



Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña

“Año de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria”

**PLIEGO DE CONDICIONES ESPECÍFICAS PARA
COMPRA DE BIENES Y SERVICIOS CONEXOS**

“Adquisición de enlatados, empaquetados y conservas para los recintos Urania Montás y Luis Napoleón Núñez Molina del Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña (Lotes desiertos)”

Comparación de Precios

ISFODOSU-CCC-CP-2020-0004

Santo Domingo, Distrito Nacional

República Dominicana

INVITACIÓN A PRESENTAR OFERTAS

El **Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña (ISFODOSU)**, les invita a participar en el procedimiento de referencia **ISFODOSU-CCC-CP-2020-0004**, a los fines de presentar su mejor oferta para la **Adquisición de enlatados, empaquetados y conservas para los recintos Urania Montás y Luis Napoleón Núñez Molina del Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña (Lotes desiertos)** bajo la modalidad de **Comparación de Precios** según los procedimientos establecidos por la Dirección General de Contrataciones Públicas y la Ley 340-06 de Compras y Contrataciones.

La adjudicación se hará a favor del Oferente que presente la mejor propuesta que cumpla con los requerimientos solicitados y sea calificada como la Oferta que más convenga a la satisfacción del interés general y el cumplimiento de los fines y cometidos de la administración conforme a la calidad y precio.

La presente invitación se hace de conformidad con los Artículos Nos. 16 y 17 de la Ley No. 340-06, de fecha Dieciocho (18) de agosto del dos mil seis (2006) sobre Compras y Contrataciones de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones y su posterior modificación contenida en la Ley No. 449-06, de fecha seis (6) de diciembre del dos mil seis (2006).

1. Normativa Aplicable

El Proceso de Comparación de Precios, el Contrato y su posterior ejecución se registrarán por la Constitución de la República Dominicana, Ley 340-06 sobre Compras y Contrataciones de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones, de fecha dieciocho (18) de agosto del 2006, su modificatoria contenida en la Ley 449-06 de fecha seis (06) de diciembre del 2006; y su Reglamento de Aplicación emitido mediante el Decreto 543-12, de fecha seis (06) de septiembre del 2012, por las normas que se dicten en el marco de la misma, así como por el presente Pliego de Condiciones y por el Contrato a intervenir.

Todos los documentos que integran el Contrato serán considerados como recíprocamente explicativos.

Para la aplicación de la norma, su interpretación o resolución de conflictos o controversias, se seguirá el siguiente orden de prelación:

- 1)** La Constitución de la República Dominicana;
- 2)** La Ley 340-06, sobre Compras y Contrataciones de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones, de fecha 18 de agosto del 2006 y su modificatoria contenida en la Ley 449-06 de fecha seis (06) de diciembre del 2006;
- 3)** El Reglamento de Aplicación de la Ley 340-06, emitido mediante el Decreto 543-12, de fecha seis (06) de septiembre del 2012;
- 4)** El Pliego de Condiciones Específicas;
- 5)** La Oferta;
- 6)** La Adjudicación;
- 7)** El Contrato

2. Objeto de la Licitación

Constituye el objeto de la presente convocatoria la **Adquisición de enlatados, empaquetados y conservas para los recintos Urania Montás y Luis Napoleón Núñez Molina del Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña (Lotes desiertos)**, de acuerdo con las condiciones fijadas en el presente Pliego de Condiciones Específicas.

