



**ARMADA DE REPÚBLICA DOMINICANA**  
**“UNA PROFESIÓN HONORABLE”**

**DIRIGIDO A MIPYMES**

**FICHA TÉCNICAS**  
**ARD-CCC-CP-2022-0027**

**CONTRATACIÓN PARA EL MONTAJE DE EVENTO A TODO COSTO PARA DEL ACTO DE GRADUACIÓN DE LOS GUARDIAMARINAS EN EL PRESENTE AÑO 2022, EN LA ACADEMIA NAVAL DE LA ARMADA DE REPÚBLICA DOMINICANA.**

---

Santo Domingo Este, Rep. Dom.  
**Octubre, 2022**

## 1. INVITACIÓN

**La Armada de República Dominicana (ARD)**, les invita a participar al Procedimiento de Comparación de Precios de Referencia: **ARD-CCC-CP-2022-0027**, a los fines de presentar su mejor oferta para el **servicio de montaje de evento a todo costo**, para el acto de graduación de los guardiamarinas en el presente año 2022, en la Academia Naval de la Armada de República Dominicana.

## 2. Disponibilidad y Adquisición.

Las Especificaciones Técnicas estarán disponibles para los interesados en el Departamento de Compras de la Armada de República Dominicana, ubicada en la Av. España, Punta Torrecilla, Sans Souci, Villa Duarte, Municipio Santo Domingo Este, PSD., en horario de 09:00 a.m., hasta las 03:00 p.m. en la fecha indicada en el Cronograma y en la página Web de la institución [www.armada.mil.do](http://www.armada.mil.do) y en el portal administrado por el Órgano Rector, [www.comprasdominicana.gov.do](http://www.comprasdominicana.gov.do), para todos los interesados.

El Oferente que adquiera las especificaciones técnicas a través de la página Web de la institución, [www.armada.mil.do](http://www.armada.mil.do) o del portal administrado por el Órgano Rector, [www.comprasdominicana.gov.do](http://www.comprasdominicana.gov.do), deberá enviar un correo electrónico a [compras@marina.mil.do](mailto:compras@marina.mil.do), o en su defecto, notificar al **Departamento de Compras** de la **Armada de República Dominicana** sobre la adquisición del mismo, a los fines de que la Entidad Contratante tome conocimiento de su interés en participar.

## 3. Conocimiento y Aceptación de las Especificaciones.

El sólo hecho de un Oferente/Proponente participar en la Comparación de Precios implica pleno conocimiento, aceptación y sometimiento por él, por sus miembros, ejecutivos, representante legal y agentes autorizados, a los procedimientos, condiciones, estipulaciones y normativas, sin excepción alguna, establecidos en las especificaciones técnicas, en la Ley No.340-06, sobre Compras y Contrataciones Públicas y su Reglamento de Aplicación, el Decreto No.543-12, los cuales tienen carácter jurídicamente obligatorio y vinculante.

#### **4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO**

Los Oferentes/Proponentes deberán presentar sus ofertas basándose en las Especificaciones suministradas en los presente términos de referencias. La descripción de la **contratación de servicio de montaje de evento a todo costo**, que queremos adquirir para dar satisfacción a nuestras necesidades con el presente proceso de Comparación de Precios son las siguientes:

##### **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO**

###### **ESPACIOS:**

###### **1. ADECUACIÓN DE ESPACIO AL AIRE LIBRE, ADECUADO CON CARPAS 6X12 Y 6X6 CON CAPACIDAD DE 700 PERSONAS:**

- a) Decoración en la entrada en tela multicolor
- b) Decoración en paño multicolor para el pasillo de la 2da. Planta
- c) Panel decorativo Escudo Armada Dominicana fondo
- d) Decoración con jardines en área tarima principal
- e) Alfombra entrada y pasillo
- f) Techo Truss 177x35
- g) Techo 177x35 en tela tricolor (azul, blanco y rojo)
- h) Capacidad de 700 personas.
- i) Climatización Adecuada Sistema de Aire Acondicionado (Ventiladores).
- j) Puerta de Acceso General y Señalización de Salida de Emergencia.

###### **2. MONTAJE DEL EVENTO.**

- a. Veinte (20) mesas alta tipo Tiffani con spadex
- b. Cuarenta (40) sillas altas tipo Tiffani
- c. Veinte (20) Pucheros para las mesas altas
- d. Trece (13) mesas para buffet
- e. Trece (13) manteles para buffet
- f. Cuatro (04) mesas redondas de 60
- g. Dos (02) mesas para 10 personas
- h. Dos (02) Centros de mesa
- i. Trece (13) Bambalinas
- j. Cuatro (06) Manteles para mesas redondas de 60"
- k. Catorce (14) Tope Finos y Bordados
- l. Quinientas (500) Sillas plásticas
- m. Quinientos (500) Forros de Sillas Blancos
- n. Doscientas cincuenta sillas Tiffany blancas.
- o. Desmontaje Nocturno.

