

Estado Libre Asociado de Puerto Rico
OFICINA DEL CONTRALOR
San Juan, Puerto Rico

INVITACIÓN A SUBASTA OC-09-06

Fecha: 30 de abril de 2009

Se recibirán propuestas no más tarde del 15 de mayo de 2009 a las 8:45 a.m., en sobres sellados para la prestación de servicios de *catering* mediante el otorgamiento de contratos de selección múltiple, según las especificaciones establecidas en el **ANEJO 1** de esta invitación. Las **Condiciones e Instrucciones Especiales** de la subasta están contenidas en el **ANEJO 2**. El cumplimiento con todas y cada una de las **Condiciones e Instrucciones Especiales** es requisito indispensable para la consideración de la propuesta de un licitador.

Los licitadores entregarán sus propuestas en los sobres sellados al Secretario de la Junta de Subastas o a su representante autorizado en la recepción del primer piso del Edificio Principal de la Oficina del Contralor (Oficina). El mismo está ubicado en la Ave. Ponce de León 105, Esquina Calle Pepe Díaz, Parada 27, en Hato Rey, Puerto Rico. Los licitadores también podrán enviar sus propuestas por correo, sujeto a lo establecido sobre el particular en las **Condiciones e Instrucciones Especiales**.

Los sobres con las propuestas serán abiertos por la Junta de Subastas de la Oficina el 15 de mayo de 2009, a las 9:00 a.m. en el Salón 100-A, ubicado en el primer piso del Edificio Principal de la Oficina, localizado en la dirección reseñada. Los licitadores participantes podrán estar presentes durante la apertura de los sobres y podrán inspeccionar los mismos el día señalado, a la hora y en el lugar indicado.

La Oficina se reserva el derecho a cancelar una subasta o parte de la misma antes o después de su adjudicación cuando así lo estime necesario para proteger los mejores intereses de esta institución.

Junta de Subastas
de la Oficina del Contralor

PROPUESTA

Fecha: _____

En cumplimiento con la anterior invitación a subasta, y sujeto a las especificaciones y condiciones expresadas en los **anejos 1 y 2**, ofrecemos suministrar los servicios de *catering* cuyas especificaciones se detallan en el **ANEJO 1** de esta invitación a subasta, al precio que se indica por partida, en el referido **ANEJO 1**, si nuestra propuesta es aceptada dentro de los próximos ___ días. De otorgárenos la subasta, nos comprometemos a entregar los servicios a partir de la fecha de recibo de la Orden de Compra, en el lugar y el día que especifique la Oficina del Contralor (Oficina), y a cumplir con todos los requisitos señalados en las **Condiciones e Instrucciones Especiales (ANEJO 2)** que acompañan esta invitación.

Se ofrece un descuento de ___% en ___ días o de ___% en ___ días, contados a partir de la fecha en que la factura, correcta y certificada por el proveedor, se reciba en la Oficina y que los servicios se reciban a satisfacción de esta entidad gubernamental.

Certificamos que la propuesta que sometemos está acompañada con los documentos o la información requerida que se indica en las **Condiciones e Instrucciones Especiales (ANEJO 2)** de la **Propuesta**. Entendemos y aceptamos que, de no acompañar los documentos indicados en dicho **anejo**, la propuesta no será aceptada por la Junta de Subastas de la Oficina para su consideración.

Nombre del licitador

Nombre y firma del representante autorizado¹

Dirección

Puesto

PROPUESTA ACEPTADA

_____ Esta propuesta se acepta y será considerada, luego de verificar que la misma se ajusta a las especificaciones de esta subasta.

PROPUESTA NO ACEPTADA

_____ Esta propuesta no es aceptada, ya que no cumple, en primera instancia, con los requisitos _____ indicado/s en el/los **ANEJO/S** _____.

Fecha

Presidenta, Junta de Subastas

¹ De no ser la persona indicada en el Certificado de Elegibilidad del Registro Único de Licitadores de la Administración de Servicios Generales como la autorizada a participar en las subastas, deberá acompañar con la propuesta una certificación de que está autorizada por la compañía a representarla en esta subasta.

