



**REPÚBLICA DOMINICANA**

*"Año de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria"*

**ISFODOSU RECINTO 6-CCC-CP-2020-0001**

**ESPECIFICACIONES TECNICAS Y CONDICIONES GENERALES**

***"Organización de actividad de Integración en hotel por motivo al día del Trabajador para colaboradores de Recintos del Instituto Superior de Formación Docente Salome Ureña (por lotes)"***



## INVITACIÓN A PRESENTAR OFERTAS

**El Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña (ISFODOSU), les invita a participar en el procedimiento por Comparación de Precios, Ref. No. ISFODOSU RECINTO 6-CCC-CP-2020-0001, a los fines de presentar su mejor oferta para la “Organización de actividad de Integración en hotel por motivo al día del Trabajador para colaboradores de Recintos del Instituto Superior de Formación Docente Salome Ureña (por lotes)”.**

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.

### 1. Normativa Aplicable

El Proceso de Comparación de Precios, el Contrato y su posterior ejecución se regirán 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. Descripción y Especificaciones Técnicas de Los Servicios a Contratar

La presente Comparación de Precios busca contratar servicio para organización de actividad de integración del día del trabajador en hoteles, con las siguientes características:

**LOTE No. 1** Día del trabajador Recinto Félix Evaristo Mejía

**LOTE No. 2** Día del trabajador Recinto Eugenio María de Hostos

**LOTE No. 3** Día del trabajador Recinto Juan Vicente Moscoso

**LOTE No. 4** Día del trabajador Recinto Luis Napoleón Núñez Molina

Lote	Ítem	Producto	Especificaciones
Lote 1	Ítem 1	Estadía en hotel para celebración del día del trabajador para colaboradores de Recinto Félix Evaristo Mejía	<ul style="list-style-type: none"><li>- Estadía en hotel de 4 o 5 estrellas.</li><li>- Fecha de estadía: <b>24 al 26 de abril 2020.</b></li><li>- Estadía de 3 días y 2 Noches.</li><li>- Zona Este del país, Bávaro – Punta Cana</li><li>- 42 habitaciones doble (con dos camas).</li><li>- Cantidad de colaboradores <b>84 personas.</b></li><li>- Habitaciones confortables y en buen estado con todos sus componentes.</li><li>- Área de piscina amplia y en buen estado.</li><li>- Hotel en primera línea de playa.</li><li>- Buen servicio de alimentación, variedad de restaurantes y gastronomía variada.</li><li>- Personal amable y servicial.</li><li>- Servicio de hotel todo incluido.</li><li>- Teatro con show nocturno.</li><li>- Áreas y actividades de recreación incluidas.</li><li>- Discoteca ubicada dentro de las instalaciones del hotel.</li><li>- Dar crédito por habitaciones cuya reserva sea cancelada con 72 horas antes del Check in, con un tiempo de validez de un año calendario.</li><li>- Gratuidad por cantidad de habitaciones.</li><li>- Ofrecer brindis de bienvenida.</li><li>- Incluir servicios de atención médica a todo el grupo, sin costo adicional en el caso de surgir cualquier emergencia en la estadía del hotel, esto debe incluir: Traslados a clínicas, Atención primaria, Ambulancia de ser necesario, y costos de medicamentos usados en el proceso.</li></ul> <p><b>Refrigerio:</b></p> <p>El refrigerio se servirá en cada autobús de camino al hotel. Debe pre-empacarse de manera individual en envases desechables, no deben de utilizar fundas de papel, y la</p>



