

MINISTERIO DE ECONOMÍA, PLANIFICACIÓN Y DESARROLLO  
OFICINA NACIONAL DE ESTADÍSTICA

PROCESO DIRIGIDO A MIPYMES

Compras verdes

Compra Menor ONE-DAF-CM-2025-0012 “SERVICIO DE CATERING PARA DIFERENTES ACTIVIDADES DE LA INSTITUCIÓN”.

2.5 Descripción de los Bienes o servicios:

Lote I: catering para actividades de la Dirección de Estadísticas Demográficas Sociales y Ambientales.

Ítem	Descripción
1	<p><b>Taller Técnico sobre la Implementación de Modelo Identificación de Riesgos de Trabajo Infantil.</b></p> <p><b>Cantidad de participantes:</b> 45  <b>Lugar:</b> Ministerio de Trabajo.  <b>Fecha</b> 10/07/2025  <b>Horario:</b> 9:30 a.m. a 12:00 p.m.  <b>Presupuesto disponible</b> RD\$80,000.00</p> <p>Especificaciones técnicas del servicio:  <b>Estación líquida permanente:</b> café, leche, chocolate en polvo, cremora, azúcares diversas (blanca, crema y dieta) tazas doble uso, cucharitas, 2 botellas de agua Tetrapak por personas. Bandeja con Galletas saladas diversas.</p> <p><b>Brindis:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pastelitos de res horneado.</li> <li>• Mini pinchos de pollo con pimientos, cebolla (que los cortes sean adecuados).</li> <li>• Sandwiches de tuna sellado con ajonjolí.</li> <li>• Mini tortilla española.</li> <li>• Postres: coco horneado y muffin de guineo y/o de zanahoria.</li> <li>• Jugo de naranja natural.</li> </ul> <p>Nota: los bocadillos calientes deben permanecer siempre calientes.</p> <p><b>Montaje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cristalería en general: platos picaduras, tenedores, vasos y tazas doble uso, utensilios para servir alimentos, servilletas cuadradas con sus servilleteros, etc.</li> <li>• Neverita con hielo y pala de servir.</li> <li>• 2 mozos</li> <li>• 4 mesa rectangulares: con mantelería con bambalina, colores blanco o crema.</li> <li>• 7 mesas redondas con su mantelería</li> <li>• 8 pucheros con follaje de hoja ruscu para el remozamiento de las mesas.</li> </ul>



↑

**Lote II: Servicios de catering para actividades de la Dirección Normativas y Metodología.**

1	<p><b>Taller: Validación para los Lineamientos y Recomendaciones para Documentar el Diccionario de Datos.</b></p> <p><b>Fecha:</b> 22/5/2025.  <b>Lugar:</b> pendiente.  <b>Cantidad personas:</b> 40 personas.  <b>Presupuesto disponible</b> RD\$110,000.00</p> <p><b>Estación de agua y café permanente:</b>  Leche, cremora, chocolate en polvo, azúcar de dieta, morena y blanca, Shot de frutas, bandeja de galletas saladas y de avena, 2 agua Tetrapak por persona.</p> <p><b>Refrigerio/brindis a.m.:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mini tortilla española.</li> <li>• Pastelito de res.</li> <li>• Sadwichitos de tuna bañados en ajonjolí.</li> <li>• Mini pincho de pollo con vegetales.</li> <li>• Dip de humus con bandeja de pan pita y casabe.</li> <li>• 1 opción dulce: Coco horneado.</li> </ul> <p><b>Bebidas:</b> jugo de Naranja y de Fruit punch.</p> <p><b>Montaje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 mesas con mantelería /blanca o crema para la colocación de alimentos y área de registro.</li> <li>• 6 mesas redondas con 8 sillas cada una para la conformación de equipos de trabajo con su mantelería / blanca o crema.</li> <li>• Servilletas, jarras o dispensadores para servir jugos.</li> <li>• 2 Servicios mozo.</li> <li>• Neverita con hielo, con su pala de servir.</li> <li>• Cristalería (vasos, platos, cubiertos, tazas, cucharitas para café, etc.).</li> </ul>
1	<p><b>Mesas Técnicas Sectoriales.</b></p> <p><b>Fecha:</b> mes de mayo, pendiente confirmar  <b>Lugar:</b> pendiente.  <b>Cantidad Personas:</b> 35  <b>Horario:</b> 9:00 a.m. 12:00 p.m.  <b>Presupuesto disponible</b> RD\$60,000.00.</p> <p><b>Estación de agua y café permanente:</b></p> <p>Leche, cremora, chocolate en polvo, azúcar de dieta, morena y blanca, sobres de té diversos, agua caliente, 2 unidades de agua Tetrapak por persona.</p>