ANEJO 1

Partida	Descripción/Medida	Unidad	Cantidad aproximada	Precio por unidad	Precio por partida
	<p>Solicitamos cotizaciones para la prestación de servicios de <i>catering</i> para actividades tales como, conferencias, adiestramientos, actividades oficiales y deportivas, reuniones y seminarios (las fechas y el lugar de la actividad se notificarán, en la medida que sea posible, por lo menos con dos días de anticipación).</p> <p>Nota: El proveedor será responsable de todos los equipos, materiales y utensilios necesarios para servir las comidas, tales como: los <i>chaffing dishes</i>, con sus <i>sternos</i>, fuentes, cubiertos de servicio, mantelería, además de la/s persona/s que servirá/n los alimentos. Los alimentos deberán ser de primera calidad: carnes blancas (pollo o pavo) Grado A y carnes rojas (<i>Angus</i>).</p> <p>Deberán proveer vegetales frescos y frutas naturales de calidad.</p> <p>La confección de los alimentos se hará con aceite vegetal o de oliva de primera calidad. Si se sirven postres comerciales (en grandes producciones), deberán guardar el estándar más alto de calidad y sabor. Los vasos, tenedores, cuchillos, cucharas, platos grandes y pequeños para postres serán de plástico transparente (<i>clear plastic</i>) de buena calidad. Los vasos para servir café serán en cartón (no <i>foam</i>) con sus removedores. En los servicios de desayuno y meriendas, se servirá café de buena calidad similar o igual a <i>Yaucono, Pilon</i> o <i>Café Rico</i>.</p> <p>Se deberá proveer leche fresca, chocolate en polvo igual o similar a <i>Quik</i> y jugos 100% <i>premium</i> sin pulpa. Además, deberá proveer hielo en todos los servicios. El azúcar regular y de dieta se entregará en sobres. La mantequilla deberá estar en un empaque individual y sellado.</p> <p>Las porciones de arroz servido serán no menores de una taza por persona.</p> <p>Los aderezos de las ensaladas serán tipo <i>French, Italian</i>, aceite de oliva virgen y vinagre.</p> <p>El proveedor será responsable de hacer las entregas en los lugares que se le indiquen. También será responsable de la disposición de los alimentos sobrantes y de mantener las áreas de servicio limpias.</p>				
1.	COSTO DE SERVICIO DE MOZO ADICIONAL	UNO			
2.	COSTO DE ENTREGA Y MONTAJE FUERA DEL ÁREA METROPOLITANA	UNO			
3.	COSTO DE MANTELERÍA: <ul style="list-style-type: none"> - Mantel rectangulares (crema / blanco) - Mantel redondos (crema / blanco) - Rodapiés (crema / blanco) 	UNO			
		UNO			
		UNO			

--

Partida	Descripción/Medida	Unidad	Cantidad aproximada	Precio por unidad	Precio por partida
ALMUERZOS					
4.	Pastelón de amarillos Arroz guisado con habichuelas rosadas Ensalada verde y aderezo Postre surtidos Refrescos regular y de dieta	UNO			
5.	<i>Meat loaf</i> en salsa (carne magra) Arroz a la jardinera Ensalada verde y aderezo Panecillos y mantequilla Postres surtidos Refrescos regular y de dieta	UNO			
6.	Pechuga de pollo empanada a la milanesa Arroz <i>pilaf</i> Ensalada verde y aderezo Panecillos y mantequilla Postres surtidos Refrescos regular y de dieta	UNO			
7.	Pavo rebanado y <i>gravy</i> Arroz a la jardinera Ensalada de coditos Panecillos y mantequilla Postres surtidos Refrescos regular y de dieta	UNO			
8.	Lasaña de res Plátanos maduros asados Ensalada verde y aderezo Pan francés Postres caseros surtidos Refrescos regular y de dieta	UNO			
9.	Lasaña de espinaca Plátanos maduros en almíbar Ensalada verde y aderezo Panecillos y mantequilla Postres surtidos Refrescos regular y de dieta	UNO			
10.	Chuleta corte de punta a la jardinera Arroz blanco y habichuelas rosadas Ensalada verde y aderezo Panecillos y mantequilla Postres surtidos Refrescos regular y de dieta	UNO			
11.	Pernil de centro delantero rebanado Arroz con gandules Pastel de masa con carne de cerdo o pollo (a solicitud de la Oficina) Ensalada de papas Postres caseros surtidos Refrescos regular y de dieta	UNO			
12.	Pollo en fricasé Arroz guisado con habichuelas rosadas Ensalada verde y aderezo Panecillos y mantequilla Postres surtidos Refrescos regular y de dieta	UNO			
13.	Pollo asado Arroz blanco y habichuelas guisadas rosadas Ensalada verde y aderezo Panecillos y mantequilla Postres caseros surtidos Refrescos regular y de dieta	UNO			

