



**REPÚBLICA DOMINICANA**

**“Año de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria”**

**INSTITUTO TECNOLÓGICO DE LAS AMÉRICAS (ITLA)**

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

**ADQUISICIÓN DE SERVICIOS DE COMIDA PARA LLEVAR A DOMICILIO PARA LAS  
DIFERENTES ACTIVIDADES DEL INSTITUTO TECNOLÓGICO DE LAS AMÉRICAS (ITLA).**

**COMPRA MENOR**

**ITLA-DAF-CM-2020-0024**

---

Santo Domingo, Distrito Nacional  
República Dominicana  
**Marzo, 2020**

## 1. INSTRUCCIONES A LOS OFERENTES:

Esta sección proporciona información para asistir a los Oferentes en la preparación de sus Ofertas. También incluye información sobre la presentación, apertura y evaluación de las ofertas y la adjudicación de los contratos. Las disposiciones de la Sección I son de uso estándar y obligatorio en todos los procedimientos de Compras y Contrataciones de Bienes y/o Servicios conexos regidos por la Ley No. 340-06 sobre Compras y Contrataciones con modificaciones de Ley No. 449-06 y su Reglamento de aplicación aprobado mediante Decreto No. 543-12.

## 2. OBJETIVOS Y ALCANCE:

El objetivo del presente documento es establecer el conjunto de cláusulas jurídicas, económicas, técnicas y administrativas, de naturaleza reglamentaria, por el que se fijan los requisitos, exigencias, facultades, derechos y obligaciones de las personas naturales o jurídicas nacionales, que deseen participar en el proceso de Compra Menor de referencia ITLA-DAF-CM-2020-0024 PARA LA ADQUISICIÓN DE SERVICIOS DE COMIDA PARA LLEVAR A DOMICILIO PARA LAS DIFERENTES ACTIVIDADES DEL INSTITUTO TECNOLÓGICO DE LAS AMÉRICAS (ITLA). Este documento constituye la base para la preparación de las Ofertas. Si el Oferente/Proponente omite suministrar alguna parte de la información requerida en el presente documento o presenta una información que no se ajuste sustancialmente en todos sus aspectos al mismo, el riesgo estará a su cargo y el resultado podrá ser el rechazo de su Propuesta.

## 3. CONDICIONES ESPECIFICAS:

1. La cotización debe ser entregada en el formato requerido (Formulario de Oferta Económica (SNCC.F.033), debido a que es el documento estándar suministrado por la Dirección General de Contrataciones Públicas (DGCP).
2. 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.
3. 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.
4. 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).
5. Es indispensable el cumplimiento con el Art. 14 de la Ley 340-06 y que su RPE se encuentre en estado activo.
6. No se admiten discrepancias de Denominación Social entre los documentos legales de la Empresa.
7. Cada oferente debe acusar de recibido, firmado y sellado todas las documentaciones que les sean remitidas por esta institución.
8. Todos los documentos deben ser entregados de la manera más legible posible en lo que respecta la impresión, firma y sello.
9. 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.

10. Todo oferente que haya sido evaluado y la puntuación obtenida sea inferior a 9 puntos estará inhabilitado de participar en este proceso de compras.

#### 4. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES:

ACTIVIDADES	PERÍODO DE EJECUCIÓN
1. Convocatoria a participar en Compra Menor.	Lunes 03 de marzo de 2020
2. <b>Recepción y Apertura de Propuestas Técnicas. (Sobre 1 cerrado).</b> Ver documentos a presentar detallados en el numeral 8: DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR (SOBRE 1 OFERTA TÉCNICA): NOTA: Todos los documentos entregados deben estar sellados con el sello de la empresa.	Hasta el <b>jueves 12 de marzo de 2020 más tardar las 03:30 pm.</b> Depositar en sobres cerrados (Sobre 1 y Sobre 2) En el Departamento de Compras de ITLA Caleta.
3. Recepción de Propuestas Económicas (Sobre 2 cerrado). Documento a presentar: <b>Formulario de Oferta Económica (SNCC.F.033).</b>	
4. Evaluación de Propuestas Técnicas.	Hasta el lunes 16 de marzo de 2020
5. Notificación de Evaluación Técnica.	Miércoles 18 de marzo de 2020
6. <b>Apertura y Lectura de Propuestas Económicas.</b>	<b>Jueves 19 de marzo de 2020 a las 3:00 pm</b>
7. Evaluación de Ofertas.	Viernes 20 de marzo de 2020
8. Adjudicación.	Martes 24 de marzo de 2020
9. Notificación de la Adjudicación.	Jueves 26 de marzo de 2020

#### 5. DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS:

Constituye el objeto de la presente convocatoria la **“ADQUISICIÓN DE SERVICIOS DE COMIDA PARA LLEVAR A DOMICILIO PARA LAS DIFERENTES ACTIVIDADES DEL INSTITUTO TECNOLÓGICO DE LAS AMÉRICAS (ITLA). ITLA-DAF-CM-2020-0024”**, de acuerdo con las condiciones fijadas en las presentes

Ficha Técnica.

