. Cualquier omisión o inconformidad con lo solicitado resultará en la descalificación de la oferta.

En la tabla que presentamos a continuación, mostramos los Criterios de evaluación:

NO.	SUPLIDOR	D YISS GOURMET, SRL
1-	ELEGIBILIDAD Que el proponente está legalmente autorizado para realizar sus actividades comerciales en el país.	CUMPLE
2-	EXPERIENCIA Mínimo dos años en la entrega de bienes y servicios similares será comprobado del mismo tipo	CUMPLE
3-	CAPACIDAD TÉCNICA: Que los bienes cumplan con las todas características especificadas en las Fichas Técnicas.	CUMPLE
4-	SEGURIDAD Y CAPACIDAD Los lugares propuestos para los montajes deben tener disponibilidad para que los salones tengan capacidad para el personal solicitado y con distanciamiento para medidas preventivas por COVID (Documentar con fotos)	CUMPLE
5-	DISPONIBILIDAD El proveedor deberá especificar disponibilidad para las actividades y disponibilidad de menú.	CUMPLE



Evaluamos las ofertas presentadas por los oferentes/proponentes en base a los requisitos y criterios de evaluación requeridos por el Pliego de Condiciones.

Perito Evaluador:



Esthefany García
Encargada de Protocolo y Eventos