



**TEATRO NACIONAL EDUARDO BRITO**

**FICHA TECNICA**

**AREA:**

SUB-DIRECCION ADMINISTRATIVA

**REQUIRIENTE:**

SUMINISTRO

**REQUERIMIENTO:**

ALIMENTOS Y BEBIDAS 4to TRIMESTRE

**1.00 OBJETO DE LA COMPRA MENOR.** Constituye el objeto de la presente convocatoria recibir propuestas de personas físicas y/o jurídicas, para la adquisición de "ALIMENTOS Y BEBIDAS" Para ser utilizados en las diferentes áreas de este TNEB, atendiendo a las condiciones fijadas en los presentes Términos de Referencia y a las disposiciones establecidas en la Ley No. 340-06, su Modificación la Ley 449-06, y su reglamento de aplicación, el Decreto No. 543-12, sobre Compras y Contrataciones Públicas de Bienes, Servicios y Obras. 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 Especificaciones Técnicas Específicas 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.

**1-01 CONOCIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES.** El sólo hecho de un Oferente/Proponente participar en la Compra Menor implica pleno conocimiento, aceptación y sometimiento por él, por sus miembros, ejecutivos, representante legal y agentes autorizados, a los procedimientos, condiciones, estipulaciones y normativas, sin excepción alguna, establecidos en las especificaciones técnicas, en la Ley No.340-06, sobre Compras y Contrataciones Públicas y su Reglamento de Aplicación, el Decreto No. 543-12, los cuales tienen carácter jurídicamente obligatorio y vinculante.

**1.02 PROCESO DE SELECCIÓN.** La modalidad de contratación a utilizar será la de Compra Directa.

**1.03 DISPONIBILIDAD Y RETIRO DE LOS TERMINOS DE REFERENCIA.** Los términos de referencia estarán disponibles para quien lo solicite, en el Departamento de Compras y Contrataciones del TEATRO NACIONAL EDUARDO BRITO, Av. Máximo Gómez No. 35, de lunes a viernes en horario de 09:00 a.m. a 03:00 p.m., y en el portal del Órgano Rector [www.comprasdominicanas.gov.do](http://www.comprasdominicanas.gov.do).

**1.04 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL BIEN** Los Oferentes/Proponentes deberán presentar sus ofertas basándose en las Especificaciones suministradas en los presentes términos de referencias. Las descripciones de los bienes que queremos adquirir para dar satisfacción a nuestras necesidades con el presente proceso de Compra directa son las siguientes:

DEBE CUIDAR LA CALIDAD DE LOS ARTICULOS

**GARANTIZAR QUE EL ARTICULO, CANTIDAD Y TAMAÑO SOLICITADOS SEA LA ENTREGADA (para tal fin se puede comunicar con el Dpto. de Compras o Suministro)**

EL TIEMPO DE ENTREGA DEBE ESTAR PLASMADO POR ESCRITO

GARANTIZAR LA CALIDAD DE LOS ARTICULOS

DEBE GARANTIZAR QUE LA FECHA DE CADUCIDAD NO SEA INMEDIATA

LOS ARTICULOS DEBEN SER TRAIADOS A ESTE TNEB

ENTREGA EN EL TEATRO NACIONAL EDUARDO BRITO

LAS ENTREGAS DEBEN SER REALIZADAS DE LUNES A VIERNES EN HORARIO DE 9:00AM A 12:00M Y DE 1:00 PM A 3:00PM

DEBEN COMUNICARSE CON EL AREA DE SUMINISTRO AL MOMENTO DE PREPARARSE PARA LA ENTREGA Y COORDINAR LA MISMA

CONDICION A CREDITO

**LOS ERRORES DE CANTIDAD, TAMAÑO, ETC. ES RESPONSABILIDAD DEL SUPLIDOR  
LOS ARTICULOS DEBEN SER COTIZADOS POR LAS MUESTRAS PRESENTADAS EN LA FICHA TECNICA POR LO QUE FAVOR NO COTIZAR OTRO ARTICULO**

ENTREGA EN EL TNEB

TRANSPORTE INCLUIDO

GARANTIZAR LA ENTREGA A TIEMPO



**AZUCAR  
COLOR:  
PARDA  
PAQ: 5 LIBRAS  
PRODUCTO:  
CAÑA DE  
AZUCAR**



País de origen: Francia  
Características: agua mineral con anhídrido carbónico natural y agradable sabor; no es muy digestiva y tonificante, indicada incluso para dietas bajas en sodio, ya que sus componentes minerales más significativos, en mg/l, son los siguientes: bicarbonatos 445; calcio 124; cloro 24; fluor y magnesio 6,8; sodio 11,8; sulfatos 46,1, con pH de 5,5.