FICHA TECNICA			
Ítem	Descripción	Unidad de medida	Cantidad solicitada
1	Coffe Break para 30 personas, se requiere; Mini wraps de pollo, bandeja de embutidos variados, Sandwichitos triple, empanaditas de pollo, dos tipos de jugos naturales (Naranja y Fruit Punch), Shot de frutas. Deben incluir: Vasos de vidrios, servilletas, platos, hielo, una mesa, bambalinas, manteles, camareros. La picadera debe ser servida bandejada. Incluir transporte, montaje y desmonte. Entregas parciales a solicitud de la unidad requirente. La primera entrega será para el 30 de marzo 2020. (Solicitado por la Vicerrectora Académica)	Unidad	7
2	Refrigerios para Capacitaciones para 25 personas: Incluye pastelitos de pollo y/o queso, croquetas de pollo, sándwiches y jugo natural para 25 personas. incluir vasos,	Unidad	10

	hielo, servilletas. Los refrigerios deben venir servidos en platos desechables (empacados) e incluir transporte. Entregas a coordinación con la unidad requirente. (Solicitado por el Centro Mipymes)		
3	Servicios de picaderas empacadas para 20 personas: incluir frutas frescas, jugos naturales variados, una porción cítrica y una 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, bolsitas de té caliente, azúcar, Incluir desechables, servilletas, hielo para jugos, palillos, vasos de 10 onzas, cucharas, una botella de agua por personas (20 personas). Incluir transporte. 4 entregas parciales a coordinación con la unidad requirente. (Solicitado por el Dpto. Comunicación)	Unidad	4
4	Servicios de picaderas para 15 personas en bandeja, las cuales incluyen: wrap de pollo, rollitos de jamón y queso, uvas, aceitunas, mini sándwich, pinchos capresse, canapés rellenos de queso crema con puerro, jugo de naranja y fruit punch, con sus copas correspondientes, que incluya hielo, tenedores, servilletas. Incluir transporte. Entregas parciales en coordinación con la unidad requirente. (Solicitado por el Dpto. Comunicación)	Unidad	4
5	Servicios de picaderas empacadas con frutas frescas, jugos naturales variados, una porción cítrica y una no cítrica, mini wrap de pollo, quipes de res, pastelitos de queso crema con puerro. Incluir desechables, servilletas, hielo para jugos, vasos de 10 onzas (para 25 personas). Incluir transporte. 20 entregas parciales a coordinación con la unidad requirente. Nota: Tal como expresa la presente ficha técnica, se requieren 20 entregas parciales para 25 personas. Cabe aclarar que el mínimo para entregar es de 25 empaques, sin embargo, puede darse el caso de que se solicite en un mismo pedido, varias entregas para 25 personas. (Solicitado por el Dpto. Comunicación)	Unidad	20
6	Picadera para 30 personas pre empacada, que incluya: mini wrap de pollo, pastelitos de pollo, sándwich de pollo, mini brownie y croquetas, jugo tetra pack de naranja de 330ml, servilletas, transporte. Entrega a coordinación con la unidad requirente. (Solicitado por el Dpto. Egresados)	Unidad	1
7	Picadera para 50 personas pre empacada, que incluya: mini wrap de pollo, pastelitos de pollo, sándwich de pollo, mini brownie y croquetas, jugo tetra pack de naranja de 330ml, servilletas, transporte. Entregas a coordinación con la unidad requirente. (Solicitado por el Dpto. Egresados)	Unidad	1
8	Servicio de picadera para 25 personas debe incluir: Empaque de frutas frescas, jugos naturales variados, una porción cítrica y una no cítrica, mini wrap de jamón y queso, quipes de res, pastelitos de queso crema con puerro, mini quiche galletitas de avena o mini brownies, bolsitas de té caliente, café, azúcar, incluir desechables, servilletas, hielo para jugo, palillos, vasos, cucharas, una botella de agua por persona, debe incluir transporte. Entregas parciales a coordinación con la unidad requirente. (Solicitado por el Dpto. Relaciones Internacionales)	Paquete	6
9	Servicio de picadera empacada para 40 personas, variedades saladas (Mini wrap de pollo, quipes, empanaditas de pollo, rollitos de jamón y queso), Dulce (Brownies) jugo natural (Naranja, fruit punch). Incluir desechables (platos, vasos, hielo, servilletas). Incluir transporte. Entregas para abril, el día exacto será a coordinación con la unidad requirente. (Solicitador por OAI)	Unidad	1
10	Servicio de picadera empacada para 40 personas, variedades saladas (Mini wrap de pollo, quipes, empanaditas de pollo, rollitos de jamón y queso), Dulce (Brownies) jugo natural (Naranja, fruit punch). Incluir desechables (platos, vasos, hielo, servilletas). Incluir transporte. Entregas para mayo, el día exacto será a coordinación con la unidad requirente. (Solicitador por OAI)	Unidad	1