			<p>presentación de los mismos deberá de contar con calidad e higiene.</p> <p><b>Refrigerio</b></p> <p><b>a)</b> 84 Sándwiches en pan tipo baguette de 8" con Jamón Bolo Chef y Queso Gouda.</p> <p><b>b)</b> 84 Jugos de frutas varias (manzana, naranja, fruit punch, piña, etc.) en tetra pack de 330 ml.</p>
<b>Lote 1</b>	<b>Ítem 2</b>	<b>Servicio de Transporte Recinto Félix Evaristo Mejía</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hora de salida: 09:30 a.m. y hora de regreso a Santo Domingo: a las 02:30 p.m.</li> <li>- Autobuses suficientes para transportar a 85 personas, con una representación de la agencia en cada autobús.</li> <li>- Los autobuses deben de contar con servicio de WIFI, aire acondicionado, y baño.</li> <li>- Autobuses conexión USB para carga de móviles.</li> <li>- Autobuses modernos y en óptimas condiciones.</li> <li>- Se debe permitir consumir refrigerio dentro de los autobuses el trayecto hacia el hotel.</li> <li>- Se deberá realizar una parada próxima al puente Juan Carlos en santo Domingo Este, tanto de ida como de regreso.</li> </ul> <p><b>Ubicación del Recinto:</b> Calle Leonardo D'Vinci esquina Canoabo, Urb. Renacimiento, Dist. Nac.,</p>
<b>Lote 2</b>	<b>Ítem 1</b>	<b>Estadía en hotel para celebración del día del trabajador para colaboradores de Eugenio María de Hostos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Estadía en hotel de 4 o 5 estrellas.</li> <li>- Fecha de estadía: <b>01 al 03 de mayo.</b></li> <li>- Estadía de 3 días y 2 Noches.</li> <li>- Zona Norte</li> <li>- Treinta y dos (32) habitaciones dobles (con dos camas).</li> <li>- Cuatro (04) habitaciones sencillas.</li> <li>- Cantidad de colaboradores <b>68 personas.</b></li> <li>- Habitaciones confortables y en buen estado con todos sus componentes.</li> <li>- Área de piscina amplia y en buen estado.</li> <li>- Hotel en primera línea de playa.</li> <li>- Buen servicio de alimentación, variedad de restaurantes y gastronomía variada.</li> <li>- Personal amable y servicial.</li> <li>- Servicio de hotel todo incluido.</li> <li>- Teatro con show nocturno.</li> <li>- Áreas y actividades de recreación incluidas.</li> <li>- Discoteca ubicada dentro de las instalaciones del hotel.</li> <li>- Dar crédito por habitaciones cuya reserva sea cancelada con 72 horas antes del Check in, con un tiempo de validez de un año calendario.</li> <li>- Gratuidad por cantidad de habitaciones.</li> <li>- Ofrecer brindis de bienvenida.</li> </ul>



			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Incluir servicios de atención médica a todo el grupo, sin costo adicional en el caso de surgir cualquier emergencia en la estadía del hotel, esto debe incluir: Traslados a clínicas, Atención primaria, Ambulancia de ser necesario, y costos de medicamentos usados en el proceso.</li> </ul> <p><b>Refrigerio:</b></p> <p>El refrigerio se servirá en cada autobús de camino al hotel. Debe pre-empacarse de manera individual en envases desechables, no deben de utilizar fundas de papel, y la presentación de estos deberá contar con calidad e higiene.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Refrigerio preempacado: Mini quipes, croquetas, pinchos, para 68 personas.</li> <li>• 68 Jugos de frutas varias (manzana, naranja, fruit punch, piña, etc.) en tetra pack de 330 ml.</li> </ul>
<b>Lote 2</b>	<b>Ítem 2</b>	<b>Servicio de Transporte Eugenio María de Hostos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hora de salida: 09:30 a.m. y hora de regreso a Santo Domingo: a las 04:00 p.m.</li> <li>- Autobuses suficientes para transportar a 68 personas, con una representación de la agencia en cada autobús.</li> <li>- Los autobuses deben de contar con servicio de WIFI, aire acondicionado, y baño.</li> <li>- Autobuses modernos y en óptimas condiciones.</li> <li>- Autobuses conexión USB para carga de móviles.</li> <li>- Se debe permitir consumir refrigerio dentro de los autobuses el trayecto hacia el hotel.</li> <li>- Se realizarán de 1 a 3 paradas en puntos pre-establecidos por el coordinador del viaje.</li> </ul> <p><b>Ubicación del Recinto:</b> Ave. República de Ecuador, esquina Correa y Cidrón, Sector Honduras, Dist. Nac.</p>
<b>Lote 3</b>	<b>Ítem 1</b>	<b>Estadía en hotel para celebración del día del trabajador para colaboradores de Recinto Juan Vicente Moscoso</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Estadía en hotel de 4 o 5 estrellas.</li> <li>- Fecha de estadía: <b>24 al 26 de abril 2020.</b></li> <li>- Estadía de 3 días y 2 Noches.</li> <li>- Zona Este del país, Bávaro-Punta Cana</li> <li>- Treinta y cuatro (34) habitaciones dobles (con dos camas).</li> <li>- Diez (10) habitaciones sencillas.</li> <li>- Cantidad de colaboradores <b>78 personas.</b></li> <li>- Habitaciones confortables y en buen estado con todos sus componentes.</li> </ul>



