

Ficha Técnica

No. Item	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad
1	<p>Dpto. Recursos Humanos: Pódium en acrílico (con logo ITLA): micrófonos inalámbricos para orquesta en vivo, incluyendo sistema de sonido, bocinas amplificadas, tarima, ambientación y decoración navideña.</p> <p>* Menú del almuerzo: Buffet ejecutivo 220 personas: ensalada verde con vinagreta de colores, ensalada de papa (rusa navideña), ensalada de pastas, moro de gandules con coco, arroz navideño, telera suave o pancillos, lasaña con carne de res, pastelón de plátanos maduros y carne de pollo, filete de res en salsa de hongos, pechuga a la cordon bleu, filete de cerdo horneado.</p> <p>* Postres: Flan de leche (quesillo) y variedad de postres navideños.</p> <p>* Las mesas siempre con frutos secos, frutas y dulces navieños.</p> <p>* Otros: Camareros, cubertería, copas, vasos, sillas sin brazos forradas o tipo tiffany, mesas redondas, manteles al piso con colores alusivos a la navidad (azul royal, dorado, blanco), platos base, servilletas de tela, porta servilletas decorativo, copas para vino tinto, copas de agua, vasos cervancieros, platos de buffet, platos de postre, tenedores y cuchillos para la comida y cubiertos para postres, bandejas para camareros, fundas de hielo, mesas para el buffet, chafing dish.</p> <p>* Bebidas: Agua, refrescos, piña colada y fruit punch. Ron añejo 750 ml, cerveza y vino tinto.</p> <p>* Decoración: Decorar alusivo a la navidad, la estación del buffet y centros de mesas de los invitados, incluyendo manteles colores navideños, flores y demás detalles.</p> <p>* Audiovisuales: Fotógrafo por 2 horas para el evento.</p> <p>* Orqueta en vivo: Orquesta musical (merengue).</p> <p>Especificaciones de fecha y hora: miércoles 19 de diciembre 2018, desde las 11:30 de la mañana hasta la 5:00 p.m, en el ITLA.</p>	Unidad	1
2	<p>Dpto. Admisiones:</p> <p>* Refrigerio: Para 680 personas: Wraps de pollo y vegetales (grande), uno solo por empacado, acompañada de jugos natural (Naranja, Chinola, Fruit Punch).</p> <p>* Desechables: Vasos plásticos, hielo y servilletas. 2 faldos de agua (grupo de 12 y de 16 onza).</p>	Unidad	1
3	<p>Dpto. Comunicaciones:</p> <p>* Montaje de Amuerzo: para 25 personas en restaurante bar and grill o food and vine ubicado en la zona metropolitana de Santo Domingo. Salón privado con aire acondicionado. Menú a la carta.</p> <p>* Propuesta de entradas: Crema de auyama, tartas variadas, tarta de atún.</p> <p>* Propuesta Plato Fuerte: Salmón, churrasco, camarones, pechuga, pastas, ensaladas.</p> <p>* Postres: Variados.</p> <p>Bebidas: Agua con gas, vino tinto y blanco, digestivo, jugos. (Duración del evento 2 horas).</p>	Unidad	1
4	<p>Dpto. Admisiones:</p> <p>* Almuerzo: para 27 personas, 2 opciones plato fuerte, variedades de arroz combinado de pasas y almendras, pastelón de yuca con queso, pollo a la crema, cerdo asado, ensalada de papas y ensalada verde, postre de frutas y dulce tres leches, jugos naturales, agua, café, servicio de camarero, emplatado en saving dish, servilletas, mantelería, cubertería y cristalería, platos y vasos. (A ser entregado el 11 de diciembre 2018).</p>	Unidad	1