Partida	Descripción/Medida	Unidad	Cantidad aproximada	Precio por unidad	Precio por partida
14.	Carne mechada (estilo criollo) Arroz blanco y habichuelas rosadas Ensalada verde y aderezo Panecillos y mantequilla Postres surtidos Refrescos regular y de dieta	UNO			
15.	Pechuga de Pollo rebosada (salsa criolla) Arroz guisado (con habichuelas rojas) Ensalada verde y aderezo Panecillos y mantequilla Postres surtidos Refrescos regular y de dieta	UNO			
16.	Pavo deshuesado al horno (salsa de <i>cranberry</i>) Ensalada de <i>Caesar</i> Papas majadas Panecillos con mantequilla Postres surtidos Refrescos regular y de dieta	UNO			
17.	Empanada de Bistec Arroz blanco y habichuelas guisadas rosadas o garbanzos Ensalada verde y aderezo Panecillos y mantequilla Postres surtidos Refrescos regular y de dieta	UNO			
18.	Empanada de Pollo Arroz blanco y habichuelas guisadas rosadas o garbanzos Ensalada verde y aderezo Panecillos y mantequilla Postres surtidos Refrescos regular y de dieta	UNO			
19.	Serenata Criolla de Bacalao Ensalada de lechuga y tomate Arroz al Cilantro Panecillos y mantequilla Postres surtidos Refrescos regular y de dieta	UNO			
20.	Filete de Pescado en mantequilla Arroz <i>pilaf</i> Vegetales calientes Panecillos y mantequilla Postres surtidos Refrescos regular y de dieta	UNO			
21.	Bistec encebollado Arroz blanco y habichuelas guisadas rojas Ensalada de lechuga y tomate Panecillos y mantequilla Postres surtidos Refrescos regular y de dieta	UNO			
22.	Pernil al horno Ensalada verde Arroz <i>apastelado</i> Panecillos y mantequilla Postres surtidos Refrescos regular y de dieta	UNO			
23.	<i>Pepper steak</i> o <i>chicken pepper</i> Ensalada de repollo Arroz frito criollo (estilo chino) Panecillos y mantequilla Postres surtidos Refrescos regular y de dieta	UNO			
24.	Pechuga de pollo rellena con majado de yuca o yautía (criolla) Ensalada verde y tomate Arroz guisado con habichuelas rosadas Panecillo y mantequilla Postres surtidos Refrescos regular y de dieta	UNO			