			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Área de piscina amplia y en buen estado.</li> <li>- Hotel en primera línea de playa.</li> <li>- Buen servicio de alimentación, variedad de restaurantes y gastronomía variada.</li> <li>- Personal amable y servicial.</li> <li>- Servicio de hotel todo incluido.</li> <li>- Teatro con show nocturno.</li> <li>- Áreas y actividades de recreación incluidas.</li> <li>- Discoteca ubicada dentro de las instalaciones del hotel.</li> <li>- Dar crédito por habitaciones cuya reserva sea cancelada con 72 horas antes del Check in, con un tiempo de validez de un año calendario.</li> <li>- Gratuidad por cantidad de habitaciones.</li> <li>- Check-In Personalizado a las 1:00 pm, con coctel de bienvenida.</li> <li>- Check out general a las 3:00 pm.</li> <li>- Ofrecer brindis de bienvenida.</li> <li>- Incluir servicios de atención médica a todo el grupo, sin costo adicional en el caso de surgir cualquier emergencia en la estadía del hotel, esto debe incluir: Traslados a clínicas, Atención primaria, Ambulancia de ser necesario, y costos de medicamentos usados en el proceso.</li> </ul> <p><b>Refrigerio:</b></p> <p>El refrigerio se servirá en cada autobús de camino al hotel. Debe pre-empacarse de manera individual en envases desechables, no deben de utilizar fundas de papel, y la presentación de los mismos deberá de contar con calidad e higiene.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Refrigerio preempacado: Mini quipes, croquetas, pastelitos, para 78 personas.</li> <li>• 78 Jugos de frutas varias (manzana, naranja, fruit punch, piña, etc.) en tetra pack de 330 ml.</li> </ul>
<b>Lote 3</b>	<b>Ítem 2</b>	<b>Servicio de Transporte Recinto Juan Vicente Moscoso</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hora de salida: 11:00 a.m. y hora de regreso a San Pedro de Macorís: a las 04:00 p.m.</li> <li>- Autobuses suficientes para transportar a 78 personas, con una representación de la agencia en cada autobús.</li> <li>- Los autobuses deben de contar de servicio de WIFI, aire acondicionado, y baño.</li> <li>- Autobuses conexión USB para carga de móviles.</li> <li>- Autobuses modernos y en óptimas condiciones.</li> </ul>



