



**FICHA TÉCNICA
PROCEDIMIENTO DE COMPRA MENOR**

Servicio Almuerzo para 5 personas durante 3 meses.

REFERENCIA: PCB-CM-3157

Contenido

1) Disponibilidad y Adquisición de la Ficha Técnica.....	3
2) Objeto de la contratación	3
3) MENÚ SUGERIDO	3
4) Consideraciones Generales.....	4
5) Moneda de la Oferta	5
6) Condiciones de Pago	5
7) Demostración de Capacidad para Contratar.....	5
8) Rectificaciones Aritméticas	6
9) Presentación de Propuestas	6
10) Documentos a Presentar en la Oferta Técnica “Sobre A”.....	6
11) Visita a las Instalaciones del Oferente.....	7
12) Adjudicación	7
13) Incumplimiento del Contrato.....	7
14) Efectos del Incumplimiento.....	7
15) Vigencia del Servicio	8
16) Inicio de Ejecución y Plazo de Entrega.....	8
17) Tipo de Formularios.....	8
18) Anexos:.....	8

1) DISPONIBILIDAD Y ADQUISICIÓN DE LA FICHA TÉCNICA

Todos los interesados en participar en la presente Compra Menor deberán adquirir los Términos de Referencia disponible de manera gratuita en la página Web de la institución (www.camaradecuentas.gob.do).

El Oferente/Proponente que adquiera la Ficha Técnica a través de la página Web de la institución (www.camaradecuentas.gob.do), deberá notificar mediante correo electrónico compras@camaradecuentas.gob.do, a la División de Compras y Contrataciones de la Cámara de Cuentas su interés en participar para fines del registro de los interesados.

2) OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

Constituye el objeto de la presente convocatoria es la contratación de firmas de auditores para realizar; Contratación del Servicio Almuerzo por Un Período de Tres Meses.

El presente proceso es destinado a promover la participación de las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas, en cumplimiento de la Ley 340-06 con modificaciones en la Ley 449-06 y su reglamento de aplicación.

No.	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad Solicitada
1	<p>Solicitud de contratación de servicios de almuerzos para 5 personas durante 3 meses conforme tabla programación, consistente en:</p> <p>1- Carne o Pescado 2- Ensalada 3- Guarnición 4- Jugo Natural y Agua 5- Postres 6- Servido en Chafing dish</p> <p>Los servicios deberán ser servidos más tardar a las 12:00 p.m. - El oferente debe ser tipo restaurante y encontrarse sirviendo comida tipo emplatada.</p>	UD	26 servicios

3) MENÚ SUGERIDO

- Arroz blanco	- Filete al medallon
- Arroz con Bacon	- Flan de leche

- | | |
|--------------------------------------|--|
| - Arroz con champiñones | - Plátanos maduros fritos |
| - Arroz con Maíz | - Garbansos |
| - Arroz con puerro | - Guandules |
| - Arroz con puerro y bacon | - Habichuelas Guisadas |
| - Arroz con vegetales y bacon | - Habichuelas Rojas |
| - Berenjenas a la Parmesana | - Lasagna |
| - Camarones a la Criolla | - Medallones de filete |
| - Camarones al Ajillo | - Moro de Gandules |
| - Camarones al Grill | - Moro de Habichuelas Rojas |
| - Chillo al coco | - Papas leonesa (gratinadas) |
| - Chillo al Vapor | - Papas salteadas |
| - Chivo | - Pastelon de Papas |
| - Chuletas de Cordero | - Pastelon de Plátanos Maduros |
| - Churrasco | - Pastelon de yuca |
| - Churrasco a la parrilla | - Pechuga a la Cordon Blue |
| - Costillas de Cordero | - Pechuga a la Plancha con salsa Chimichurri |
| - Delicia de Leche | - Pechuga rellena de Plátano Maduro y queso |
| - Dorado al Tomate Fresco | - Pie de Coco |
| - Dorado en Salsa de Limón | - Plátano Al Caldero |
| - Dorado en salsa del chef | - Plátanos Maduros al Horno |
| - Dulces Criollos | - Majarete |
| - Dulces Tropicales | - Ribeye |
| - Ensalada Cesar | - Salmón a la plancha |
| - Ensalada Campesina | - Salmón al Vapor |
| - Ensalada Capressa | - Salmón en Salsa |
| - Ensalada de Aguacate | - Tórrreja de bacalao |
| - Ensalada de tomate y pepino | - Vegetales al grill |
| - Ensalada Mi Tierra | - Vegetales Gratinados |
| - Ensalada Rusa | - Vegetales Hervidos |
| - Ensalada verde | - Vegetales Salteados |
| - Filete de res en Salsa de Pimienta | |