11	Servicio de picadera empacada para 40 personas, variedades saladas (Mini wrap de pollo, quipes, empanaditas de pollo, rollitos de jamón y queso), Dulce (Brownies) jugo natural (Naranja, fruit punch). Incluir desechables (platos, vasos, hielo, servilletas). Incluir transporte. Entregas para junio, el día exacto será a coordinación con la unidad requirente. (Solicitador por OAI)	Unidad	1
12	Coffe Break para los días 23 y 24 de abril para 35 personas cada servicio, serán 4 coffe break, 2 en horario de la mañana y 2 en la tarde en diferentes horarios. **Coffe break 10:00 am 23 y 24 de abril que incluya: Quipes, mini sándwich relleno de queso crema, frutas con yogurt y granola, pastelitos de pollo y queso. **Coffe Break 3:30pm 23 y 24 de abril, Incluir: Brochetas de queso y aceitunas, vasitos de tres leches, croquetas de pollo, croissant mediano de jamón y queso. Para ambos días jugo de naranja y fruit punch. Incluir: Servilletas, hielo, nevera para hielo, dispensador de jugo, hielera con su pala. Incluir transporte Todo debe estar empacado. (Solicitado por el Dpto. de Admisiones)	Unidad	4
13	Coffe Break para 50 personas el día 17 de abril, incluir: Mini wraps de pollo, bandeja de embutidos variados, sandwichitos triples, shot de frutas, panecillos variados. Incluir: vasos y platos de vidrios, cubertería acompañada de jugo natural (chinola, fruit punch, hielo, servilletas, nevera para hielo, dispensador de jugo, hielera con su pala, 2 fardos de agua (grupo de 12) de 16 onzas. Servicio de camarero con montaje y desmonte, tipo Buffet. Incluir transporte. (Solicitado por el Dpto. de Admisiones)	Unidad	1
14	Almuerzo para 50 personas el día 17 de abril, menú: Moro de Gandules, fajitas de pollo, lasaña de pollo, ensalada verde, Incluir: vasos y platos de vidrios, cubertería acompañada de jugo natural (chinola, fruit punch, hielo, servilletas, nevera para hielo, dispensador de jugo, hielera con su pala, 2 fardos de agua (grupo de 12) de 16 onzas. Servicio de camarero con montaje y desmonte tipo Buffet. Incluir transporte. (Solicitado por el Dpto. de Admisiones)	Unidad	1

## 6. ENTREGA DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS

Ítem	Descripción	Fecha de Entrega
1 al 14	Del 1 al 14	A coordinación con las unidades requirentes

## 7. RECEPCIÓN DE OFERTAS:

La presentación de Propuestas se realizará en sobres cerrados (Sobre 1 y Sobre 2) **hasta las 3:30 P.M. del día jueves 12 de marzo de 2020**, en el Dpto. de Compras del **Instituto Tecnológico de las Américas (ITLA)**, ubicado en Km. 27, Autopista Las Américas, Boca Chica, La Caleta, República Dominicana.

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.

