



OBJETO DE LA COMPRA

Objeto: La adquisición a través del proceso de compra menor por servicios tomando en cuenta la ley de compra y contrataciones públicas 340-06 y el manual de proceso PD.DAF.05, esto para la adquisición de los servicios de preparación de comida.

La adquisición se realizará en la modalidad de compra menor **Ay. San Fco. Macoris-DAF-CM-2019-0003**, del proceso el cual se está realizando para adquirir los servicios de preparación de comida para las cesiones del honorable concejo de regidores.

DESCRIPCIÓN	MENÚ	CANTIDAD
Bufet para 50 comensales variado	Menú variable descrito en los cuadros siguientes	23 bufet

MENÚ	VARIANTE
Arroz	Arroz blanco con Habichuela o Gandules guisados, Arroz con maíz, arroz con Puerro, Moro de Habichuelas negras o roja, Moro de gandules.
Caldos	Salcocho, Asopado.
Carnes	Cerdo Asado, Pollo al caldero, Pechuga de pollo a la plancha, Bistec encebollado, gallinita guisado, Chuleta en cualquiera de sus variantes.
Pescado	Bacalao en cualquiera de sus variedades, pescado guisado sin espinas.
Ensalada	Ensalada verde, ensalada de papa, ensalada Rusa, ensalada de pasta coditos o tirabuzones, ensalada de vegetales hervidos.
Postres	Quesillos, Flan de leche, Tres leches, brownies de chocolate, habichuelas con dulces.
Pastelones	Plátano maduro, Berenjena, Yuca.
Viveres	Guineo encebollado, Yuca hervida.

Nota: Los menú al salir el pedido estará compuesto por cualquiera de las combinaciones descrita en el cuadro anterior.



Pliego de Condiciones

La presentación de Propuestas “Sobre” se efectuará ante la Unidad operativa de Compras y Contrataciones, el sobre será entregado en Departamento de Compra y Contrataciones del Ayuntamiento de este Municipio, a partir de las 8:00 Am hasta las 4:00 Pm, sólo podrá postergarse por causas de Fuerza Mayor o Caso Fortuito se le notificara debidamente y se anunciará por los medios correspondientes.

Estaremos recibiendo los sobres de los oferentes debidamente identificado con el Nombre del proceso sellados con el logo de la empresa en la parte delantera del sobre, dentro tiene que tener la oferta que se encuentra en la ficha técnica de condiciones especifica debidamente presentada en original además de los siguientes documentos RNC o Cedula, Certificación cómo proveedor del estado vigente, si es MYPIMES una certificación que lo acredite como tal, Certificación de Impuestos al día y Certificado de la TSS, los oferentes deben contemplar en su oferta los gastos indirecto si lo hubieren y el transporte el ITEBIS si aplica, los sobre deben de estar acompañados fotos de los 3 últimos eventos en lo que hayan realizados bufet, así como referencias las referencias de las personas que contrato estos bufet para tenerlo como punto de evaluación.

La Entidad Contratante no recibirá sobres que no estuviesen debidamente cerrados e identificados según lo dispuesto anteriormente.

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**”:

Elegibilidad: Que el Proponente está legalmente autorizado para realizar sus actividades comerciales en el país con todos los documentos al día.

Calidad: Que los la comida cumplan con todas las características especificadas en las Fichas Técnicas y en las especificaciones aquí señaladas.

Plazo de Mantenimiento de Oferta

Los Oferentes/Proponentes deberán mantener las Ofertas por el término de **15** días hábiles contados a partir de la fecha del acto de apertura, luego de firmado en contrato este precio no podrá varias hasta el término del mismo.

Evaluación Oferta Económica

En la Unidad operativa de Compras y Contrataciones evaluará y comparará únicamente las Ofertas que se ajustan sustancialmente a la presente ficha técnica de condiciones específicas y que hayan sido evaluadas técnicamente como CONFORME, bajo el criterio del mejor precio ofertado y se considere conveniente para la institución, sujeto ante lo que establece la ley de compra y contrataciones públicas y en la ficha técnica.

Si se presentase una sola Oferta, ella deberá ser considerada y se procederá a la Adjudicación, si habiendo cumplido con lo exigido en la ficha técnica de condiciones especificas y se le considera conveniente a los intereses de la Institución.



PLAZO PARA LA ENTREGA DE LOS SERVICIOS

La Unidad Operativa de Compras y Contrataciones procede a notificar la Adjudicación al / los adjudicatarios y a los restantes Oferentes dentro de un plazo de (5) días hábiles a partir de la expedición del Acto administrativo de adjudicación.

De igual forma se estará subiendo la adjudicación en nuestro portal de transparencia en la página del Ayuntamiento.

- El plazo de entrega del servicio por parte del oferentes será señalada en el contrato, contados a partir de la expedición del Acto administrativo de adjudicación y la firma de este.
- La entrega se realizara en el Ayuntamiento de San Francisco en el lugar dispuesto con anterioridad por el departamento de protocolo.
- Si el Proveedor no ase entrega en la hora acordada en el contrato será objeto de que el suplidor pierda el contrato y se procederá seleccionar al que hubiese obtenido el segundo (2do.) lugar y así sucesivamente, en el orden de Adjudicación y de conformidad con el Reporte de los sobres recibidos.

Recepción definitiva

No se entenderán como recibido el servicio que no hayan sido objeto de confirmación y evaluación por parte del Ayuntamiento en una elección del menú previa 48 horas antes y una confirmación 24 horas antes de evento.



FORMA DE PAGO

1. La Entidad Contratante procederá a realizar un adelanto de un 10% con la firma del contrato el restante se pagara contra orden de entrega del bufet el cual tendrá que ser anunciado 48 horas antes tiempo que se utilizara para la elaboración del expediente.

Documentos que tiene que tener al momento del pago:

Para el pago los oferentes tienen que presentar la orden del pedido y una factura a nombre del Ayuntamiento de San Francisco de Macorís con valor fiscal.

Obligaciones del Proveedor

1. El Proveedor está obligado tener calidad en los servicios brindados
2. El Proveedor es el único responsable ante Entidad Contratante de cumplir con lo que se le está adjudicado, en las condiciones establecidas en la presente Ficha técnica de Condiciones Específicas. El Proveedor responderá de todos los daños y perjuicios causados a la Entidad Contratante y/o entidades destinatarias y/o frente a terceros derivados del proceso de venta.
3. El proveedor es responsable de la transportación, por esto él es el único responsable de lo que pudiera pasar en la transportación.
4. El Proveedor tiene que suministrar la mantelería, la cubertería, los platos y la cristalería que utilizaran los comensales.
5. El oferente tiene que incluir los camareros o mozos que estarán a cargo de servir la comida así como la mesa donde estará el bufet dispuesto para ser servida.
6. El contratista avisara al proveedor con 48 horas de antelación la elección del menu para el día de la sección y una confirmación 24 horas antes de este.

Se considerará incumplimiento:

- A. El atraso del Proveedor en la entrega a la hora acordada.
- B. El cambio del menú sin previo aviso al contratista de no menos de 24 horas de antelación avisando el cambio de cualquiera de los componentes del menú previamente seleccionado.

La violación de estos puntos provocara la anulación del contrato.