4) CONSIDERACIONES GENERALES

- Alto valor nutricional y en los niveles calóricos.
- Todos los ingredientes utilizados para la elaboración de los almuerzos deben ser frescos y de calidad.
- El proveedor se compromete a llevar los almuerzos en chafing dish y colocarlo en el lugar habilitado para los fines.

- Los mismos deberán traer todos sus utensilios y material necesario para su distribución y conservación.
- La calidad de la comida debe cumplir con las normas de seguridad establecidas para la salud del personal, por lo que no se debe utilizar ningún tipo de preservativo o químico, de los que generalmente se utilizan con el objetivo de aumentar el rendimiento de los alimentos.
- El proveedor deberá asegurar la existencia de comida durante el tiempo de expendio de servicio.

Para mayor información comunicarse a la División de Compras y Contrataciones de la CCRD, al teléfono 809-682-3290, ext. 2390 o en el correo electrónico: compras@camaradecuentas.gob.do.

5) MONEDA DE LA OFERTA

El precio en la oferta es recomendable estar expresado en moneda nacional, (Pesos dominicanos, RD). En caso de recibirse ofertas en Dólares Norteamericanos (US\$), la conversión se realizará en base a la tasa cambiaria fijada a la fecha por el Banco Central de la República Dominicana. (Ver. Art. 117, Dec. 543-12).

6) CONDICIONES DE PAGO

Una vez formalizada la contratación mediante la Orden de Servicio, la entidad contratante procederá a entregar un anticipo correspondiente a un VEINTE POR CIENTO (20%) del monto total contratado, dentro de los 30 días calendarios y previa constitución de la Garantía del Buen Uso del Anticipo. Los pagos subsiguientes se realizarán una vez recibidos los servicios mensuales correspondientes. Al primer pago se realizará un descuento del monto entregado como avance.

7) DEMOSTRACIÓN DE CAPACIDAD PARA CONTRATAR

Los Oferentes/Proponentes deben demostrar:

- 1) Poseer las calificaciones profesionales y técnicas que aseguren su competencia, los recursos financieros, el equipo y demás medios físicos, la fiabilidad, la experiencia y el personal necesario para ejecutar el contrato.
- 2) No estar embargados, en estado de quiebra o en proceso de liquidación; sus negocios no han sido puestos bajo administración judicial, y sus actividades comerciales no han sido suspendidas, ni se haya iniciado procedimiento judicial en su contra por cualquiera de los motivos precedentes;
- 3) Haber cumplido con sus obligaciones tributarias y de seguridad social;
- 4) Haber cumplido con las demás condiciones de participación, establecidas de antemano en los avisos y los presentes Términos de Referencia;

- 5) Encontrarse legalmente domiciliados y establecidos en el país, cuando se trate de Comparaciones de precios nacionales;
- 6) Que los fines sociales sean compatibles con el objeto contractual.

8) RECTIFICACIONES ARITMÉTICAS

Para fines de subsanaciones, los errores aritméticos serán corregidos de la siguiente manera:

- Si existiere una discrepancia entre una cantidad parcial y la cantidad total obtenida multiplicando las cantidades parciales, prevalecerá la cantidad parcial y el total será corregido.
- Si la discrepancia resulta de un error de suma o resta, se procederá de igual manera; esto es, prevaleciendo las cantidades parciales y corrigiendo los totales.
- Si existiere una discrepancia entre palabras y cifras, prevalecerá el monto expresado en palabras.
- Si el oferente no acepta la corrección de los errores, su oferta será rechazada.

9) PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS

La presentación de Propuestas se efectuará de manera física, en sobre debidamente cerrado, en las oficinas del Departamento de Archivo y Correspondencia de la Cámara de Cuentas de la República Dominicana, ubicadas en la Av. 27 de febrero, esq. Abreu, Edificio Gubernamental Manuel de Fernández Mármol, primer piso, hasta el día y la hora indicados el **Cronograma de Actividades**. Una vez pasada la hora establecida para la recepción de las ofertas, no se aceptarán nuevas propuestas.