###### **3. UTENSILIOS PARA 700 PERSONAS QUE INCLUYEN:**

- a) Cubertería Completa.
- b) Cristalería Completa.
- c) Utensilios para Servir.
- d) Cafeteras eléctricas.
- e) Ciento veinte (120) Hieleras.
- f) Doce (12) tanques grandes

- g) Doce (12) neveras para Hielo
- h) Desechables (Servilletas, Removedores).
- i) Bolsas Plásticas para Basura.

**4. TARIMA:**

- a) Tarima en madera presidencial 40x16 pies, con decoración de tarima en alfombra roja.
- b) Tarima en madera 70x12x2x 1pies
- c) Tarima periodista 24 x 20 x 1 con pasamos

**5. TECHO:**

- a. Alfombra total de tarima y sobre tarima en colores rojo y azul
- b. Forrado de techo principal en telas tricolor 280x87pies incluyendo las patas de la estructura.
- c. Alfombra 60x4 pies rojo
- d. Decoración de balcón 274 pies en telas y **plantas ornamentales**.
- e. Decoración de salón principal con luces, plantas, paneles impresos
- f. Sonido para el coro
- g. Equipo de sonido aéreo
- h. Decoración paisajismo parte frontal toda la tarima principal 84 pies de largo.
- i. Arreglos Mesas para Refrigerios
- j. Plantas ornamentales con tarro decorativo
- k. Treinta (30) Arreglos de Flores para Mesas
- l. Cinco (05) Centro de mesas en flores importadas para Mesa principal
- m. Cuatro (04) Centro de mesas de apoyo en flores importadas
- n. Diez (10) columnas de globos.
- o. Decoración en Globo, de la entrada principal
- p. Plantas Ornamentales para ambientar el área
- q. Pódium
- r. Carpa tipo Bar
- s. Carpas tipo marquis 6X12

**6. BAJANTES:**

- a. Un (01) Bajante de Bienvenida
- b. Nueve (09) Bajantes tensadas en perfil metálico 3 de 40X20
- c. Dos (02) bajantes tensadas en perfil metálico 15X20PIES
- d. Dos (02) bajantes tensadas en perfil metálico 15X10 PIES
- e. Un (01) bajantes tensadas en perfil metálico 5X9 PIES

**7. SONIDO/CIRCUITO CERRADOS-SERVICIO FÍLMICO:**

- a) Sistema de pantallas led 4X2.5 metros (13x18 pies)
- b) Pantalla led 75pulg outdoor
- c) Sistema de Sonido line arayrcf- 8 cajas aéreas
- d) Sistema de Sonido para instrumentos de cuerda
- e) Sistema de Sonido Profesional con Música Ambiental.
- f) Sistema de 40 luces led rgby consola digital
- g) Música en Vivo
- h) DJ
- i) Personal técnico

**8. VIDEOTECA:**

- a) Realización de un documental sobre proceso de entrenamiento y formación de los Guardiamarina con una duración mínima de 8-10 min. Grabado en diferentes bases navales. (presentar guion para escoger)
- b) Unidad móvil- grabación en digital-4 cámaras y 1 dron. 5-camarografos switch- disco en estado sólido -personal de graduación conexión con tarjeta de video computarizada (streamng) para transmitir.
- c) Circuito Cerrado de dos Cámaras Fijas.
- d) Cobertura Videográfica general de la actividad
- e) Cobertura Fotográfica general de la Actividad
- f) Piloto de Dron profesional durante la Actividad
- g) Video Resumen General de la Actividad

**9. SHOW DE FUEGOS PIROTÉCNICOS**

- j) Cortina de pirotecnia de 60 pies de largo y 1 min de duración
- k) Servicio de Nitrógeno
- l) Puente en Truss
- m) Personal técnico

**10. ESTACION LIQUIDA PERMANENTE PARA 700 PERSONAS, INCLUYE:**

- a) Agua.
- b) Hielo.
- c) Refresco variado
- d) Jugo de Frutas varios
- e) Dos tipos de vinos tintos a seleccionar
- f) Dos tipos de Licores a Seleccionar
- g) Dos tipos de Cervezas a Seleccionar

**11. PICADERA PARA 400 PERSONAS:**

- a) Mini sandwichitos de cream chessee y puerro
- b) Wrap de jamos de pavo
- c) Pastelitos variados
- d) Delicia de pollo rebosada de ajonjolí
- e) Brochetas de filete de cendo en salsa de miel y mostaza
- f) Croquetas en salsa tártara
- g) Fruit punch

**12. ALMUERZO PARA 50 PERSONAS:**

- h) Ensalada de lechuga romana risada rucula en salsa chinola y queso gorgonzola
- i) Ensalada griega
- j) Cochinillo asado al estilo Segovia
- k) Pavo deshuesado relleno de gramberry ahogado en sidra
- l) Filete de res en salsa pimienta
- m) Arroz con puerro y tocineta
- n) Arroz navideño
- o) Berenjena a la palmesana en salsa pomodoro
- p) Canasta de pan artesanal
- q) Postres: dulces de coco al horno, leche cortada, de piña y lechoza.