Tamaño: 200ml



## Ron Reserva

Origen: Dominicano.  
Combinación de rones añejados de 3 a 8 años.  
Añejado en barricas de roble blanco americano.



**VODKA GG**  
Origen: Francés  
Tamaño: 700 ml  
elaborada con tan solo dos ingredientes: trigo blando de invierno de la región de Picardía y agua de manantial del distrito de Cognac. Este vodka es el único líquido que entra en contacto con el interior de la botella



**ACEITUNA  
RELLENA  
PIMIENTO  
ROJO  
2500Gr**

## RON DOMINICANO



Ron premium dominicano con un doble envejecimiento; primero en barricas de roble blanco americano, con un uso en bourbon, y luego en barricas de roble rojo español usadas por una vez en vino de Jerez. Posee un líquido intenso, ámbar rojizo, de complejo aroma dulzón donde predominan las mieles y el jerez amaderado, denotando su exclusiva maduración a través de los años en las bodegas. Sus notas a frutas como látilles, higos y duraznos le dan un final largo, elegante y noble.



**JUGO CRANBERRY**  
 100% vitamina C.  
 Limpia y Purifica.  
 Sin jarabe de maiz alto en fructosa.  
 Sin sabores ni conservantes artificiales.

Tamaño: 64 Onz  
 Envase Plastico



**JUGO CONCENTRADO**  
**TAMAÑO: GALON**  
**SABRO: FRUIT PUNCH**  
**INGREDIENTES:** Azúcar refinada, pulpa de mango, jugo de naranja (jugo concentrado de naranja y agua), pulpa de guayaba, jugo de piña (jugo concentrado de piña y agua), pulpa de tamarindo, pulpa de chirimoya, ácido cítrico (E-330) como regulador de la acidez, pectina cítrica (E-440ii) como estabilizador, ácido ascórbico (E-300) como antioxidante, benzoato de sodio (E-212) y sorbato de potasio (E-220) como conservantes FD&C aprobados, edulcorantes no calóricos, esencias, sabores y colorantes naturales FD&C aprobados, edulcorante no calórico.

## AGUA EN BOTELLON DE 5 GALONES



**BOTELLA PLASTICA**  
 CAPACIDAD 20 ONZAS  
 DIMENSIONES 7.75 x 10 x 9.50 in

Agua embotellada mejorada con una mezcla patentada de minerales para un sabor puro y fresco. Purificado mediante filtración de ósmosis inversa

Agua purificada mediante el sistema de ósmosis inversa, un sistema que hidrata y aporta los minerales necesarios para nuestra salud



**Ron Dominicano**  
**Origen: Dom**

**Tamaño: 700MI**

**Envejecidos de hasta 8 años.**

**Cont. alcohólico: 37.5%.**

**Añejado en barricas de roble blanco americano.**



**Ron Gran Reserva Familiar**

**Origen: Dominicano**

**Tamaño: 700 MI**

**Edición limitada.**

**Reserva familiar.**

**Doblemente destilado y envejecido.**

**1888**



**RON DOBLE RESERVA**

**TAMAÑO: 700MI**

**ORIGEN: DOMINICANO**

Es un ron premium de sabor y aroma complejos, resultado de la mezcla de whisky americano y vino de Jerez envejecido en barricas. El resultado es un ron con un perfil de sabor distintivo en el que las barricas de whisky dominan el paladar con acentuadas notas de madera y toques de frutos secos, vainilla y especias; mientras que las barricas de jerez complementan el líquido aportando notas frutadas con un final dulce.

## CINNAMON WHISKY



**Origen: Canada.**  
**Contalcohólico: 33%.**  
**Sabor canela y un toque de hierba de menta.**  
**Contenido: Neto75 Cl**



## TEQUILA

Este tequila se elabora con agave azul 100% Weber de 8-12 años y se madura en barricas de roble americano y francés durante no menos de seis meses. Este rico líquido tiene notas de caramelo mantecoso, especias suaves y un toque de humo, que se imparte por el proceso de acabado. Perfecto mezclado en un cóctel o en las rocas **ENVASE: 750ML**

Color: **Miel brillante.**  
Aroma: **Roble de agave.**  
Sabor: **Notas de caramelo mantecoso, especias suaves y un toque ahumado.**  
Acabado: **Cáscara de naranja dulce, pimienta blanca y final de mazapán.**



## RON SABOR COCO



## VINO TINTO INGLES

Este vino toma su nombre de una lista de 19 delitos elegidos en Inglaterra para solucionar la sobrepoblación en cárceles en el siglo XVIII. Se distingue por un intenso y brillante color púrpura y su envolvente aroma a vainilla. En boca se percibe chocolate y cedro y para terminar un final perfecto, suave, afrutado y fresco. ¡No te lo puedes perder!



