

Proceso de Compra Menor para la Adquisición de Servicios de Facilidades para Encuentro para Actividades Varias del Instituto Tecnológico de las Américas (ITLA).

4/3/2019

Ficha Técnica

No. ítem	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad
1	<p>**Servicio de almuerzo buffete para 60 personas, Día 1 (16 de mayo de 2019) a las 12m.; en restaurante muy cercano al ITLA, por cuestión de desplazamiento y horarios, lugar con aire acondicionado, higiénico, con menú que incluya: Entrada: Dip de espinaca con pita chips. Almuerzo: 2 variedades de arroz (Opc.1-arroz con vegetales y plátano maduro, Opc. 2- arroz tradicional) Carnes y pescado: (Pechuga a la Cordon Blue, Filete de cerdo a la crema y hongos, Filete de mero a la crema.) Ensaladas con su aderezo o vinagreta: (1 Vegetales hervidos: brocoli, coliflor, zanahoria, papas) (2 Ensalada de coleslaw: aguacate aparte). Postre: mini flan y mini 3 leches. Bebidas: Agua, jugo de naranja natural, limón, café. **Servicio de almuerzo buffete para 45 personas, Día 2 (17 de mayo de 2019) a las 12m.; en restaurante muy cercano al ITLA, por cuestión de desplazamiento y horarios, lugar con aire acondicionado, higiénico, con menú que incluya: Entrada: Palitos mozzarella con salsa marinara. Almuerzo: 2 variedades de arroz (Opc.1-arroz primavera Opc. 2- arroz tradicional con hongos) Carnes y pastas: (Pechuga de pollo al limón. Salagna a la bolognesa.) Ensaladas con su aderezo o vinagreta, pico de gallo: (1-Ensalada Caprese: Frescas rodajas de jitomate, queso mozzarella, aceitunas negras y albahaca. con aderezo de albahaca.) (2- Ensalada Cesar). Postre: mini brownie y mini 3 leches. Bebidas: Agua, jugo de naranja natural, limón, café. (Dpto. Relaciones Internacionales)</p>	Unidad	105
2	<p>Servicio de Cena en Restaurante para 45 personas, a ser requerido el 17 de mayo de 2019 a las 6:30 pm. Se requiere: Lugar con aire acondicionado, luces, música de ambientación o en vivo, que brinden comida típica dominicana, debe incluir 2 tipos de bebidas con alcohol, refrescos, jugo y agua, entrada, plato fuerte y postre. El restaurante debe estar situado en el área de Boca Chica por cuestiones de transporte de los invitados. (Dpto. Relaciones Internacionales).</p>	Unidad	45
3	<p>Servicio de coctel de bienvenida para 80 personas a utilizarse el 15 de mayo de 2019 a las 6:30 pm. Se requiere: Lugar con aire acondicionado, luces, música de ambientación, mesas redondas altas, manteles blancos y azul ITLA, podium con microfono, proyector y pantalla para proyector (incluir técnico para el manejo del equipo). **Alimentos y Bebidas: vino tinto, vino blanco, piña colada, whisky, jugo natural de temporada y refrescos. Entradas de pinchos de capressa y aceitunas, tarticos de queso crema con puerro y mini croquetas de pollo. El lugar debe ser lo mas cercano al ITLA por cuestión de transporte de los invitados. (Dpto. Relaciones Internacionales)</p>	Unidad	80
4	<p>Montaje de Evento en un hotel de Santo Domingo. Se requiere: **Picadera emplatada de Empanaditas de ricota y espinacas, mini burritos de pollo, croquetas de queso, mini croissant con queso crema. **Bebidas: Refrescos variados, jugos naturales, agua, bebidas sin alcohol. **Debe incluir: Servicios de camareros, hielo, hielera, utensilios y desechables, servicios de podium, sonido, sillas, tarimas, mesas y manteles. Fecha de necesidad 5 de junio de 2019 en horario de 10:00 am a 12:00m. (Sujeto a cambio) (Dpto. de Egresados)</p>	Unidad	80
5	<p>Montaje Actividad Bienvenida Estudiantil. Se requiere: **Techo climatizado (Debe incluir ventiladores) para 800 personas (sentadas), el techo debe tener espacio para 800 sillas y una tarima, también protección para sol tipo cortina pues la misma estará ubicada de cara al sol en un lateral y en la parte frontal. **Alquiler de 800 sillas blancas desplegadas (no plásticas). **Alquiler de tarima 12 x 8 con 1 pie de altura con escalera, **Alquiler estructura para panel de medida 85 pulgadas de ancho x 90 pulgadas de alto (tomar en consideración que el panel debe quedar por encima de la tarima para que el bajante sea visible al público (Tenemos el bajante). ** Alquiler de sonido y DJ para exterior con 1 consola, música de ambientación, 1 micrófono inalámbrico, 1 micrófono para pódium tipo ganso. Estos suministros deben incluir instalación, colocación, montaje y desmontaje, transporte ida y vuelta. El montaje debe ser un (1) día o dos (2) anteriores, iniciando a las 9:00 am. fecha probable de la actividad mayo 2019. (Dpto. Admisiones)</p>	Unidad	1
6	<p>Alquiler de Sillas: Tipo Tiffanie con cojin, de color blanco o clear. Se requiere montaje el día 15 de de mayo a las 2:00 pm y el desmontaje el 17 de mayo a las 7:30 pm. Incluir transporte. (Dpto. Relaciones Internacionales)</p>	Unidad	100





Proceso de Compra Menor para la Adquisición de Servicios de Facilidades para Encuentro para Actividades Varias del Instituto Tecnológico de las Américas (ITLA).

4/3/2019

Ficha Técnica

ACTIVIDADES	PERÍODO DE EJECUCIÓN
1. Convocatoria a participar en Compra Menor.	Lunes 4 de marzo del 2019
2. Recepción y Apertura de Propuestas Técnicas. Documentos a presentar: 1- Ficha Técnica; presentar descripción detallada e imágenes de los artículos y/o servicios 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, 9- Formulario de Oferta Económica (SNCC.F.033).	Hasta el jueves 14 de marzo de 2019 más tardar las 03:00 pm. Depositar en sobre cerrado. En el Departamento de Compras de ITLA Caleta. (Verificar el numeral 12 del presente documento)
3. Evaluación de Ofertas.	Viernes 15 de marzo 2019
4. Adjudicación.	Martes 19 de marzo 2019
5. Notificación de la Adjudicación.	Jueves 21 de marzo 2019
6. Entrega de Bienes y/o Servicios	Según especifique el Formulario de Oferta Económica SNCC.F.033

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 (Formulario SNCC.F.033), 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.
- 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.

Departamento de Compras ITLA



Firma y Sello del Oferente