3. Procedimiento de Selección

1. El proceso de comparación de precios será llevado a cabo por lotes.
2. Los alimentos serán entregados en cada Recinto, de acuerdo al plan de entrega presentado posterior a la adjudicación. Los oferentes deberán contemplar que, estas entregas pueden ser semanal, quincenal o mensual.
3. Los proveedores podrán participar en ambos lotes, que pueden suplir con la salvedad de que deberán ser capaces de ofrecer todos los ítems dentro del lote en el que están participando. De lo contrario, **sino cotiza una de los productos contenidos dentro de un mismo lote, quedará descalificado para el lote en cuestión.**
4. Se dará preferencia a los oferentes cuyo local, almacén o centro de distribución se encuentren más cercanos a los Recintos en sus diferentes ubicaciones. Además, esta medida se toma con la intención de incentivar el mercado local de los Recintos que componen al ISFODOSU.
5. Para los fines de este proceso de adquisición, se considera como Oferente más cercano aquel local, almacén o centro de distribución que se encuentre ubicado a una distancia menor que el de cualquier otro oferente, por lo que todos los proveedores participantes deberán de especificar su ubicación y la distancia en relación a los Recintos para los lotes en los que están participando.

IMPORTANTE: El ISFODOSU se reserva el derecho de DESCALIFICAR AUTOMATICAMENTE aquellos proveedores que hayan dado servicios anteriormente al Instituto (Por Recinto) y que hayan recibido más de dos Reportes de Incidencias relacionados con los servicios/productos ofrecidos.

4. Descripción y Especificaciones Técnicas de Los Servicios a Contratar

El **Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña (ISFODOSU)**, busca suplir las necesidades de alimentos enlatados que quedaron desiertos en la licitación masiva de alimentos, proceso de referencia ISFODOSU-CCC-LPN-2019-0009, los cuales detallamos a continuación:

Código de lote	Grupo Alimenticio	No. Ítem	Producto	Cantidad	Unidad de Medida
UM-01	Enlatados/Empaquetados/Conservas	1	Atún en Agua	800,00	Lata (142 Gramos)
		2	Azúcar Blanca	3.000,00	Libra
		3	Azúcar Morena	3.000,00	Libra
		4	Café Molido	1.000,00	Libra
		5	Cocoa	400,00	Empaque (32 Onzas)
		6	Cremora	50,00	Frasco (312 Gramos)
		7	Gandules	200,00	Lata (10 lb)
		8	Gelatina Sabores Varios	500,00	Empaque (148 Gramos)
		9	Hongos de Lata	50,00	Lata 4 Lbs
		10	Kétchup	40,00	Empaque (7Lb)
		11	Maíz en Lata	2.000,00	Lata (15 Onzas)
		12	Mantequilla	500,00	Tarro (5 Lb)
		13	Mayonesa	100,00	Empaque (8 Lb)
		14	Mermelada Varios Sabores	150,00	Empaque 20 Onzas
		15	Petit Pois	400,00	Lata (15 Onzas)
		16	Sardina	500,00	Empaque (7.4 Onzas)

Código de lote	Grupo Alimenticio	No. Ítem	Producto	Cantidad	Unidad de Medida
LNM-02	Enlatados/Empaquetados/Conservas	1	Atún en Agua	1.500,00	Lata (142 Gramos)
		2	Azúcar Blanca	4.000,00	Libra
		3	Azúcar Morena	2.000,00	Libra
		4	Café Molido	800,00	Libra
		5	Cocoa	400,00	Empaque (32 Onzas)
		6	Cremora	180,00	Frasco (312 Gramos)
		7	Gandules	500,00	Lata (10 lb)
		8	Gelatina Sabores Varios	2.000,00	Empaque (148 Gramos)
		9	Hongos de Lata	100,00	Lata 4 Lbs
		10	Kétchup	130,00	Empaque (7Lb)
		11	Maíz en Lata	4.000,00	Lata (15 Onzas)
		12	Mantequilla	200,00	Tarro (5 Lb)
		13	Mayonesa	150,00	Empaque (8 Lb)
		14	Mermelada Varios Sabores	200,00	Empaque 20 Onzas
		15	Petit Pois	500,00	Lata (15 Onzas)
		16	Sardina	4.000,00	Empaque (7.4 Onzas)

Los proveedores deberán de cotizar en la unidad de medida solicitada en los cuadros anteriores para cada uno de los lotes en que participen.