Partida	Descripción/Medida	Unidad	Cantidad aproximada	Precio por unidad	Precio por partida
25.	Carne guisada con papas y zanahorias Ensalada verde Arroz guisado con habichuelas rosadas Panecillos y mantequilla Postres surtidos Refrescos regular y de dieta	UNO			
26.	<i>Roast Beef (gravy)</i> Ensalada verde Arroz blanco y habichuelas rosadas o coloradas guisadas Panecillos y mantequilla Postres surtidos Refrescos regular y de dieta	UNO			
27.	Serenata Filete de Bacalao con aceite de oliva y cebolla Ensalada: lechuga, tomates, aguacates y huevos hervidos (favor servir la ensalada separada del bacalao) Viandas Postres surtidos Refrescos regular y de dieta	UNO			
28.	Pernil Horneado, arroz con gandules Ensalada de papas y/o coditos Guineos en escabeche Panecillos y mantequilla Postres surtidos Refrescos regular y de dieta	UNO			
29.	Pastelón de papa relleno de bacalao guisado Ensalada Verde Panecillos y mantequilla Postres surtidos Refrescos regular y de dieta	UNO			
MERIENDAS Y/O DESAYUNOS					
30.	<i>Croissant</i> de pavo y queso y jamón y queso <i>Pastries</i> Jugos variados en botellas individuales de 10 oz. mínimo Café, leche caliente y chocolate en polvo	UNO			
31.	Tortilla española <i>Pastries</i> Jugos variados en botellas individuales de 10 oz. mínimo Café, leche caliente y chocolate en polvo	UNO			
32.	Revoltillo, jamón, tocineta Panecillos, mantequilla Jugos variados en botellas individuales de 10 oz. mínimo Café, leche caliente y chocolate en polvo	UNO			
33.	Sándwiches de jamón y queso, pavo y queso en pan integral y blanco Cereales (<i>Corn Flakes</i> , azucarados, sin azúcar, etc.) Leche fresca fría (baja en grasa) Jugos variados en botellas individuales de 10 oz. mínimo Café, leche caliente y chocolate en polvo	UNO			
34.	Bocadillos de jamón y queso, pavo y queso Cereal caliente (avena, harina o crema de maíz) <i>Pastries</i> Jugos variados en botellas individuales de 10 oz. mínimo Café, leche caliente y chocolate en polvo	UNO			
35.	Tortilla rellena de jamón y queso Cereal caliente (avena, harina, crema de maíz) Panecillos, mantequilla Jugos variados en botellas individuales de 10 oz. mínimo Café, leche caliente y chocolate en polvo	UNO			

Partida	Descripción/Medida	Unidad	Cantidad aproximada	Precio por unidad	Precio por partida
36.	Tortilla rellena de vegetales Cereal caliente (avena, harina, crema de maíz) Panecillos, mantequilla Jugos variados en botellas individuales de 10 oz. mínimo Café, leche caliente y chocolate en polvo	UNO			
37.	Revoltillo con jamón Tostadas francesas Panecillos, mantequilla Jugos variados en botellas individuales de 10 oz. mínimo Café, leche caliente y chocolate en polvo	UNO			
38.	Cereal caliente (avena)	UNO			
39.	Cereal caliente (Farina)	UNO			
40.	<i>Bowl</i> de frutas naturales frescas (no de lata)	25			
		50			
		100			
ENTREMESES FRÍOS (Cotizar en bandejas para 25, 50 y 100 personas)					
41.	Sándwiches tipo <i>cocktail</i> (jamón de pavo, atún y jamón y queso)	25			
		50			
		100			
42.	Rollitos de espárragos	25			
		50			
		100			
43.	Pavo, jamón y quesos surtidos	25			
		50			
		100			
44.	Quesitos (mini) (2-3 piezas por persona)	25			
		50			
		100			
45.	<i>Muffins</i> (medianos)	25			
		50			
		100			
46.	Pastelillos de guayaba	25			
		50			
		100			
47.	Galletas surtidas (<i>macadamia, chocolate chips, avena, pasas, M & M</i>)	25			
		50			
		100			

Partida	Descripción/Medida	Unidad	Cantidad aproximada	Precio por unidad	Precio por partida
48.	Quiche (mini) (queso o espinaca) (2 piezas por persona)	25			
		50			
		100			
49.	Donas enteras surtidas (glaseadas, rellenas, azucaradas y sin azúcar)	25			
		50			
		100			
ENTREMESES CALIENTES					
(Favor cotizar en bandejas para 25, 50 y 100 personas – No por piezas)					
50.	Chicharrones de pollo	25			
		50			
		100			
51.	Yuquitas Envueltas en Tocineta	25			
		50			
		100			
52.	Piononitos Rellenos (Carne y Pollo)	25			
		50			
		100			
53.	Pinchitos (Pollo y Carne)	25			
		50			
		100			
54.	pasteles (mini) (Pollo y Carne) (<i>Homemade</i>)	25			
		50			
		100			
55.	Guineitos en escabeche	25			
		50			
		100			
56.	Croquetas (Jamón o Pollo)	25			
		50			
		100			
57.	Yuca al mojo	25			
		50			
		100			
58.	Barquillas rellenas (carne y pollo)	25			
		50			
		100			