			<p>- Se debe permitir consumir refrigerio dentro de los autobuses el trayecto hacia el hotel.</p> <p><b>Ubicación del Recinto:</b> Carretera Mella, Km 2 ½ Barrio La Cervecería, San Pedro de Macorís.</p>
Lote 4	Ítem 1	<p><b>Estadía en hotel para celebración del día del trabajador para colaboradores de Recinto Luis Napoleón Núñez Molina</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Estadía en hotel de 4 o 5 estrellas.</li> <li>- Fecha de estadía: <b>08 al 10 de mayo.</b></li> <li>- Estadía de 3 días y 2 Noches.</li> <li>- Zona Este del país, Bávaro-Punta Cana.</li> <li>- 50 habitaciones doble (con dos camas).</li> <li>- 1 habitación sencilla.</li> <li>- Cantidad de colaboradores 100 personas.</li> <li>- Habitaciones confortables y en buen estado con todos sus componentes.</li> <li>- Área de piscina amplia y en buen estado.</li> <li>- Hotel en primera línea de playa.</li> <li>- Buen servicio de alimentación, variedad de restaurantes y gastronomía variada.</li> <li>- Personal amable y servicial.</li> <li>- Servicio de hotel todo incluido.</li> <li>- Teatro con show nocturno.</li> <li>- Áreas y actividades de recreación incluidas.</li> <li>- Discoteca ubicada dentro de las instalaciones del hotel.</li> <li>- Dar crédito por habitaciones cuya reserva sea cancelada con 72 horas antes del Check in, con un tiempo de validez de un año calendario.</li> <li>- Gratuidad por cantidad de habitaciones.</li> <li>- Ofrecer brindis de bienvenida.</li> <li>- Incluir servicios de atención médica a todo el grupo, sin costo adicional en el caso de surgir cualquier emergencia en la estadía del hotel, esto debe incluir: Traslados a clínicas, Atención primaria, Ambulancia de ser necesario, y costos de medicamentos usados en el proceso.</li> </ul> <p><b>Refrigerio:</b></p> <p>El refrigerio se servirá en cada autobús de camino al hotel. Debe pre-empacarse de manera individual en envases desechables, no deben de utilizar fundas de papel, y la presentación de estos deberá de contar con calidad e higiene.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Refrigerio preempacado: Mini quipes, croquetas, pastelitos, para 101 personas.</li> <li>• 101 Jugos de frutas varias (manzana, naranja, fruit punch, piña, etc.) en tetra pack de 330 ml.</li> </ul>



<b>Lote 4</b>	<b>Ítem 2</b>	<b>Servicio de Transporte Recinto Luis Napoleón Núñez Molina</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Hora de salida: 06:00 a.m. y hora de regreso a Licey al Medio, Santiago 3:00 a las p.m.</li><li>- Autobuses suficientes para transportar a 100 personas, con una representación de la agencia en cada autobús.</li><li>- Los autobuses deben de contar con servicio de WIFI, aire acondicionado, y baño.</li><li>- Autobuses modernos y en óptimas condiciones.</li><li>- Autobuses conexión USB para carga de móviles.</li></ul> <p><b>Ubicación del Recinto:</b> Carretera Duarte, K.M. 10 ½, Municipio de Licey Al Medio, Provincia Santiago, República Dominicana.</p>

## INFORMACIONES IMPORTANTES

- En su oferta técnica los proveedores deberán de incluir, según aplique, todos los detalles de lugar que le permitan a la Comisión Evaluadora realizar la revisión de lugar. Entre los detalles a incluir encontramos:
  - **NOMBRE HOTEL,**
  - **DIRECCIÓN,**
  - **FACILIDADES DEL ALOJAMIENTO,**
  - **DISPONIBILIDAD EN FECHAS REQUERIDAS,**
  - **TIPO DE ACOMODACIÓN,**
  - **FOTOGRAFÍAS DE LAS HABITACIONES,**
  - **CARACTERISTICAS DE LOS ALOJAMIENTOS (CANTIDAD DE ESTRELLAS),**
  - **DETALLE DE GASTRONOMIA y RESTAURANTES.**
- La oferta técnica deberá incluir las **especificaciones del servicio ofertado.**
- La **evaluación será realizada por LOTE.**
- **La adjudicación será realizada en base a criterios de CUMPLE/NO CUMPLE.**





