

Ficha Técnica

No. Item	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad
1	Servicio de Picadera empacada para 20 personas: empacada con frutas frescas, jugos naturales variados, una porción crítica y una porción no crítica, mini wrap de pollo, quipes de res, pastelitos de queso crema con puerro, mini quiche, mini egg rolls de vegetales, galletitas de avena, bolsitas de té caliente, azúcar, incluir desechables, servilletas, hielo, para jugos, patillas, vasos de 10 onzas, cucharas, una botella de agua por persona (cantidad 20 personas). Incluye transporte. (6 entregas parciales). Entregar en coordinación con la unidad requirente: (Dpto. Comunicaciones).	Unidad	6
2	Servicio de picadera para 15 personas en bandeja, las cuales incluyen: Wraps 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. Entregas parciales en coordinación con la unidad requirente: (Dpto. Comunicaciones).	Unidad	4
3	Servicios de picadera empacada con frutas frescas, jugos naturales variados, una porción crítica y una porción no crítica, mini wrap de pollo, quipes de res, pastelitos de queso crema con puerro, incluir desechables, servilletas, hielo para jugos, vasos de 10 onzas. (cantidad 25 personas). Incluye transporte. (20 entregas parciales). Entregar en 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 25 empaques, sin embargo, puede darse el caso de que se solicite en un mismo pedido, varias entregas para 25 personas. (Dpto. Comunicaciones).	Unidad	20
4	Refrigerio: wraps de pollo y vegetales (grande). Pre-empaques (uno solo por empaque). Acompañados de jugos natural (Naranja, Chinola, Fruit punch (desechables, vasos plásticos, hielo y servilletas). 2 faldos de agua (grupo de 12) de 16 onza. Entrega a coordinación con la unidad requirente. (Politécnico ITLA).	Unidad	1,415
5	1000 Refrigerio: croquetas de pollo grande (no menos de 7 cm), mini sándwiches rellenos de queso crema con puerro, minis empanadas dulce relleno de guayaba, piña, fresa, (empacado en envase transparente), acompañada de jugos natural (naranja, chinola fruit punch, desechables, vasos plásticos, hielo, servilletas neverita para hielo, dispensador de jugo, hielera con su pala. 2 faldos de agua (grupo de 12) de 16 onza. Servicio de Camarero. (Dpto. Admisiones).		1,000
6	Coffee break, que incluya sandwichitos a las finas hierbas, croquetas de jamón, mini cup cake de chocolate, mini wraps capresse (empacados), jugos de frutas natural, desechables, cristalería para coffee break (vasos de cristal). Nevera con hielo y pala un camarero para el servicio. Fecha de Necesidad 22/7/2019 (Dpto. Emprendimiento).	Unidad	50
7	400 botellas de agua 20 onza para ser entregadas a los estudiantes de la 11va Graduación. (Dpto. Registro).	Unidad	400
8	Faldos de botellas de agua de 16 onzas. (Dpto. Emprendimiento).	Unidad	8

ACTIVIDADES	PERÍODO DE EJECUCIÓN
1. Convocatoria a participar en Compra Menor.	Martes 25 de junio de 2019
2. Recepción y Apertura de Propuestas de Servicios. (Sobre 1 cerrado). Documentos a presentar: 1-Ficha Técnica; presentar descripción detallada e imágenes de los artículos 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- Listado de Clientes Orientado al Bien y/o Servicio Brindado (donde se detalle número y nombre de la persona a contactar). Nota: Todos los documentos entregados deben estar sellados con el sello de la empresa.	Hasta el Jueves 4 de julio de 2019 más tardar las 3:00 pm. 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: Formulario de Oferta Económica (SNCC.F.033).	(Verificar el numeral 12 del presente documento)
4. Evaluación de Propuestas Técnicas.	Viernes 5 de julio de 2019
5. Notificación de Errores u Omisiones Subsanables.	Viernes 5 de julio de 2019
6. Periodo de Subsanación de Propuestas Técnicas.	Martes 9 de julio de 2019
7. Periodo de Ponderación de Subsanaciones.	Jueves 11 de julio de 2019
8. Notificación de Evaluación Técnica.	Viernes 12 de julio de 2019
10. Apertura y lectura de Propuestas Económicas.	Lunes 15 de julio de 2019 (a las 3:00 pm)
11. Evaluación de Ofertas.	Martes 16 de julio de 2019
12. Adjudicación.	Miércoles 17 de julio de 2019
13. Notificación de la Adjudicación.	Viernes 19 de julio de 2019
14. Entrega de Bienes y/o Servicios	Según especifique el formulario de oferta.

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 Provedores 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.
- No se admiten discrepancias de Denominación Social entre los documentos legales de la Empresa.
- Cada oferente debe acusar de recibo, firmado y sellado todas las documentaciones que les sean remitidas por esta institución.
- Todos los documentos deben ser entregados de la manera más legible posible en lo que respecta la impresión, firma y sello.
- 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.
- 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.

Nicary Aguasivas
Enc. Dpto. de Compras



Firma y Sello del Oferente