5. Fichas técnicas:

A continuación, se anexan las fichas técnicas de los productos a adquirir en este proceso. Los requerimientos que se solicitan en las fichas serán comprobados mediante la inspección de los productos entregados por los oferentes adjudicatarios. El Instituto estará en todo su derecho de devolver los productos que no cumplan con estas especificaciones.

Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña		Fecha	05/05/2016
Ficha Técnica de Productos		Revisión	1
I. Datos del Producto			
Nombre	MANTEQUILLA		
Descripción	Producto graso derivado de la crema de leche de vaca higienizada, que se presenta en forma de emulsión, con adición de sal (calidad alimentaria)		
Duración	De acuerdo a las condiciones de almacenamiento refrigerado y deberán ser especificadas por el proveedor.		
Almacenamiento	Fecha de Vencimiento debidamente identificada en empaque.		
Envase	Envase de plástico que proteja el contenido		
II. Requisitos Generales			
El color deberá ser un amarillo pálido uniforme. Envasada en Recipientes adecuados, herméticamente cerrados y fáciles de manejar y almacenar.			
III. Requisitos Físicos-Químicos			
La Mantequilla deberá tener una humedad máxima (porcentaje en masa) de 16% y materia grasa proveniente de la crema de leche (porcentaje en masa) mínimo de 80%.			
Característica	Descripción		
Aspecto	La mantequilla en perfecto estado presenta un aspecto brillante, mate, untuosa y cremosa.		

Color	Amarillo uniforme
-------	-------------------

Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña		Fecha	05/05/2016
Ficha Técnica de Productos		Revisión	1
I. Datos del Producto			
Nombre	SARDINAS		
Descripción	Pescado proveniente de la <i>Sardina Pilchardus</i> que suele hacerse en un medio de aceite vegetal o medio ácido.		
Duración	6 Meses		
Almacenamiento	Caja de 24 Latas de 15 Onzas		
Envase	Envase de hojalata, aluminio u otro material (latas) que asegure una adecuada conservación de la sardina		
II. Requisitos Generales			
Sardinas enlatadas limpias de las tripas e interiores.			
III. Requisito Físico-Químicos			
Alimento graso y saludable rico en omega 3 y vitamina D. Las conservas suelen tener diversas piezas que rondan aproximadamente los 15 a 30 gramos por pieza. Contiene alrededor de 140 calorías, 20 gramos de proteínas y 7 gramos de grasas.			
Característica	Descripción		
Aspecto	Pez pequeño y con apariencia aceitosa.		
Color	Color grisáceo en aceite vegetal o medio ácido.		

6. Duración del Suministro

La Convocatoria a comparación de precios se hace sobre la base de un suministro para un período de **12 Meses o hasta su consumo**, contados a partir de la fecha de adjudicación, conforme se establezca en el Cronograma de actividades.

7. Programa de Suministro

Los pedidos se realizarán en el lugar indicado por la Entidad Contratante, en los recintos indicados anteriormente y conforme al cronograma de entrega establecido.

Los oferentes que sean adjudicados en este proceso, deberán realizar la entrega de los productos en el lugar en donde esté ubicado el Recinto del Lote en el que participó y fue adjudicado.

Recinto	Ubicación	Provincia	Teléfono
Recinto Luis Napoleón Núñez Molina	Carretera Duarte Kilometro 10 ½.	Licey al Medio, Santiago	809-580-7152 / 809-580-7224
Recinto Urania Montás	Calle Colón #1, Sector Manoguayabo.	San Juan de la Maguana	809-557-2970

Del total de alimentos asignados por Recintos, los proveedores ganadores realizarán **entregas semanales, quincenales o mensuales de los productos en las localidades por Recinto, a solicitud.** Las cantidades a entregar en cada pedido, serán negociadas con los proveedores adjudicados.

a. Documentos requeridos a presentar Oferta Técnica (Sobre A):