P

	<p><b>Refrigerio:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pastelitos de pollo.</li> <li>• Dip de hummus de garbanzos con bandeja de pan pita/casabe.</li> <li>• Sandwichitos de tuna bañado en ajonjolí.</li> <li>• Pincho capresa (queso, tomate cherry, salsa de albahaca).</li> <li>• Quipes de res.</li> <li>• Coco horneado.</li> <li>• Shot de frutas.</li> <li>• <b>Bebidas:</b> Naranja y Fruit punch.</li> </ul> <p><b>Montaje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 mesas con mantelería para la colocación de alimentos y mesa de registr</li> <li>• Servilletas cuadradas con su servilletero, jarras para servir jugos.</li> <li>• 2 servicio de un mozo.</li> <li>• Neverita con hielo, con su pala de servir.</li> <li>• Cristalería (vasos, platos, cubiertos, tazas, etc.).</li> <li>• 6 mesas redondas, para la conformación de equipos de trabajo.</li> <li>• 35 sillas blancas.</li> <li>• 7 pucheros para las mesas /follaje de hojas de ruscú.</li> </ul>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Lote III: Servicio de catering para actividades del Departamento Geoestadística:**

Ítem	Descripción
1	<p><b>Taller de Cartografía en el Mundo Estadístico.</b></p> <p><b>Cantidad de participantes:</b> 40 personas  <b>Lugar:</b> Salón de eventos Viceministerio de Ordenamiento Territorial  <b>Fecha:</b> 21/05/2025.  <b>Horario:</b> 9:00 a.m. a 4:00 p.m.  <b>Presupuesto disponible RD\$</b>150,000.00.</p> <p><b>Estación permanente líquida:</b></p> <p>Café, leche, cremora, chocolate en polvo, azúcares diversas, agua Tetrapak 4 por personas, Bandeja de galletas saladas y de avena, Shot de frutas.</p> <p><b>Refrigerio a.m.:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sandwichitos de tuna bañados en salsa de ajonjolí.</li> <li>• Pastelitos de res y de pollo.</li> <li>• Pincho capresa (queso, tomate cherry, salsa de albahaca)</li> <li>• Wrap de jamón y queso.</li> <li>• Muffin de zanahoria / vainilla con guineo.</li> <li>• Bebidas: jugo de naranja natural.</li> </ul> <p><b>Almuerzo p.m.</b></p>