### 3. Cronograma del proceso

ACTIVIDADES	PERÍODO DE EJECUCIÓN
Convocatoria	<b>Miércoles 11 de marzo de 2020</b>
Adquisición del Pliego de Condiciones Específicas	A partir del <b>miércoles 11</b> de marzo de 2020 en el portal <a href="http://www.comprasdominicana.gov.do">www.comprasdominicana.gov.do</a> y en el portal de nuestra institución <a href="http://www.isfododu.edu.do">www.isfododu.edu.do</a>
Período para realizar consultas por parte de los adquirientes	50% del plazo para presentar Ofertas Hasta el <b>lunes 16 de marzo del 2020</b> (Solo se recibirán por el correo de: <a href="mailto:vanessa.rodriguez@isfodosu.edu.do">vanessa.rodriguez@isfodosu.edu.do</a> )
Plazo para emitir respuesta por parte del Comité de Compras y Contrataciones, mediante circulares o enmiendas	No más allá de la fecha que signifique el 75% del plazo para presentar Ofertas <b>Hasta el miércoles 18 de marzo de 2020</b>
Recepción de Propuestas: “Sobre A” y “Sobre B” y apertura de “Sobre A” Propuestas Técnicas	<b>Recepción de Propuestas hasta el viernes 20 de marzo de 2020 a las 11:00 a.m.</b> <b>Acto Público de Apertura será en el Salón de reuniones del ISFODOSU el viernes 20 de marzo de 2020 a las 11:05 a.m.</b>
Notificación de errores u omisiones de naturaleza subsanables.	<b>Martes 24 de marzo de 2020</b>
Periodo de subsanación de ofertas	<b>Hasta el jueves 26 de marzo de 2020</b>
Apertura del <b>Sobre B</b> de los Proveedores Habilitados	<b>Viernes 27 de marzo a las 10:30 a.m.</b>
Adjudicación	<b>Martes 31 de marzo de 2020</b>
Notificación y Publicación de Adjudicación	5 días hábiles a partir del Acto Administrativo de Adjudicación
Plazo para la constitución de la Garantía Bancaria de Fiel Cumplimiento de Contrato	Dentro de los siguientes 05 días hábiles, contados a partir de la Notificación de Adjudicación
Suscripción del Contrato	No mayor a 20 días hábiles contados a partir de la Notificación de Adjudicación
Publicación de los Contratos en el portal institución y en el portal administrado por el Órgano Rector.	Inmediatamente después de suscritos por las partes

### 4. Presentación de Propuestas



## Documentación a Presentar dentro del Sobre A

Los documentos contenidos en el “**Sobre A**” deberán ser presentados en original debidamente marcado como “**ORIGINAL**” en la primera página del ejemplar, debidamente firmada en todas las páginas por el Representante Legal y selladas por la compañía, junto con **Un (1) CD o memoria USB con los documentos del Sobre A en digital.**

El “**Sobre A**” deberá contener en su cubierta la siguiente identificación:

NOMBRE DEL OFERENTE/PROPONENTE  
(Sello Social)  
Firma del Representante Legal  
COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES  
**Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña**  
**Calle Leonardo Da Vinci esq. Caonabo, Urb. Renacimiento, Mirador Sur**  
**PRESENTACIÓN: OFERTA TÉCNICA**  
**REFERENCIA : ISFODOSU RECINTO 6-CCC-CP-2020-0001**

***Nota: Para el Sobre A: Los oferentes que hayan participado en algún proceso en los últimos tres (3) meses previos a esta convocatoria sólo deberán entregar de los documentos detallados en las secciones A y B (Documentación Legal y Documentación Financiera) lo siguiente: 1- RPE actualizado y con rubro aplicable al proceso, 2- Certificaciones de impuestos al día DGII y TSS al día y 3- Formulario 034. Adicionalmente deberán entregar toda la información detallada en el apartado de Documentación Técnica.***

### **A. Documentación legal:**

1. Formulario de Presentación de Oferta **(SNCC.F.034)**
2. Registro de Proveedores del Estado (RPE) activo. **(SUBSANABLE)**
3. Certificado del Registro Mercantil actualizado. **(PERSONAS JURIDICAS) (SUBSANABLE)**
4. Certificaciones de impuestos al día DGII y TSS al día **(PERSONAS JURIDICAS) (SUBSANABLE)**
5. Acta de delegación de poderes (si aplica)
6. Nómina de accionistas / Listado de los Socios de la Empresa participante, sellado por la Cámara de Comercio y Producción correspondiente, debidamente actualizada. **(PERSONAS JURIDICAS) (SUBSANABLE)**
7. Última Asamblea debidamente actualizada de los últimos dos años. **(SUBSANABLE)**
8. Cédula del Representante. **(SUBSANABLE)**

### **B. Documentación técnica:**

1. Oferta Técnica (conforme a las especificaciones técnicas suministradas) **(NO SUBSANABLE)**
2. Dos (02) referencias de Clientes a los cuales le haya dado servicio similar al que se está contratando. **(SUBSANABLE)**
3. Un (1) CD o memoria USB con todos los documentos del **Sobre A** en digital. Un archivo PDF por cada documento a presentar.