1. Formulario de Información sobre el Oferente (SNCC.F.042)
2. Formulario de Presentación de Oferta (**SNCC.F.034**)
3. Registro de Proveedores del Estado actualizado.
4. Registro Mercantil.
5. Última asamblea
6. Nómina de accionistas.
7. Copia de cédula del Representante Legal.
8. Ficha técnica del producto y/o servicio a brindar de forma detallada.
 - a. Fotografías a color y legibles de los productos ofrecidos, identificados con el nombre que corresponda.
9. El oferente deberá entregar una constancia de compromiso para realizar los transportes de la mercancía a los diferentes Recintos en los Lotes que le sean adjudicados. En esta constancia de compromiso deberá de especificarse la distancia a la cual se encuentra el local principal del proveedor, del Recinto en cuestión.
10. Tres (3) Certificaciones de Clientes de clientes a los cuales se le hayan servido servicios similares en los últimos dos años.
11. Permiso Sanitario (Si aplica).
12. Fotografías del local y equipos requeridos según tipo de alimento por Lote:
 - a) Espacio de Almacenamiento para todos los productos
 - b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación

El oferente deberá entregar su oferta técnica en **SOBRE CERRADO**, en un original y junto con una (1) fotocopia **digital** (en un CD o una memoria USB) con los documentos mencionados anteriormente, escaneados cada uno por SEPARADO; debidamente identificado con la siguiente información:

Nombre del Oferente/ Proponente

Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña (ISFODOSU)

Dirección: C/Leonardo da Vinci esq. Caonabo, Urb. Renacimiento, Mirador Sur

Presentación: OFERTA TECNICA (SOBRE A)

Referencia: ISFODOSU-CCC-CP-2020-0004

NOTA IMPORTANTE: sugerimos presentar sus ofertas vía el portal transaccional <https://portal.comprasdominicana.gob.do> atendiendo al llamado de los organismos de salud, debido al **COVID-19**, para evitar la conglomeración de personas y la posible propagación del virus.

8. Documentos a presentar en la Oferta Económica (Sobre B):

- Formulario de Presentación de Oferta Económica (SNCC.F.33). **(NO SUBSANABLE)**
- Garantía de la Seriedad de la Oferta (1% del monto de la oferta económica presentada), que consistirá en una **Póliza**, a disposición de la Entidad Contratante. **(NO SUBSANABLE).**
- Tres (3) Referencias Bancarias que demuestren **Disponibilidad de crédito**, de entidades bancarias en República Dominicana por un monto igual o superior al diez por ciento (10%) del valor total ofertado

Los Oferentes presentarán su Oferta en moneda nacional (Pesos Dominicanos, RD\$) incluyendo los impuestos aplicables. El oferente deberá entregar su oferta económica en **SOBRE CERRADO**, debidamente identificado con la siguiente información:

Nombre del Oferente/ Proponente

Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña (ISFODOSU)

Dirección: C/Leonardo da Vinci esq. Caonabo, Urb. Renacimiento, Mirador Sur

Presentación: OFERTA ECONOMICA (SOBRE B)

Referencia: ISFODOSU-CCC-CP-2020-0004

9. Método 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":

Criterios Cualitativos	CUMPLE	NO CUMPLE
Elegibilidad		
Formulario de Información sobre el Oferente (SNCC.F.042)		
Formulario de Presentación de Oferta (SNCC.F.034)		
Registro de Proveedor del Estado (RPE)		
Registro Mercantil.		
Última asamblea		
Nómina de accionistas.		
Copia de cédula del Representante Legal.		
Ficha técnica del producto y/o servicio a brindar de forma detallada		
Constancia de compromiso para realizar los transportes de la mercancía		
Tres (3) Certificaciones de Clientes de clientes a los cuales se le hayan servido servicios similares en los últimos dos años.		
Permiso Sanitario (Si aplica).		
Fotografías del local y equipos requeridos según tipo de alimento por Lote		
Capacidad Técnica		
Cumplimiento de Características de Productos		

Sólo se abrirán las Ofertas Económicas de los Oferentes/Proponentes que hayan resultado habilitados en la primera etapa del proceso. Son éstos aquellos que una vez finalizada la evaluación de las Ofertas Técnicas, cumplan con los criterios señalados en la sección método de evaluación. Las demás serán devueltas sin abrir. Las propuestas económicas serán evaluadas de acuerdo al **menor precio ofertado**.