**13. STAFF PERMANENTE PARA 700 PERSONAS, INCLUYE:**

- a) Camareros.

- b) Personal de servicio, supervisión, montaje y desmontaje de evento.

**14. LOGÍSTICA**

- a) Baños portátiles
- b) Transporte
- c) Zona VIP o Mesas Ejecutivas
- d) Una (01) Zona Orquesta

**15. SISTEMA DE SEGURIDAD**

- a) Brazaletes Papel 3/4" con impresión Personalizados

**16. ZONA DE DESINFECCIÓN**

- a) Frasco de Gel Manita Limpias en todas las mesas
- b) Toma de Temperatura en la Entrada
- c) Entrega de Mascarillas Quirúrgicas color azul
- d) Zona de lavada de manos

**17. DECORACION DE SALON DE REUNIONES PRIVADA (SEGÚN DISEÑO)**

**18. TRANSPORTE DE UTENSILIOS Y EQUIPOS.**

**19. PLANTA ELECTRICA 60K CON CABLEADO Y COMBUSTIBLE**

**20. INSTALACION Y DESINTALACION DE EQUIPOS, MOBILIARIOS Y UTENSILIOS.**

**21. LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR EMPACADOS POR SEPARADOS PARA EVITAR MANIPULACIÓN**

**Nota:** Es obligatorio presentar catálogos, fotos, o videos de actividades anteriores realizadas de la misma naturaleza a contratar, las ofertas deben incluir todos los artículos solicitados en la ficha técnica, se adjudicará a un solo proveedor, por consiguiente, sólo serán tomadas en cuenta las propuestas económicas completas para fines de evaluación.

**Nota:** La entidad contratante se reserva el derecho de visitar el domicilio social del oferente, sin previo aviso y en horario laborable que éste establezca en su oferta, a fin de verificar si cuenta en sus almacenes con la lista de inventario presentada en su propuesta a fin de garantizar un servicio eficiente. Este procedimiento se hará previo a la adjudicación. (No subsanable en caso de no tener la disponibilidad).

## **TERMINOS Y CONDICIONES:**

1. Los oferentes deberían presentar ofertas si cumplen con la totalidad de los requerimientos, por lo que, las ofertas incompletas serán descalificadas.
2. En las evaluaciones serán valoradas, la calidad, buscando que satisfagan nuestras necesidades. Las garantías presentadas y las facilidades de pago; así como también otros criterios y beneficios que presenten para hacer competitiva su oferta.
3. Las empresas participantes deberán contar con la Licencia o Permiso Sanitario para preparación y manipulación de los alimentos.
4. Certificación del Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL).
5. Se valorará la certificación en las normas ISO u otras normas internacionales de cumplimiento de procedimiento y calidad.
6. Se tomará en cuenta la experiencia y el reconocimiento de la empresa en el Mercado.
7. Debe presentar el día de la apertura de sobres, la degustación del refrigerio propuesto para la actividad, acompañado del catálogo de utensilios a utilizar en ese evento.
8. Se tomará en cuenta la diversidad y calidad del refrigerio.
9. El refrigerio antes de su degustación deberá estar empacadas al vacío, para su conservación e higiene.
10. El refrigerio debe estar montado una hora antes de su degustación, y mantener temperaturas adecuadas.
11. La empresa adjudicataria al concluir con el servicio emitirá una factura con comprobante gubernamental.
12. La empresa adjudicataria deberá presentar para fines de contrato una Póliza fiel cumplimiento de 4% del monto adjudicado.
13. Las obligaciones fiscales de la empresa deben estar actualizadas para recibir pagos.
14. Las ofertas que no cumplan estrictamente con las especificaciones serán descartadas sin más trámite.
15. La Institución se reserva el derecho de descalificar las propuestas que no cumplan con los requerimientos estipulados en el pliego de condiciones específicas, asimismo de adjudicar a un solo proveedor, según sea el más conveniente para los intereses institucionales.
16. El Proponente deberá estar legalmente autorizado para realizar sus actividades comerciales en el país y el Rubro registrados en su RPE deben coincidir con el objeto contractual de este proceso.
17. Las preguntas deben ser realizadas por comunicación formal o a través de nuestro correo electrónico [compras@marina.mil.do](mailto:compras@marina.mil.do).

## **COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES DE LA ARMADA**

Para mayor información contactar con la Subdirección de Compras y Contrataciones al Teléfono (809) 592-1610.