## Documentación a Presentar dentro del Sobre B

1. **Formulario de Presentación de Oferta Económica (SNCC.F.33)**, presentado en **Un (1)** original debidamente marcado como “**ORIGINAL**” en la primera página de la Oferta, debidamente firmada en todas las páginas por el Representante Legal y selladas por la compañía, junto con **Un (1) CD o memoria USB con los documentos del Sobre B en digital.**
2. **Garantía de la Seriedad de la Oferta.** Correspondiente a la **Póliza de Fianza por valor del 1% del monto ofertado.** La vigencia de la garantía deberá ser igual al plazo de validez de la oferta establecido en el presente Pliego de Condiciones. **(NO SUBSANABLE)**

El “**Sobre B**” deberá contener en su cubierta la siguiente identificación:

NOMBRE DEL OFERENTE/PROPONENTE  
(Sello Social)  
Firma del Representante Legal  
COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES  
**Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña**  
**PRESENTACIÓN: OFERTA ECONÓMICA**  
**REFERENCIA : ISFODOSU RECINTO 6-CCC-CP-2020-0001**

En el cronograma del proceso quedará establecida una etapa de subsanación de credenciales, para que en el plazo establecido corrija cualquier documentación que no haya sido presentada correctamente, considerando que las credenciales son siempre subsanables de acuerdo con las disposiciones que establece el artículo 91 del Reglamento de Aplicación de la Ley, dictado mediante Decreto No. 543-12.

Aquellos oferentes que sean habilitados para presentar oferta económica serán seleccionados utilizando como criterio el **menor precio ofertado**, escogiendo así la oferta más conveniente para los intereses de la institución contratante, Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña (ISFODOSU), y considerando el Principio de Eficiencia que establece el numeral 1), artículo 3 de la Ley No. 340-06 y su modificación, el cual dispone que *“se procurará seleccionar la oferta que más convenga a la satisfacción del interés general y el cumplimiento de los fines y cometidos de la administración. Los actos de las partes se interpretarán de forma que se favorezca al cumplimiento de objetivos y se facilite la decisión final, en condiciones favorables para el interés general”*.

## 5. Plazo de Mantenimiento de Oferta

Los Oferentes/Proponentes deberán mantener las Ofertas por el término de **treinta días (30)** días hábiles contados a partir de la fecha del acto de apertura.

La Entidad Contratante, excepcionalmente podrá solicitar a los Oferentes/Proponentes una prórroga, antes del vencimiento del período de validez de sus Ofertas, con indicación del plazo. Los Oferentes/Proponentes podrán rechazar dicha solicitud, considerándose por tanto que han retirado sus Ofertas, por lo cual la



Entidad Contratante procederá a efectuar la devolución de la Garantía de Seriedad de Oferta ya constituida. Aquellos que la consientan no podrán modificar sus Ofertas y deberán ampliar el plazo de la Garantía de Seriedad de Oferta oportunamente constituida.

## 6. Condiciones de Pago

**Los Oferentes participantes deberán ofrecer un tiempo de crédito mínimo de 45 días según lo establece la Política de Pagos del Estado, emitida por la Tesorería Nacional de la República Dominicana.**

Los pagos serán realizados a contra factura mensual con los debidos conduces recibidos conforme y el depósito de documentos que avalen el pago de los compromisos fiscales por parte del proveedor, tomando en consideración el tiempo de crédito mínimo solicitado.

