

**Proceso de Compra Menor para la Adquisición de Servicios de Banquetes y Catering para Actividades Varias del Instituto Tecnológico de las Américas (ITLA).**

19/02/19

**Ficha Técnica**

No. Item	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad
1	<b>Dept. Tecnología Educativa:</b> Servicio de picadera preempacada variada para 300 personas por 3(tres) días. <b>Día 1-</b> Sandwichitos de pasta de pollo, empanaditas de queso, canape de pollo, mini quiche y mantecadito. Café, azúcar normal, azúcar de dieta, cremora, botella de agua, jugo tetrapak de 330ml (sabores variados). <b>Día 2-</b> Pastelito de queso, canape de pollo, croqueta de pollo, sandwichitos de queso crema con puerro y suspirito. Café, azúcar normal, azúcar de dieta, cremora, botella de agua, jugo tetrapak de 330ml (sabores variados). <b>Día 3-</b> Minipizzas, minimofonguitos, pastelitos de pollo, sandwichitos de pasta de pollo y mini brownie. Café, azúcar normal, azúcar de dieta, cremora, botella de agua, jugo tetrapak de 330ml (sabores variados). <b>Nota:</b> Picadera preempacada (conservar el caliente para que no esté fría). El jugo y el agua (deben venir en una neverita para conservar el frío). <b>Entregas a coordinación con la unidad requirente.</b>	Unidad	900
2	<b>Dept. Recursos Humanos:</b> Picadera empacada con frutas frescas, jugos naturales variados, una porción cítrica y una porción no cítrica, mini wrap de pollo, quipes de res, pastelitos de queso crema con puerro, mini quiche, mini egg rolls de vegetales, galletitas de avenas, bolsita de té caliente y azúcar. Incluir los desechables: servilletas, hielo para jugos, palillos, vaso de 10 onzas, cucharas, una botella de agua por persona (Cantidad de persona 20). Incluyendo transporte. 20 entregas (A determinar según calendario de capacitación). <b>Entregas a coordinación con la unidad requirente.</b>	Unidad	20
3	<b>Dept. Recursos Humanos:</b> Picadera en bandejas con pinchos de aceitunas y frutas frescas, jugos naturales variados, uno cítrico y no cítrico. Rollito de embutidos, canapes de pollo, mini quiche, pastelito de queso crema con puerro, mini egg rolls de vegetales, minimofonguitos, mini brownies. Incluir todos los desechables: servilleta, hielo para jugos, platos no.9, vasos de 10 onzas, servilletas. (Cantidad de personas 70). <b>Entregas a coordinación con la unidad requirente.</b>	Unidad	1
4	<b>Dept. Relaciones Internacionales:</b> Servicio de catering, coffe break, empacada para 15 personas (Mini sandwich de queso crema y puerro, pastelitos de pollo, mini pizzas, brownie de chocolate, jugos naturales de naranja y limón, café y té). <b>Entregas a coordinación con la unidad requirente.</b>	Unidad	6
5	<b>Dept. Tecnología Educativa:</b> Actividad 1- Semana de la Educación Abierta. Servicio de picadera preempacada variada para 100 personas. Incluye; Egg rolls de vegetales y pollos, sandwichitos de pollo, mini pizzas, jugos naturales de fruit punch y naranja. Una (1) Pieza de c/u por empaque. Incluir desechables (vasos plásticos, hielo y servilletas). Dos (2) fundas de chocolates tipo bombon de 950 gr. <b>Entrega para el 7 de marzo de 2019.</b>	Unidad	100
6	<b>Dept. Tecnología Educativa:</b> Actividad 2- Día del internet. Servicio de picadera preempacada variada para 100 personas. Incluye; Sandwichitos de pasta de pollo, empanaditas de queso, canape de pollo, jugos naturales de fruit punch y naranja. Una (1) Pieza de c/u por empaque. Incluir desechables (vasos plásticos, hielo y servilletas). <b>Entrega para el 17 de mayo de 2019.</b>	Unidad	100
7	<b>Dept. Libre Acceso a la Información Pública (OAI):</b> Servicio de picadera para 40 personas, variedades saladas (Quipes, pastelitos, sandwichitos, entre otros), dulce (Brownies, cupcakes, galletitas de avena ), jugo natural (Naranja, fruit punch). Incluir desechables (platos, vasos, hielo, servilletas). Transporte incluido. <b>Entrega para el 1 de abril de 2019.</b>	Unidad	1
8	<b>Dept. Admisiones:</b> Wraps de pollo y vegetales grandes (uno solo por empaque), acompañada de jugo natural (naranja, chinola, fruit punch). Incluir; Desechables (vasos plásticos, hielo y servilleta). Dos (2) Faldos de agua (grupo de 12) de 16 onzas. <b>Entregas a coordinación con la unidad requirente.</b>	Unidad	800

ACTIVIDADES	PERÍODO DE EJECUCIÓN
1. Convocatoria a participar en Compra Menor.	Martes 19 de febrero del 2019
2. Recepción y Apertura de Propuestas Técnicas. Documentos a presentar: 1- Ficha Técnica; presentar descripción detallada e imágenes de los artículos ofertados, 2-Certificación de la Dirección General de Impuestos Internos (DGII) 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- Listado de Clientes Orientado al Bien y/o Servicio Brindado (donde se detalle número y nombre de la persona a contactar), 7- Constancia del Registro de Beneficiario del Estado, 8- Mínimo 3 cartas de referencias comerciales, 10- Formulario de Oferta Económica (SNCC.F.033).	<b>Hasta el martes 26 de febrero de 2019 más tardar las 03:00 pm.</b> Depositar en sobre cerrado. En el Departamento de Compras de ITLA Caleta.  (Verificar el numeral 12 del presente documento)
3. Evaluación de Ofertas.	Jueves 28 de febrero 2019
4. Adjudicación.	Jueves 28 de febrero 2019
5. Notificación de la Adjudicación.	Viernes 01 de marzo 2019
6. Entrega de Bienes y/o Servicios	Según especifique el Formulario de Oferta Económica SNCC.F.033



**Proceso de Compra Menor para la Adquisición de Servicios de Banquetes y Catering para Actividades Varias del Instituto Tecnológico de las Américas (ITLA).**

19/02/19

**Ficha Técnica**

**Condiciones Específicas:**

1. 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).
2. 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.
3. La cotización debe ser entregada en el formato requerido (Formulario SNCC.F.033), debido a que es el documento estándar suministrado por la Dirección General de Contrataciones Públicas (DGCP).
4. 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.
5. 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.
6. 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).
7. Es indispensable el cumplimiento con el Art. 14 de la Ley 340-06 y que su RPE se encuentre en estado activo.
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