10) DOCUMENTOS A PRESENTAR EN LA OFERTA TÉCNICA “SOBRE A”.

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).
4. Registro Mercantil vigente y Documentos relativo al composición de la empresa accionaria de la empresa, última asamblea general de accionista con su lista de concurrentes.
5. Certificación Original de DGII vigente.
6. Certificación Original de TSS vigente.
7. Copia de la cédula de identidad y electoral del representante autorizado o de la persona con calidad para suscribir contratos.
8. Licencia de Permiso Sanitario vigente, emitida por Ministerio de Salud Pública.
9. Currículo Personal Profesional Propuesto SNCCD045 del/los chefs (Proporcionar toda la documentación que acredite la experiencia).
10. Carta de Satisfacción de Servicios de entidades gubernamentales o instituciones privadas reconocidas dentro de los últimos dos (2) años.

11. Menú de opciones de acuerdo a las especificaciones técnicas suministradas (especificar platos).
12. El proponente debe contar con al menos 3 años de experiencia y proporcionar toda la documentación que acredite dicha experiencia.
13. Formulario de Oferta Económica **(SNCC.F.033)**.

11) VISITA A LAS INSTALACIONES DEL OFERENTE

Durante el periodo de evaluación del proceso, la Entidad contratante podrá realizar una visita técnica, a fin de verificar la planta física.

12) ADJUDICACIÓN

La adjudicación, será decidida a favor del oferente/proponente cuya propuesta cumpla con los requisitos exigidos y sea calificada como la más conveniente para los intereses institucionales teniendo en cuenta los elementos arriba indicados, tomando como base la variaciones y calidad del menú ofertado.

Si se presentase una sola oferta, ella deberá ser considerada y se procederá a la adjudicación, si habiendo cumplido con lo exigido, se le considera lo más conveniente a los intereses de la CCRD.

13) INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

Se considerará incumplimiento del Contrato:

- a) Si el Proveedor no ejecuta todas las obligaciones requeridas a total y completa satisfacción del Contratista.
- b) Si el Proveedor viola cualquier término o condiciones del Servicio Contratado.
- c) La mora del proveedor en la entrega de los servicios contratados.
- d) El suministro de menos unidades de las solicitadas.
- e) Si el proveedor no ejecuta todas las obligaciones requeridas a total y completa satisfacción de la entidad contratante.
- f) Si el proveedor viola cualquier término o condiciones del contrato.
- g) La variación de la presentación o la calidad en el servicio contratado por parte del Proveedor.
- h) Si el requerimiento de acuerdo al menú entregado previamente no se corresponde con lo recibido.

En el evento de terminación del Contrato, el Proveedor tendrá derecho a ser pagado por todo el trabajo que haya realizado a entera satisfacción de la Entidad Contratante, hasta el momento en que esta última le notifique la terminación.

14) EFECTOS DEL INCUMPLIMIENTO

La Entidad Contratante Notificará por escrito al proveedor, citando el incumplimiento en que incurriere, donde éste deberá comunicar por escrito las causales del incumplimiento.

Al producirse tres (3) notificaciones, por una misma causal, la entidad contratante procederá a rescindir del servicio, procediéndose a contratar al Adjudicatario que haya quedado en el segundo lugar.

15) VIGENCIA DEL SERVICIO

La vigencia del Contrato será de tres (3) meses, a partir de la fecha de la formalización de la orden de servicio.

16) INICIO DE EJECUCIÓN Y PLAZO DE ENTREGA

Una vez formalizado la correspondiente Contratación el adjudicatario iniciará el servicio a requerimiento de la Entidad Contratante, cumpliendo con los requisitos establecidos.

17) TIPO DE FORMULARIOS

El Oferente/Proponente deberá presentar sus Ofertas de conformidad con los Formularios determinados en la presente ficha técnica, **los cuales se anexan como parte integral del mismo.**

18) ANEXOS:

- 1. Presentación de Oferta (SNCC.F.034).**
- 2. Formulario de Información sobre el Oferente (SNCC.F.042).**
- 3. Presentación Formulario de Oferta Económica (SNCC.F.033).**