## 7. Facturación

Al entregar su propuesta, el oferente acepta y otorga un tiempo de crédito mínimo de 45 días, según lo establece la Política de Pagos del Estado, emitida por la Tesorería Nacional de la República Dominicana, luego de emitida la factura. Las facturas deben ser remitidas, firmadas y selladas al **Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña**, RNC: **430-01055-3**, con NCF Gubernamental.

Las Facturas y documentos comerciales de nuestros proveedores deben contener los siguientes datos:

- Nombre Comercial.
- Razón Social.
- Registro Nacional del Contribuyente (RNC).
- Registro de Proveedor del Estado (RPE).
- Numero de Comprobante Gubernamental.
- Domicilio, Teléfono y persona de Contacto.
- Numeración secuencial.
- ITBIS transparentado: 18% tasa general o la que se encuentre vigente durante este período.
- La factura debe estar firmada por y sellada por el proveedor.

Se considerarán no recibidas todas aquellas facturas que no cumplan lo expuesto en los párrafos anteriores de este acápite.



## 8. Condiciones Generales del Contrato

### Validez del Contrato

El Contrato será válido cuando se realice conforme al ordenamiento jurídico y cuando el acto definitivo de Adjudicación y la constitución de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato sean cumplidos.

### Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato

La Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato corresponderá a **Póliza de Fianza**. La vigencia de la garantía deberá realizarse por el periodo de la ejecución de la obra.

### Garantía de Buen uso del anticipo

La Garantía de buen uso del anticipo corresponderá a un porcentaje por el equivalente a los montos que reciba el adjudicatario como adelanto, el cual deberá ser presentado en forma de **Póliza de Fianza**

### Finalización del Contrato

El Contrato finalizará por vencimiento de su plazo, de su última prórroga, si es el caso, o por la concurrencia de alguna de las siguientes causas de resolución:

- Incumplimiento del Proveedor.
- Incursión sobrevenida del Proveedor en alguna de las causas de prohibición de contratar con la Administración Pública que establezcan las normas vigentes, en especial el Artículo 14 de la Ley 340-06, sobre Compras y Contrataciones Públicas de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones.

## 9. INCUMPLIMIENTO

Se considerará incumplimiento por parte del proveedor, lo siguiente:

- i. Si el Proveedor no ejecuta todas las obligaciones requeridas a total y completa satisfacción de ISFODOSU.
- ii. Si el Proveedor viola cualquier término o condiciones del Contrato y/o la orden de compra o servicios correspondiente.
- iii. Si el proveedor viola cualquier especificación técnica del bien o servicio.
- iv. Si el proveedor falla a los tiempos pactados para la entrega del bien o servicio.



Sin perjuicio de las acciones penales o civiles que correspondan, los proveedores podrán ser pasibles a las siguientes sanciones ante incumplimientos del Contrato y/o Orden de Compras o de servicios por parte del adjudicatario:

- i. Advertencia escrita;
  - ii. Ejecución de las garantías;
  - iii. Penalidades establecidas en el pliego de condiciones o en el contrato;
  - iv. Rescisión unilateral sin responsabilidad para la entidad contratante;
  - v. Solicitud de la inhabilitación del oferente como proveedor del Estado ya sea de manera temporal o definitiva. (a ser aplicado por el Órgano Rector)
- De igual manera, en los casos en que el incumplimiento del Proveedor constituya falta de calidad del bien ó servicio entregado, falta a las especificaciones técnicas presentadas en los documentos técnicos o muestras de productos o causare un daño o perjuicio a la institución, o a terceros, **ISFODOSU** podrá solicitar a la **Dirección General de Contrataciones Pública**, en su calidad de Órgano Rector del Sistema, su inhabilitación.

## 10. VÍAS DE CONTACTO

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

**Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña**

**Teléfono:** 809-482-3797 **Extensión:** 262

**Email:** [vanessa.rodriguez@isfodosu.edu.do](mailto:vanessa.rodriguez@isfodosu.edu.do) / [Licitaciones@isfodosu.edu.do](mailto:Licitaciones@isfodosu.edu.do)

**Contacto:** Vanessa Rodríguez