	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Moro de guandules.</li> <li>• Ensalada primaveral.</li> <li>• Bacalao a la Vizcaya.</li> <li>• Pechuga de pollo.</li> <li>• Pastelón de berenjena con plátano maduro.</li> <li>• Postre: Coco horneado.</li> <li>• Refrescos diversos (botellas de 10 oz.).</li> </ul> <p><b>Refrigerio p.m.</b></p> <p>Continuar con la estación líquida permanente de café, con galletas variadas (avena, y salada).</p> <p><b>Montaje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 manteles rectangulares con bambalinas para las mesas de colocación de alimento (tenemos la mesa disponible).</li> <li>• 7 mesas redondas, con su mantelería color blanca o crema.</li> <li>• 8 pucheros para las mesas con follaje ruscú.</li> <li>• Servilletas cuadradas con su servilletero, jarras para servir jugos.</li> <li>• 2 mozo.</li> <li>• Neverita con hielo, con su pala de servir.</li> <li>• Cristalería General: Taza doble uso para café, platos picadera, tenedores para picadera, platos, vasos y cubertería para el almuerzo, pinzas para servir comida, etc.</li> </ul>
2	<p><b>Taller Gestor de Datos Estadísticos.</b></p> <p><b>Cantidad de participantes:</b> 25 personas.</p> <p><b>Lugar:</b> ONE, piso 8.</p> <p><b>Fecha:</b> 20/5/2025.</p> <p><b>Horario:</b> 10:00 a.m.- 4:00 p.m.</p> <p><b>Presupuesto disponible</b> RD\$100,000.00</p> <p><b>Estación de café permanente:</b></p> <p>Cremora, azúcares diversas, removedores de café, vasos ecológicos desechable, doble uso, servilletas con servilleteros, 4 botella de agua tetrack por persona.</p> <p><b>Refrigerio a.m.:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sandwichitos de tuna bañados en salsa de ajonjolí.</li> <li>• Pastelitos de queso crema con puerro.</li> <li>• Mini pincho de pollo.</li> <li>• Wrap de jamón y queso.</li> <li>• Jugo de naranja natural.</li> </ul> <p><b>Almuerzo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arroz con puerro y plátano maduro.</li> <li>• Ensalada primaveral.</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bacalao a la Vizcaya.</li> <li>• Bistec de res encebollado.</li> <li>• Papas gratinadas.</li> <li>• Postre: Coco horneado.</li> <li>• Refrescos diversos.</li> </ul> <p><b>Refrigerio p.m.</b> Continuar con la estación líquida de café permanente.</p> <p><b>Montaje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 mozo.</li> <li>• 2 manteles con bambalina.</li> <li>• Cristalería y cubertería para refrigerio y almuerzo.</li> <li>• Nevera con hielo y pala de servir.</li> <li>• Servilletas cuadradas con sus servilleteros, jarras para servir jugos.</li> </ul>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Lote IV: Servicio de catering para actividades de la Escuela Nacional de Estadísticas - ENE.**

Ítem	Descripción
1	<p><b>Talleres de la ENE.</b></p> <p><b>Cantidad de participantes:</b> 15.  <b>Lugar:</b> ambiente capacitación de la ENE, Piso 8 de la ONE  <b>Fecha:</b> mes de junio  <b>Horario:</b> 9:00 a.m. a 12:00 p.m.  <b>Presupuesto disponible RD\$20,0000.00</b></p> <p>Especificaciones técnicas del servicio:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Picadera pre-empacadas con 4 variedades saladas (enviar menú de selección de bocadillos los cuales se elegirán cuando se este acercando la fecha), menú diferente por día.</li> <li>• Shot de frutas</li> <li>• Jugos en Tetrapak de 330ml, traer fríos y que permanezcan fríos.</li> <li>• Servilletas cuadradas.</li> </ul>
2	<p><b>Talleres de la ENE.</b></p> <p><b>Cantidad de participantes:</b> 15.  <b>Lugar:</b> ambiente capacitación de la ENE, Piso 8 de la ONE  <b>Fecha:</b> mes de junio  <b>Horario:</b> 9:00 a.m. a 12:00 p.m.  <b>Presupuesto disponible RD\$20,0000.00</b></p> <p>Especificaciones técnicas del servicio:</p>



P

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Picadera pre-empacadas con 4 variedades saladas (enviar menú de selección de bocadillos los cuales se elegirán cuando se esté acercando la fecha), menú diferente por día.</li> <li>• Shot de frutas</li> <li>• Jugos en Tetrapak de 330ml, traer fríos y que permanezcan fríos.</li> <li>• Servilletas cuadradas.</li> </ul>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Nota: el montaje de estación liquididad y demás elementos debe estar listo una antes de la hora de inicio de cada actividad, en los casos que aplique.**

**Notas:**

- Previo al evento se confirmará la ubicación, para los que no están identificados.
- Los oferentes deberán presentar menú detallado por día en su oferta para evaluación.
- Las ofertas sin menú detallado de lo cotizado no serán evaluadas, por lo que, no serán consideradas para la adjudicación.
- Refrigerios empacados en envases biodegradables (cuando se requiera).
- Para cada actividad debe contemplarse un menú que brinde opciones a seleccionar con una variedad de 20 opciones aproximadamente.
- Por cada tipo de evento el proveedor, como parte de su propuesta, necesita establecer el rango de variación aceptado para no comprometer la calidad de respuesta y los estándares de servicio que se acuerden.
- Para las actividades que no estamos colocando los menús detallados, es necesario que presenten el menú de las variedades que tengan disponibles para elegir previo al evento.