Partida	Descripción/Medida	Unidad	Cantidad aproximada	Precio por unidad	Precio por partida
59.	Pernil rebanado	25			
		50			
		100			
60.	Pechuga de pavo rebanado	25			
		50			
		100			
61.	alcapurrias de carne de res (mini)	25			
		50			
		100			
62.	pastelillos de carne (mini)	25			
		50			
		100			
63.	Bolitas de queso	25			
		50			
		100			
64.	Albóndigas (mini)	25			
		50			
		100			
OTROS					
65.	Refrescos surtidos (regular y de dieta)	UNO			
66.	Jugos surtidos en botellas de 10 oz.	UNO			
67.	Bebida igual o similar a <i>Gatorade</i> (botellas de 12-16 oz.)	UNO			
68.	Café con leche caliente	TAZA			
69.	Chocolate caliente	TAZA			
	NO SE ACEPTARÁN CONDICIONES O ESPECIFICACIONES DIFERENTES A LAS AQUÍ ESTABLECIDAS.				
	EL PROVEEDOR DEBERÁ ESTAR DISPONIBLE PARA PRESTAR SUS SERVICIOS SÁBADO, DOMINGO O DÍAS FERIADOS, SEGÚN SEA REQUERIDO.				
	EL SERVICIO DE ENTREGA MÍNIMO SERÁ PARA 10 PERSONAS.				
	LOS PRECIOS INCLUIRÁN LOS COSTOS DE TRANSPORTACIÓN Y ACARREO HASTA EL LUGAR DE ENTREGA FINAL QUE DESIGNE LA OFICINA DEL CONTRALOR DENTRO DEL ÁREA METROPOLITANA.				
	EL PROVEEDOR SERÁ RESPONSABLE DE ENTREGAR LOS SERVICIOS DE <i>CATERING</i> EN EL LUGAR INDICADO CON 40 MINUTOS DE ANTELACIÓN A LA HORA PAUTADA PARA SERVIRLOS.				
	LAS COTIZACIONES DE LAS BANDEJAS DE ENTREMESSES DEBERÁN SER SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN EL MERCADO DE SUMINISTROS DE ALIMENTOS.				
	CONTRATO DE SELECCIÓN MÚLTIPLE: LA OFICINA PODRÁ INCLUIR EN EL CONTRATO A MÁS DE UN PROVEEDOR, AUNQUE COTICEN PRECIOS DIFERENTES, PARA PODER CUBRIR CUALQUIER DEMANDA EXCESIVA, CARENCIA DE RECURSOS O INCUMPLIMIENTO DE CONTRATO.				

Partida	Descripción/Medida	Unidad	Cantidad aproximada	Precio por unidad	Precio por partida
	LOS PRECIOS OFRECIDOS POR CADA LICITADOR SE MANTENDRÁN DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y NO ESTARÁN SUJETOS A CAMBIOS POR AUMENTO EN EL MERCADO, SEAN PREVISIBLES O NO.				