## VINO CALIFORNIANO RED

Es un ensamble magistral de Zinfandel, Merlot, Syrah y Cabernet Sauvignon. Barrica Afinado en roble francés. Apothic es un verdadero original. Vino tinto de intenso color rojo cereza. Contiene aromas de cereza negra y frutos negros. Toques de vainilla y m



## VINO CABERNET S 1878 EVERY DAY

Este estilo redondo, especiado y de sabores afrutados es el vino que mejor combina para disfrutar de unas copas entre amigos. Maridaje recomendado Ideal para carnes rojas y quesos. Pruébalo con churrasco o salchichas a la parrilla.

## GINEBRA ESCOCESA



### VINO RED WINE BLEND

**ORIGEN:** CALIFORNIA, EUA  
**TAMAÑO:** 75CL  
Potente red blend envejecido en barricas de Whiskey Bourbon Americano. Aromático e intenso, percibimos notas de caramelo, vainilla, nueces



Tamaño 700ML  
Grado 41.4%  
Se destila a partir de una receta única donde se mezclan 11 plantas botánicas entre raíces, flores, semillas y frutos en la costa suroeste de Escocia.

**1.05 FORMA DE PRESENTACIÓN.** El idioma oficial de presentación para el presente proceso de Compra Directa es el español, por tanto, toda la correspondencia y documentos generados durante el procedimiento que intercambien el Oferente y el departamento de Compras y Contrataciones deberán ser presentados en este idioma o de encontrarse en un idioma distinto, deberán contar con la traducción al español realizada por un intérprete judicial debidamente autorizado. Los Oferentes tendrán hasta la fecha y hora establecida para presentar propuestas para el presente proceso, la ha sido publicada en el portal de la Dirección de Contrataciones Públicas [www.comprasdominicanas.gob.do](http://www.comprasdominicanas.gob.do). El precio de la oferta deberá de estar en la moneda Nacional, es decir en Pesos Dominicanos (RD\$), y esta deberá de tener una vigencia mínima de sesenta (60) días hábiles a partir de la fecha de recepción de su propuesta.

**2.00 CONDICIONES DE PAGO.** El departamento de cuentas por pagar, del TEATRO NACIONAL EDUARDO BRITO solo someterá a pagos, los expedientes que cumplan con las documentaciones siguientes: Presentación de una FACTURA, la cual deberá contener lo siguiente: Numerada Firmada y Sellada por la Empresa adjudicataria. Deberá tener una descripción de los artículos suministrados. Certificación firmada y sellada de recibido del Departamento correspondiente, mediante lo cual se constata la legitimidad del documento. Número de Comprobante Fiscal Gubernamental. Los precios incluidos en la misma deberán estar en Pesos Dominicanos (RD\$) con el ITBIS transparentado (en caso de no ser exento). El beneficiario deberá depositar dicha factura al momento de la entrega o posteriormente al Departamento de Cuentas por Pagar, para los fines de lugar.

**2.01 FORMA DE PAGO** Los Oferentes/Proponentes deberán considerar, que luego de haber sometido la factura correspondiente para fines de pago, en la forma descrita en el punto 2.00, el TNEB, realizará el pago correspondiente en un tiempo aproximado menor a los de 60 días hábiles (siempre que no se presente una situación que impida el mismo).

**3.00 PRESENTACION DE DOCUMENTOS.** Las Ofertas deberán contener los siguientes documentos: a) Formulario de Información sobre el Oferente (SNCC.F.042) o Cotización del Oferente. b) Copia del Registro Nacional de Proveedores (RPE Activo) donde indica que tiene dichos rubros, emitido por la Dirección General de Contrataciones Públicas. c) Copia de registro mercantil (de ser necesario). d) Certificación emitida por la Dirección General de Impuestos Internos (DGII), donde se manifieste que el Oferente se encuentra al día en el pago de sus obligaciones fiscales. e) Certificación emitida por la Tesorería de la Seguridad Social, donde se manifieste que el Oferente se encuentra al día en el pago de sus obligaciones de la Seguridad Social. (TSS). f) Certificación de MIPYMES (Si aplica). g) Carta firmada y sellada por el Representante Legal en la cual la compañía indique que se encuentra en la disponibilidad para hacer entrega inmediata de los artículos ofertados, (no sub-sanable). h) Carta firmada y sellada en la cual el oferente manifieste que otorga el crédito después de entregados los rubros y depositada la factura

correspondiente (no sub-sanable). i) Oferta Económica (Cotización). j) Formulario de Oferta Económica. (SNCC.F033) K) Presentación de Ficha Técnica del artículo ofertado emitida por el fabricante para verificar que cumple con todas las especificaciones mínimas solicitadas.