**Cronograma de actividades**

ACTIVIDADES	PERÍODO DE EJECUCIÓN
Publicación llamada a participar	29 de abril de 2025.
Período para realizar consultas por parte de los interesados Reunión aclaratoria opcional	30/04/2025 02:00 p.m.
Plazo para emitir respuesta consultas interesados	01/05/2025 11:30 a.m.
Recepción de Propuestas: "Sobre A" y "Sobre B"	02/05/2025 09:00 a.m.
Apertura de "Sobre A" Propuestas Técnicas.	02/05/2025
Adjudicación	12/05/2025



1





### Consultas y/o solicitudes de aclaración

Hasta la fecha límite del plazo que establece el cronograma del proceso, los oferentes interesados podrán solicitar aclaraciones o formular consultas sobre el procedimiento de contratación de que se trata, ante alguna duda o falta de claridad sobre algún punto de estas especificaciones técnicas. Para estos fines, serán formuladas en físico o por medio digital al correo de referencia.

### 2.10 Lugar entrega de Suministro:

Los servicios serán entregados en esta sede central, centros de actividades de la ciudad y otras localidades. Los oferentes deben contemplar en su oferta el costo de dichas movilizaciones a los lugares establecidos a desarrollar las actividades fuera de la sede central.

### 2.11 Presentación de Propuestas Técnicas y Económicas “Sobre A” y “Sobre B”

Las Ofertas se presentarán en un Sobre cerrado o cargado al Portal Transaccional de Compras y Contrataciones y rotulado con las siguientes inscripciones:

**NOMBRE DEL OFERENTE**  
**(Sello social)**  
**Firma del Representante Legal**

**COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES**  
**OFICINA NACIONAL DE ESTADÍSTICA**  
**Referencia: ONE-DAF-CM-2025-0012**

**Dirección: Avenida México esquina Leopoldo Navarro, Edificio de Oficinas Gubernamentales Juan Pablo Duarte, piso 9, Santo Domingo, Distrito Nacional, República Dominicana.**

**Teléfono: 809-682-7777 Extensiones 2646**

**Correo electrónico: [maria.brito@one.gob.do](mailto:maria.brito@one.gob.do)**



Este Sobre contendrá en su interior Propuesta Técnica y Económica. La Oferta Económica deberá presentarse en pesos dominicanos (RD\$). Los precios deberán expresarse en **dos decimales XX.XX**, que tendrán que incluir todas las tasas, impuestos y gastos que correspondan, transparentados e implícitos según corresponda.

El Oferente será responsable y pagará todos los impuestos, derechos de aduana, o gravámenes que hubiesen sido fijados por autoridades municipales, estatales o gubernamentales, dentro y fuera de la República Dominicana, relacionados con los bienes y servicios conexos a ser suministrados.

Los precios no deberán presentar alteraciones ni correcciones y **deberán ser dados en la unidad de medida establecida en el Formulario de Oferta Económica.**

En los casos en que la Oferta la constituyan varios bienes, solo se tomará en cuenta la cotización únicamente de lo evaluado CONFORME en el proceso de evaluación técnica.

7

Ninguna oferta presentada en término podrá ser desestimada en el acto de apertura. Las que fueren observadas durante el acto de apertura se agregaran para su análisis por parte de los peritos designados.