ANEJO 2

CONDICIONES E INSTRUCCIONES ESPECIALES

1. Los sobres con las propuestas deberán ser entregados al Secretario de la Junta de Subastas o a su representante autorizado en la recepción del primer piso del Edificio Principal de la Oficina del Contralor (Oficina), ubicado en la Avenida Ponce de León 105, Esquina Calle Pepe Díaz, Parada 27 en Hato Rey, no más tarde del **15 de mayo de 2009 a las 8:45 a.m.** No recibiremos propuestas después de la hora y la fecha señalada. Los sobres deberán estar **sellados**, de manera que al abrirlos haya que rasgarlos. Además, los sobres deberán estar marcados en la parte del frente con la siguiente identificación: **Subasta Formal OC-09-06, Servicios de Catering**. No se aceptarán los sobres que no estén sellados e identificados. Los sobres con las propuestas se podrán enviar por correo, pero tendrán que recibirse en la Oficina no más tarde de la hora y la fecha indicada para la apertura.
2. Todo licitador someterá una fianza provisional de \$1,000 como garantía de que habrá de mantener su oferta durante todo el proceso de la subasta. Ésta deberá ser prestada por una compañía reconocida por el Comisionado de Seguros de Puerto Rico, a favor de la Oficina del Contralor de Puerto Rico. Las fianzas presentadas por los licitadores no agraciados serán devueltas luego de adjudicada la subasta. Las fianzas en cheque certificado o giro postal se harán a nombre del Secretario de Hacienda. Las mismas serán posteriormente reembolsadas por el Departamento de Hacienda.
3. El licitador someterá con su propuesta una lista de clientes con sus nombres, números de teléfonos y persona contacto.
4. Los licitadores serán responsables por errores contenidos en sus propuestas, por lo que se les aconseja revisar las mismas antes de someterlas. La propuesta deberá ser **firmada en su primera página, y las siguientes páginas deberán ser inicialadas por el licitador o su representante autorizado al margen de la página. No se considerarán ofertas que estén sin firmar y sin inicialar**. Además, cada corrección o modificación deberá ser inicialada. Cualquier corrección o modificación que no contenga las iniciales del licitador invalidará la partida de la oferta que no fue inicialada. No se aceptará propuesta alguna que, en la totalidad de los documentos que la compongan, tenga más de cinco (5) tachaduras, independientemente de que se haya inicialado.
5. El licitador cumplirá con los siguientes requisitos generales de salud ambiental para la prestación de los servicios de *catering* y suministrará evidencia a esos efectos junto con su propuesta, según se indica a continuación:
 - a. Copia del Permiso de Uso vigente expedido por la Administración de Reglamentos y Permisos (ARPE) para ofrecer servicios de *catering*.
 - b. Certificación del licitador de que el local que usa para preparar los alimentos es independiente y que no existe conexión entre las áreas comerciales y residenciales.
 - c. Copia de la licencia sanitaria de *catering* vigente, expedida por la Secretaría Auxiliar para Salud Ambiental del Departamento de Salud.