### Presentación de Ofertas:

Las Ofertas entregadas de manera física se presentarán en Sobres cerrados y rotulados con las siguientes inscripciones:

**NOMBRE DEL OFERENTE**

(Sello social)

Firma del Representante Legal

**Instituto Tecnológico de las Américas (ITLA)**

**Referencia: ITLA-DAF-CM-2020-0024**

**Dirección: Km. 27, Autopista Las Américas, Boca Chica, La Caleta**

**Teléfono: (809) 738-4852 ext. 227**

**8.DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR (SOBRE 1 OFERTA TÉCNICA):**

**a Documentaciones credenciales:**

1. Formulario de Presentación de Oferta (SNCC.F.034)
2. Formulario de información sobre el oferente (SNCC.F.042)
3. Registro Mercantil actualizado, que certifique la principal actividad comercial que se está contratando.
4. Certificación de la Dirección General de Impuestos Internos (DGII) actualizada.
5. Certificación de la Tesorería de la Seguridad Social (TSS) actualizada.
6. Carta Indicando que acepta el Plazo de pago establecido y que se compromete a realizar la entrega en la fecha indicada.
7. El proveedor debe tener mínimo dos (2) años de experiencia en la venta de este tipo de servicios.

**b Documentación Técnica:**

1. Propuesta técnica de acuerdo a lo solicitado en el punto **No. 5 (DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS) presentar descripción detallada e imágenes de los artículos ofertados.**

**Capacidad Técnica:** Que todos los bienes cumplan con todas las características especificadas en las fichas técnicas de acuerdo al numeral **5 (DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS)**.

2. Mínimo 3 cartas de referencias comerciales, donde se evidencie que el oferente participante ha suplido el tipo de bien y/o servicio que se está contratando (Las mismas deben tener una fecha de emisión máxima de dos meses).
3. Listado de Clientes Orientado al Bien y/o Servicio Brindado (donde se detalle número y nombre de la persona a contactar).
4. Mínimo 3 órdenes de compras y/o contratos donde se evidencie la venta de los bienes y/o servicios a contratar.

**DOCUMENTACIÓN ECONÓMICA (SOBRE 2: OFERTA ECONÓMICA):**

1. Formulario de Presentación de Oferta Económica (SNCC.F.033)

Proceso: ITLA-DAF-CM-2020-0024 Adquisición de Servicios de Comida para Llevar a Domicilio para las Diferentes Actividades del Instituto Tecnológico de las Américas (ITLA)

**8. CONDICIONES DE PAGO:**

La Entidad Contratante establece la siguiente modalidad de pago:

Se realizará un único pago luego de haber recibido conforme los bienes y/o servicios contratados y presentado la factura gubernamental a favor de la Entidad contratante máximo a los cuarenta y cinco (45) días.

**9. MONEDA Y PLAZO DE VALIDEZ DE LA OFERTA:**

El precio en la Oferta deberá estar expresado en moneda nacional, (Pesos dominicanos, RD) y la misma tendrá una vigencia de 90 días contados a partir de la entrega de la oferta.

**10. CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

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

Criterio de Evaluación Credenciales		CUMPLE	NO CUMPLE
1	Formulario de Presentación de Oferta (SNCC.F.034)		
2	Formulario de información sobre el oferente (SNCC.F.042)		
3	Registro de Proveedores del Estado (RPE) se debe encontrar en estado ACTIVO. (No es necesario enviar constancia, esta solicitud será validada en línea)		
4	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). (No es necesario enviar constancia, esta solicitud será validada en línea)		
5	Estar al día con los pagos de impuestos, DGII.		
6	Estar al día de los pagos de impuestos, TSS.		
7	Registro Mercantil actualizado, que certifique la principal actividad comercial que se está contratando.		
8	El Proveedor debe tener mínimo dos (2) años en la venta de estos servicios.		
Criterio de Evaluación Técnica		CUMPLE	NO CUMPLE
1	Propuesta técnica de acuerdo a lo solicitado en el punto No. 5 (DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS).		
2	Capacidad Técnica: Que todos los bienes y/o servicios cumplan con todas las características especificadas en las fichas técnicas de acuerdo al numeral 5 (DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS).		

**11. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN:**

Proceso: ITLA-DAF-CM-2020-0024 Adquisición de Servicios de Comida para Llevar a Domicilio para las Diferentes Actividades del Instituto Tecnológico de las Américas (ITLA)

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, 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.

**Anexos**

1. **Presentación Formulario de Oferta Económica (SNCC.F.033)**
2. **Presentación de Oferta (SNCC.F.034)**
3. **Formulario de información sobre el oferente (SNCC.F.042)**

Nicaury Aguasvivas

Encargada Dpto. de Compras ITLA