### Requisitos para el oferente:

- Debe tener la disponibilidad de los bienes y/o servicios requeridos en todo momento.
- Presentar menú de opciones en los casos de almuerzo y refrigerios con los montos estimados y montaje correspondientes.
- Incluir transporte de los servicios.
- Montaje y desmontaje.
- Capacidad para trabajar de noche, fines de semana y en días feriados,
- Los almuerzos y refrigerios deben tener garantías de higiene.
- El suplidor debe contar con certificaciones de buena higiene y manipulación de alimentos de los últimos dos (2) años, siendo la Certificación ISO 22000 preferible.
- El suplidor como parte del portafolio debe presentar las muestras de vacunación de su personal y talleres de manipulación de alimentos de los últimos dos (2) años.
- El suplidor debe contar con un sistema certificado de purificación de agua y mostrar el control de saneamiento del mismo.
- El suplidor debe contar con instalaciones físicas en excelentes condiciones, contando con cocina industrial que incluya pantry frío y caliente, extractores, atrapamoscas, freezers higienizados, los cuales serán visitados previamente.
- Debe remitir fotos de las cocinas donde serán preparados los alimentos.
- En sus instalaciones, el suplidor debe contar con los insumos para los alimentos debidamente almacenados y señalizados para evitar contaminación cruzada.
- El suplidor debe contar con reportes de fumigaciones recientes y de ser requerido contar con reportes anteriores.
- Experiencia mínima de 2 años como suplidor en cuanto a elaboración y traslado de alimentos.
- Mínimo tres (3) cartas y/o contratos de referencias de empresas de servicio brindado con las fechas en las cuales fue contratada y que se establezca el volumen de despacho relativa al servicio en cuestión.

### Documentación a Presentar:

Los siguientes documentos deben ser aportados por los oferentes, debidamente sellados y firmados, dentro del plazo y hora establecida por el cronograma para su presentación. A partir del día y hora fijada para la finalización del plazo de



R



presentación de ofertas, **no se recibirán ninguna adicional. Las que sean recibidas fuera de ese plazo, serán rechazadas sin más trámite.**

1. Registro de Proveedores del Estado (RPE) con documentos legales-administrativos actualizados, emitido por la Dirección General de Contrataciones Públicas.
2. Formulario de información sobre el oferente, sellado y firmado (SNCC. F.042).
3. Formulario de Presentación de Oferta, sellado y firmado. (SNCC.F.034).
4. Oferta Técnica (conforme a las especificaciones técnicas suministradas). **No subsanable.**
5. Oferta Económica (**debe contener precio por ítem y total de oferta por lote**).
6. Fotos o imágenes de actividades similares realizadas.
7. Cartas de referencia o contratos de servicios, mínimo 3.
8. Acreditación de experiencia, mínimo 2 años.
9. Certificación emitida por la Dirección General de Impuestos Internos (DGII), donde se manifieste que el Oferente se encuentra al día en el pago de sus obligaciones fiscales.
10. Certificación emitida por la Tesorería de la Seguridad Social, donde se manifieste que el Oferente se encuentra al día en el pago de sus obligaciones de la Seguridad Social.
11. **Certificación de MIPYMES o MIPYMES MUJER.**
12. Registro Mercantil Vigente.
13. Copia de la cédula de la persona autorizada por la asamblea o un poder a firmar contratos.
14. certificaciones de buena higiene y manipulación de alimentos de los últimos dos (2) años, siendo la Certificación ISO 22000 preferible.

**Oferta Digital:** Para la presentación de forma digital a través del Portal Transaccional del "Sobre A y B" sólo un original de cada documento y deberán firmarse en todas las páginas por el Representante Legal.

#### **Documentos a presentar en el Sobre B:**

El sobre B debe ser entregado/cargado conjuntamente con el sobre A, según la fecha establecida por el cronograma del proceso.

Los oferentes presentarán su oferta en moneda nacional (pesos dominicanos RD\$), incluyendo impuestos. Las ofertas económicas deben presentar los detalles de insumos cotizados por actividad.

1. Formulario de presentación de oferta económica sellada y firmada.

Las Propuestas deberán contener la documentación necesaria, suficiente y fehaciente para demostrar los siguientes aspectos que serán verificados bajo la modalidad **"CUMPLE/ NO CUMPLE"**:

**Elegibilidad:** Que el Proponente está legalmente autorizado para realizar sus actividades comerciales en el país.

**Capacidad Técnica:** Que los Bienes cumplan con todas las características especificadas en las Fichas Técnicas.

### 3.5 Fase de Homologación

Los Peritos levantarán un informe donde se indicará el cumplimiento o no de las Especificaciones Técnicas de cada uno de los Bienes ofertados, bajo el criterio de **CUMPLE/ NO CUMPLE**. En el caso de no cumplimiento indicará, de forma individualizada las razones.