- d. Copia de documentos que evidencien que la empresa o entidad cuenta con una persona a cargo debidamente certificada por una entidad reconocida por el Departamento de Salud para el manejo de los alimentos.
 - e. Copia de los certificados de buena salud vigente de las personas que manejan los alimentos.
6. La Ley Núm. 164 del 23 de julio de 1974, según enmendada por la Ley Núm. 85 del 18 de junio de 2002, conocida como *Ley de la Administración de Servicios Generales*, crea el Registro Único de Licitadores (Registro). Este Registro tiene el propósito de establecer una sola base de datos para el uso de todos los compradores del Gobierno. Por lo tanto, todos los licitadores que participen de esta subasta deberán tener su Certificado de Elegibilidad del Registro Único de Licitadores de la Administración de Servicios Generales vigente a la fecha de la apertura de la subasta. De no estar registrados en el Registro o tener algún documento vencido, tendrán 10 días consecutivos a partir de la fecha de la apertura de la subasta para someter sus documentos a la Administración de Servicios Generales sin que sus ofertas puedan ser rechazadas por esta Oficina.
7. Las ofertas podrán ser modificadas antes de la apertura mediante comunicación escrita. Dicha comunicación deberá ser dirigida al Secretario de la Junta, en sobre cerrado e identificado con el número de la subasta, fecha, hora señalada para la apertura, y el nombre y dirección del licitador. Deberá incluirse información sobre las razones que motivaron la modificación de la oferta.
8. El retiro de una oferta radicada se efectuará antes de la apertura de la subasta mediante petición escrita y dirigida al Secretario de la Junta.
9. El **Reglamento de Compras de la Oficina del Contralor (Reglamento Núm. 31)** da a la Junta la potestad de rechazar cualquiera o todas las propuestas si ocurren determinadas condiciones, entre ellas, cuando la Junta estime que los precios obtenidos son irrazonables.
10. La subasta se adjudicará al postor más bajo y cuya cotización cumpla con todas las especificaciones y condiciones que se indican en el **ANEJO 1** y en las **Condiciones e Instrucciones Especiales (ANEJO 2)**. La Junta podrá rechazar la oferta más baja en precio cuando tenga conocimiento y exista evidencia de que el licitador que hace la oferta no ha dado atención y/o cumplimiento satisfactorio a contratos que le hayan sido otorgados anteriormente por esta Oficina, cualquier dependencia del Gobierno, o por cualquier otro cliente o cuando redunde en los mejores intereses de la Oficina. También podrá rechazarla cuando exista una situación de conflicto de intereses entre el licitador, sus directores o accionistas y las funciones de esta Oficina.
11. En la adjudicación se considerarán las disposiciones de la Ley Núm. 14 del 8 de enero de 2004, según enmendada, conocida como *Ley para la Inversión en la Industria Puertorriqueña*, la cual establece una política preferencial para las compras de artículos extraídos, producidos, ensamblados o envasados en Puerto Rico, o distribuidos por agentes establecidos en Puerto Rico, siempre que dichos artículos cumplan con las especificaciones, términos y condiciones establecidos en el pliego de la subasta u orden. El licitador a favor de cuyo producto la Junta de Inversión en la Industria Puertorriqueña haya otorgado un por ciento de preferencia deberá someter con su oferta evidencia de la resolución de dicha Junta para que pueda ser

considerada en la evaluación de la compra y que su precio sea el más bajo, luego de haber aplicado el parámetro de inversión correspondiente.

12. Nos reservamos el derecho de solicitar a cualquier licitador, después de la apertura de la subasta, información adicional sobre la oferta presentada.

13. No se aceptarán ofertas basadas en precios estimados que puedan variar el costo de la propuesta al momento de la entrega.

14. Cualquier licitador que por objeciones razonables no esté de acuerdo con esta convocatoria a subasta formal o con la adjudicación, podrá impugnar la misma conforme a los términos siguientes:

- a. Toda impugnación deberá ser por escrito y fundamentada.
- b. La radicación de impugnación de convocatoria a subasta se hará no más tarde de cinco (5) días laborables a partir de la fecha de la publicación del anuncio de subasta o antes de la apertura de la misma, lo que ocurra primero. Esta impugnación se presentará ante la Junta de Subastas.
- c. La radicación de impugnación de adjudicación de subasta se hará no más tarde de diez (10) días consecutivos a partir de la fecha de la notificación de la misma. Esta impugnación se presentará ante el Contralor o su representante autorizado.

15. La adjudicación de esta subasta se notificará a todos los licitadores.

16. Se notificará al licitador favorecido para que acuda a la Oficina con el propósito de llevar a cabo el trámite de la contratación dentro del término de diez (10) días consecutivos a partir de la fecha de la notificación de la adjudicación de la subasta. Los términos y condiciones especificados en estos pliegos serán la base de dicho contrato.

17. El licitador agraciado acuerda prestar los servicios de *catering* conforme a las especificaciones hechas por la Oficina, la cual se detallará en la orden de compra. En caso de incumplimiento de este contrato por retraso en la entrega, la Oficina hará un descuento de un diez por ciento (10%) del total del importe por retraso al momento de tramitar el pago. Por retraso en la entrega se entiende cuando el suplidor no puede cumplir con el período fijado para la entrega, excepto por causas fuera de su control. Estas causas pueden incluir, pero no se limitan a: guerra, acción del gobierno en su capacidad soberana contractual, fuegos, inundaciones, epidemias, restricciones de cuarentena, huelgas, embargos de cargas, y condiciones extraordinarias del tiempo.