**4.00 PRÁCTICAS CORRUPTAS O FRAUDULENTAS.** Las prácticas corruptas o fraudulentas comprendidas en el Código Penal o en la Convención Interamericana contra la Corrupción, o cualquier acuerdo entre proponentes o con terceros, que establecieren prácticas restrictivas a la libre competencia, serán causales determinantes del rechazo de la propuesta en cualquier estado del procedimiento de selección, o de la rescisión del Contrato, si éste ya se hubiere celebrado. A los efectos anteriores se entenderá por: Page 7 of 8 “Práctica Corrupta”, al ofrecimiento, suministro, aceptación o solicitud de cualquier cosa de valor con el fin de influir en la actuación de un funcionario público u obtener una ventaja indebida con respecto al proceso de contratación o a la ejecución del Contrato, y, “Práctica Fraudulenta”, es cualquier acto u omisión incluyendo una tergiversación de los hechos con el fin de influir en un proceso de contratación o en la ejecución de un Contrato de obra pública en perjuicio del contratante; la expresión comprende las prácticas colusorias entre los licitantes (con anterioridad o posterioridad a la presentación de las ofertas) con el fin de establecer precios de oferta a niveles artificiales y no competitivos y privar al contratante de las ventajas de la competencia libre y abierta, coercitivas y obstructiva.

**6.00 CRITERIOS DE EVALUACIÓN.** Los Oferentes/Proponentes deberán haber presentado todos los documentos requeridos en el Punto 3.0, y deberán contener la documentación necesaria, suficiente y fehaciente para demostrar los aspectos que serán verificados bajo la modalidad “CUMPLE/ NO CUMPLE”. Será calificada como la más conveniente, la oferta que logre cumplir con todos los requerimientos técnicos, además presenten la Oferta Económica más favorables para los intereses de la institución. En caso de no cumplir con uno de los criterios incluidos en la modalidad CUMPLE / NO CUMPLE, la oferta NO podrá ser CALIFICADA, Por lo cual será automáticamente DESCALIFICADA, y No será tomada en cuenta su propuesta para ser evaluada. Solo pasaran a la evaluación y a una posterior adjudicación, las personas naturales y/o jurídicas que presenten todos los documentos exigidos en la presente convocatoria.

**7.00 ELEGIBILIDAD.** Que el Oferente está legalmente autorizado para realizar sus actividades comerciales en el país, y que el Rubro presentado en su RPE coincida con el objeto contractual de este proceso; y esté autorizado para tener relaciones comerciales con el Estado Dominicano, así mismo deberá de estar al día con el pago de sus obligaciones y compromisos fiscales y que los productos ofertados cumplan con las especificaciones técnicas solicitadas.

**8.00 CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.** El Comité de Compras y Contrataciones en conjunto con los peritos especializados en el área evaluarán las Ofertas, dando cumplimiento a los principios de transparencia, objetividad, economía, calidad, celeridad y demás, que regulan la actividad contractual, y comunicará por el portal de la Dirección General de Compras y Contrataciones (DGCP) a los Oferentes el resultado del proceso. Al efecto, se tendrán en cuenta los factores económicos y técnicos más favorables. La Adjudicación será decidida a favor del Oferente cuya propuesta cumpla con todos los requisitos exigidos y presente la Oferta Económica con mejor precio, considerándose como la más conveniente para los intereses institucionales. Si se presentase una sola Oferta, deberá ser considerada y se procederá a la Adjudicación, siempre y cuando esta haya cumplido con lo exigido en el Término de Referencia, y se le considere conveniente a los intereses de la Institución.

DEPARTAMENTO DE COMPRAS Y CONTRATACIONES TNEB

Para mayor información contactar con el departamento de Compras y Contrataciones al teléfono

(809) 687-3191 Ext, 222/217(Email: [comprasteatronacional@gmail.com](mailto:comprasteatronacional@gmail.com),

[rtavarez@teatronacional.gob.do](mailto:rtavarez@teatronacional.gob.do) [dbaez@teatronacional.gob.do](mailto:dbaez@teatronacional.gob.do))