Los Peritos emitirán su informe al Comité de Compras y Contrataciones sobre los resultados de la evaluación de las Propuestas Técnicas “Sobre A”, a los fines de la recomendación final.

### 3.8 Plazo de Mantenimiento de Oferta

Los Oferentes/Proponentes deberán mantener las Ofertas por el término de **treinta (30) días** hábiles contados a partir de la fecha del acto de apertura.

### 3.9 Evaluación Oferta Técnica

Se evaluará y comparará únicamente las Ofertas de las empresas que cumplan con los requisitos de oferentes que se ajustan sustancialmente al presente Pliego de Condiciones.

- Las Propuestas además de cumplir con los requerimientos exigidos por la ley de compras y contrataciones y sus reglamentos deberán contener la documentación necesaria, suficiente y fehaciente indicada precedentemente, lo cual será evaluado mediante el criterio de **calidad vs precio**”.
- **Las ofertas deben cumplir con todas las especificaciones técnicas.**
- El/los peritos designados al efecto de la evaluación de las propuestas podrán realizar una supervisión aleatoria a las instalaciones físicas de los oferentes/proveedores para constatar las condiciones de higiene y calidad de los servicios ofrecidos. (Estudio de campo). Previo aviso, de considerar que sus instalaciones no reúnen las condiciones de higiene y calidad, tomarán imágenes, levantarán informe y procederán a descalificar la oferta.
- Al momento de la visita se requiere que el personal se encuentre manipulando alimentos y que cuente con todas las indumentarias necesarias para tales fines, de manera que se garantice la inocuidad de los alimentos.
- Pasarán a la etapa de evaluación económica los oferentes que califiquen con los requerimientos técnicos y las instalaciones físicas de preparación de los alimentos.
- Para el caso de los alimentos es necesario que los oferentes/proponentes sean los productores directos de los alimentos. (Sin intermediarios).



*Handwritten signature or mark.*



### 3.10 Evaluación Oferta Económica

Se evaluará y comparará únicamente las Ofertas que se ajustan sustancialmente al presente Pliego de Condiciones Específicas y que hayan sido evaluadas técnicamente como **CONFORME**, bajo el criterio del menor precio ofertado.

Luego de analizar la documentación presentada y confirmar la veracidad de las informaciones suministradas, los peritos procederán a indicar los lugares ocupados por cada oferta.

### 4.1 Criterios de Adjudicación

La Adjudicación será decidida a favor del Oferente/Proponente cuya propuesta cumpla con las especificaciones técnicas exigidas, cumpla con la documentación del sobre A, que tenga el menor precio ofertado.

Si se presentase una sola Oferta, ella deberá ser considerada y se procederá a la Adjudicación, si habiendo cumplido con lo exigido en el Pliego de Condiciones Específicas, se le considera conveniente a los intereses de la Institución.

### 5.1.5 Duración del contrato

La duración del contrato que se genere por esta contratación será de seis (6) meses.

### 5.1.2 Incumplimiento del Contrato

Se considerará incumplimiento del Contrato:

- La mora del Proveedor en la entrega de los Bienes.
- La falta de calidad de los Bienes suministrados.
- El Suministro incompleto de los servicios solicitados y contratados, no aceptándose partidas incompletas para los adjudicatarios en primer lugar.

### 6.1 Requisitos de Entrega

Todos los bienes adjudicados deben ser entregados conforme a las especificaciones técnicas solicitadas, así como en el lugar de entrega convenido con la **OFICINA NACIONAL DE ESTADÍSTICA (ONE)**, siempre con previa coordinación con el responsable de recibir los servicios previa coordinación con área responsable con fines de dar entrada a los bienes entregados.

### 6.4 Obligaciones del Proveedor

El Proveedor está obligado a reponer Bienes deteriorados durante su transporte o en cualquier otro momento, por cualquier causa que no sea imputable a la Entidad Contratante.

Si se estimase que los citados Bienes no son aptos para la finalidad para la cual se adquirieron, se rechazarán los mismos y se dejarán a cuenta del Proveedor, quedando la Entidad Contratante exenta de la obligación de pago y de cualquier otra obligación.



1