18. No se considerarán descuentos por pronto pago por un término menor de treinta (30) días. Cualquier otro descuento que ofrezcan los licitadores se tomará en consideración al evaluarse sus propuestas.

19. Toda factura que el contratista o proveedor presente a la Oficina deberá incluir las siguientes disposiciones:

Bajo pena de nulidad absoluta certifico que ningún servidor público de la Oficina del Contralor de Puerto Rico es parte o tiene algún interés en las ganancias o beneficios producto del contrato objeto de esta factura, y de ser parte o tener interés en las ganancias o beneficios producto del contrato, ha mediado una dispensa previa. La única consideración para suministrar los bienes o servicios objeto del contrato ha sido el pago acordado con el representante autorizado de la Contraloría. El importe de esta factura es justo y correcto. Los productos han sido entregados y no han sido pagados.

20. Desde el 1 de julio de 2000 la Oficina efectúa todos los pagos por medio de transferencias electrónicas, por tanto, el licitador consiente a esta forma de pago.

21. El licitador agraciado deberá someter evidencia de haber adquirido una fianza de ejecución equivalente al quince por ciento (15%) del total de la propuesta, como garantía de que habrá de cumplir con el contrato. Ésta deberá ser prestada por una compañía reconocida por el Comisionado de Seguros de Puerto Rico, a favor de la Oficina del Contralor de Puerto Rico.

22. Si el licitador agraciado es un individuo, certificará que ni él, ni miembro alguno de su unidad familiar, presta ni prestará durante la vigencia de este contrato, servicios ad honorem o por compensación a organizaciones político-partidistas, tanto en la esfera estatal como en la federal. Asimismo, reconoce que, de otorgársele el contrato objeto de esta subasta, no podrá postularse, desempeñarse o hacer campaña para ocupar un cargo político electivo ni participar en la dirección, organización o campaña durante la vigencia del contrato. El incumplimiento con esta disposición será base suficiente para rescindir el contrato y éste tendrá que reintegrar toda suma de dinero recibida bajo el mismo.

23. Si el licitador agraciado es un ente corporativo, certificará que él, o cualquiera de sus oficiales o directivos corporativos, no presta, ni prestará durante la vigencia de este contrato, servicios ad honorem o por compensación a organizaciones político-partidistas, tanto en la esfera estatal como en la federal. Asimismo, reconoce que, de otorgársele el contrato objeto de esta subasta, no podrá postularse, desempeñarse o hacer campaña para ocupar un cargo político electivo ni participar en la dirección, organización o campaña durante la vigencia del contrato. El incumplimiento con esta disposición será base suficiente para rescindir el contrato y éste tendrá que reintegrar toda suma de dinero recibida bajo el mismo.

24. Conforme a la Ley Núm. 458 del 29 de diciembre de 2000, según enmendada, la declaración de culpabilidad o convicción de un licitador agraciado en esta subasta por cualquiera de los delitos constitutivos de corrupción enumerados en el Artículo 3 de la Ley será causa suficiente para dejar sin efecto la adjudicación de esta subasta. Además, la Oficina podrá imponer alguna otra penalidad dispuesta en dicha Ley.

25. El término para prestar el servicio es de veinticuatro (24) horas a partir de la solicitud de la persona autorizada de la Sección de Compras de la Oficina. La solicitud del servicios podrá hacerse mediante fax, teléfono, correo electrónico o por cualquier otro medio de comunicación.

26. La Oficina del Contralor se reserva el derecho a cancelar una subasta o parte de la misma antes o después de su adjudicación, cuando así lo estime necesario, para proteger los mejores intereses de esta institución.

27. La Oficina se reserva el derecho de inspeccionar el local dedicado al servicio de *catering* para verificar las condiciones del mismo y el manejo de los alimentos antes y después de la adjudicación de la subasta.

28. La transportación de los alimentos deberá realizarse de manera tal que mantenga las temperaturas seguras requeridas para la protección de los alimentos.

29. El licitador agraciado no podrá subcontratar alguno o todos los servicios relacionados con la elaboración de los alimentos.