10. Condiciones de Pago

La Entidad Contratante no podrá comprometerse a entregar, por concepto de avance, un porcentaje mayor al veinte por ciento (20%) del valor del Contrato.

En caso de que el adjudicatario del contrato sea una Micro, Pequeña y Mediana empresa (MIPYME) la entidad contratante deberá entregar un avance inicial correspondiente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato, para fortalecer su capacidad económica, contra la presentación de la garantía del buen uso del anticipo.

Los pagos se realizarán de forma periódica, contra presentación de factura y conduce correspondientes.

11. El proveedor que resulte adjudicado deberá presentar la siguiente documentación:

Garantía Fiel Cumplimiento del Contrato, correspondiente al 4% del monto adjudicado la cual consistirá en una Póliza, a disposición de la Entidad Contratante, en el caso de las Micro, Pequeña y Mediana empresa (MIPYME) el importe de la garantía será de un UNO POR CIENTO (1%).

12. Cronograma de Actividades

ACTIVIDADES	PERÍODO DE EJECUCIÓN
1. Publicación llamado a participar en la Comparación de Precios	Miércoles 18 de marzo del 2020
2. Plazos para remitir preguntas y dudas (50% del Tiempo de la Publicación del Proceso)	Martes 24 de marzo de 2020, vía correo: licitaciones@isfodosu.edu.do
4. Plazo para emitir respuesta por parte del Comité de Compras y Contrataciones (75% del Tiempo de la Publicación del Proceso)	Jueves 26 de marzo de 2020
5. Recepción de Propuestas: “Sobre A” y “Sobre B” y apertura de “Sobre A” Propuestas Técnicas.	Martes 31 de marzo de 2020, hasta las 10:00 AM . Apertura de ofertas martes 31 de marzo a las 10:15 AM .
6. Verificación, Validación y Evaluación contenido de las Propuestas Técnicas “Sobre A”.	Desde la recepción de las ofertas
7. Notificación de errores u omisiones de naturaleza subsanables.	Miércoles 1 de abril del 2020
8. Plazo para depositar documentos de subsanación	Jueves 2 de abril del 2020 hasta las 12:00 PM
9. Período de Ponderación de Subsanaciones.	Jueves 2 de abril del 2020
10. Notificación de proveedores habilitados para conocimiento de ofertas económicas (sobre B).	Viernes 3 de abril del 2020
11. Acto público de apertura ofertas económicas de proveedores habilitados (Sobre B) .	Lunes 6 de abril del 2020, a las 10:00 AM
12. Evaluación de ofertas económicas (sobre B) e informe final de recomendación	Desde la apertura de los Sobres B de los proveedores habilitados.

adjudicación por parte de la comisión evaluadora.	
13. Notificación de Adjudicación a los proveedores participantes.	Lunes 13 de abril del 2020
14. Entrega de fianzas de fiel cumplimiento de contrato por parte de los proveedores adjudicados según reporte de lugares ocupados.	Cinco (5) días hábiles, contados a partir de la Notificación de Adjudicación.
15. Suscripción del Contrato	No mayor a 20 días hábiles contados a partir de la Notificación de Adjudicación
16. Publicación de los Contratos en el portal institución y en el portal administrado por el Órgano Rector.	Inmediatamente después de suscritos por las partes

13. Para cualquier consulta o aclaración, los datos de contacto son los siguientes:

Contacto: Patricia Ruiz

Teléfono: 809-482-3797 Ext. 104

Email: Licitaciones@isfodosu.edu.do

Área: Departamento de Compras y Contrataciones del ISFODOSU.