ACTIVIDADES	PERÍODO DE EJECUCIÓN
1. Convocatoria a participar en Compra por Debajo del Umbral.	Viernes 30 de noviembre de 2018
2. Recepción y Apertura de Propuestas Técnicas. (Sobre l cerrado). Documentos a presentar: 1- Ficha Técnica; presentar descripción detallada de los artículos y/o servicios ofertados, 2-Certificación de la Dirección General de Impuestos Internos (DGI) actualizada, 3-Certificación de la Tesorería de la Seguridad Social (TSS) actualizada, 4-Registro Mercantil actualizado que certifique la principal actividad comercial que se está contratando, 5- RPE que se encuentre en estado activo, 6- Formulario de Oferta Económica SNCC.F.033.	Hasta el miércoles 05 de diciembre de 2018 más tardar las 2:30 pm. En el Departamento de Compras de ITLA Caleta. (Verificar el numeral 12 del presente documento).
3. Evaluación de Ofertas.	Miércoles 05 de diciembre de 2018
4. Adjudicación.	Miércoles 05 de diciembre de 2018
5. Notificación de la Adjudicación.	Jueves 06 de diciembre de 2018
6. Entrega de Bienes y/o Servicios	Se requiere entrega inmediata.

Condiciones Específicas:

- Cumplir con las especificaciones técnicas es indispensable para adjudicar lo requerido, las mismas se encuentran detalladas en el formulario de oferta económica (SNCC.F.033).
- La adjudicación se hará a la propuesta que más convenga a los intereses de la institución tomando en consideración el menor precio ofertado por ítem y/o por lote en caso de que aplique (Según lo especifique el formulario de oferta económica: SNCC.F.033), a favor del proponente que cumpla de forma integral con los requerimientos de los documentos bases del proceso. Esto así, considerando el Art. 26 de la Ley 340-06 sobre Compras y Contrataciones del Estado.
- La cotización debe ser entregada en el formato requerido, debido a que es el documento estándar suministrado por la Dirección General de Contrataciones Públicas (DGCP).
- El incumplimiento con la fecha de entrega y con las especificaciones técnicas del bien y/o servicio a contratar invalida la oferta y se procederá a adjudicar al siguiente oferente que certifique los renglones que le fueren indicados. Queda a consideración de la entidad contratante aplicar esta medida si se incumple con uno de los ítems adjudicados.
- Todos los interesados deberán registrarse en el Registro de Proveedores del Estado administrado por la Dirección General de Contrataciones Públicas. Además, demostrar que los fines sociales sean compatibles con el objeto contractual, esto así en cumplimiento al numeral 2, artículo 8 de la ley 340-06. En caso contrario, se estaría autodescalificando.
- Debe estar registrado como Beneficiario del Estado en el Sistema de Información de la Gestión Financiera (SIGEF), administrado por la Dirección General de Contrataciones Públicas (DGCP).
- Es indispensable el cumplimiento con el Art. 14 de la Ley 340-06 y que su RPE se encuentre en estado activo.



Proceso de Compra Menor para la Adquisición de Servicios de Catering para Eventos Varios del Instituto Tecnológico de las Américas (ITLA).

30/11/18

Ficha Técnica

8. No se admiten discrepancias de Denominación Social entre los documentos legales de la Empresa.
9. Cada oferente debe acusar de recibo, firmado y sellado todas las documentaciones que les sean remitidas por esta institución.
10. Todos los documentos deben ser entregados de la manera más legible posible en lo que respecta la impresión, firma y sello.
11. El Instituto Tecnológico de las Américas (ITLA), como Institución certificada en las Normas ISO: 9001:2008, busca la mejora continua en todos sus procesos, por consiguiente, se le notifica que en caso de resultar adjudicado se le estará realizando una evaluación, de forma que nuestra retroalimentación contribuya a la mejora de sus procesos, aumentando la satisfacción del ITLA con el servicio ofertado.
12. Los oferentes que tengan acceso al Portal Transaccional, pueden registrar su oferta y adjuntar los documentos requeridos por esa vía. En el caso contrario, deberán entregar las propuestas según lo especificado en el presente documento. (Para mayor inf. sobre el P. T. contactar a la D.G.C.P al # 809 682-7407.

Departamento de Compras ITLA



Firma y Sello del Oferente