



**REPÚBLICA DOMINICANA**

**Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña  
ISFODOSU**

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

**Adquisición Masiva de Alimentos para los Recintos del Instituto Superior de Formación  
Docente Salomé Ureña (Por Lotes).**

**Licitación Pública Nacional  
ISFODOSU-CCC-LPN-2018-007**

---

Santo Domingo, Distrito Nacional  
República Dominicana  
**2018**

## TABLA DE CONTENIDO

<b>GENERALIDADES .....</b>	<b>5</b>
<b>Prefacio .....</b>	<b>5</b>
<b>PARTE I .....</b>	<b>8</b>
<b>PROCEDIMIENTOS DE LA LICITACIÓN.....</b>	<b>8</b>
<b>Sección I.....</b>	<b>8</b>
<b>Instrucciones a los Oferentes (IAO) .....</b>	<b>8</b>
1.1 Antecedentes .....	8
1.2 Objetivos y Alcance .....	8
1.3 Definiciones e Interpretaciones .....	9
1.4 Idioma.....	12
1.5 Precio de la Oferta .....	12
1.6 Moneda de la Oferta .....	13
1.7 Normativa Aplicable .....	13
1.8 Competencia Judicial.....	14
1.9 Proceso Arbitral.....	14
1.10 De la Publicidad .....	14
1.11 Etapas de la Licitación.....	14
1.12 Órgano de Contratación.....	14
1.13 Atribuciones .....	15
1.14 Órgano Responsable del Proceso.....	15
1.15 Exención de Responsabilidades.....	15
1.16 Prácticas Corruptas o Fraudulentas .....	15
1.17 De los Oferentes/ Proponentes Hábiles e Inhábiles .....	16
1.18 Prohibición a Contratar.....	16
1.19 Demostración de Capacidad para Contratar .....	17
1.20 Representante Legal .....	18
1.21 Subsanações .....	18
1.22 Rectificaciones Aritméticas .....	19
1.23 Garantías.....	19
1.23.1 Garantía de la Seriedad de la Oferta .....	19
1.23.2 Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato .....	19
1.24 Devolución de las Garantías .....	20
1.25 Consultas .....	20
1.26 Circulares.....	21
1.27 Enmiendas .....	21
1.28 Reclamos, Impugnaciones y Controversias .....	21
<b>Sección II .....</b>	<b>23</b>
<b>Datos de la Licitación (DDL) .....</b>	<b>23</b>
2.1 Objeto de la Licitación.....	23
2.2 Procedimiento de Selección .....	23
2.3 Fuente de Recursos .....	24
2.4 Condiciones de Pago.....	24
2.5 Cronograma de la Licitación.....	24
2.6 Disponibilidad y Adquisición del Pliego de Condiciones.....	25
2.7 Conocimiento y Aceptación del Pliego de Condiciones .....	26
2.8 Descripción de los Bienes .....	26
2.8.1 Ficha Técnica de Productos .....	57
2.9 Duración del Suministro .....	78
2.10 Programa de Suministro.....	78
2.11 Presentación de Propuestas Técnicas y Económicas “Sobre A” y “Sobre B”.....	78

2.12 Lugar, Fecha y Hora .....	79
2.13 Forma para la Presentación de los Documentos Contenidos en el “Sobre A” .....	79
2.14 Documentación a Presentar .....	80
Notas Aclaratorias.....	81
2.15 Forma de Presentación de las Muestras de Alimentos.....	82
2.16 Presentación de la Documentación Contendida en el “Sobre B” .....	82
<b>Sección III.....</b>	<b>84</b>
<b>Apertura y Validación de Ofertas .....</b>	<b>84</b>
3.1 Procedimiento de Apertura de Sobres.....	84
3.2 Apertura de “Sobre A”, contenido de Propuestas Técnicas y “Sobre B” de Propuestas Económicas .....	84
3.3 Validación y Verificación de Documentos .....	84
3.4 Criterios de Evaluación .....	85
3.5 Fase de Homologación.....	88
3.6 Apertura de los “Sobres B”, Contentivos de Propuestas Económicas .....	89
3.7 Confidencialidad del Proceso.....	89
3.8 Plazo de Mantenimiento de Oferta.....	90
3.9 Evaluación Oferta Económica .....	90
<b>Sección IV .....</b>	<b>92</b>
<b>Adjudicación.....</b>	<b>92</b>
4.1 Criterios de Adjudicación .....	92
4.2 Empate entre Oferentes.....	92
4.3 Declaración de Desierto .....	92
4.4 Acuerdo de Adjudicación.....	92
4.5 Adjudicaciones Posteriores .....	93
<b>PARTE 2 .....</b>	<b>94</b>
<b>CONTRATO .....</b>	<b>94</b>
<b>Sección V.....</b>	<b>94</b>
<b>Disposiciones Sobre los Contratos.....</b>	<b>94</b>
5.1 Condiciones Generales del Contrato .....	94
5.1.1 Validez del Contrato .....	94
5.1.2 Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato .....	94
5.1.3 Perfeccionamiento del Contrato .....	94
5.1.4 Plazo para la Suscripción del Contrato .....	94
5.1.5 Incumplimiento del Contrato .....	94
5.1.6 Efectos del Incumplimiento .....	94
5.1.7 Ampliación o Reducción de la Contratación.....	95
5.1.8 Finalización del Contrato .....	95
5.1.9 Subcontratos.....	95
5.2 Condiciones Específicas del Contrato.....	95
5.2.1 Vigencia del Contrato .....	95
5.2.2 Inicio del Suministro .....	95
5.2.3 Modificación del Cronograma de Entrega .....	96
5.2.4 Entregas Subsiguientes .....	96
<b>PARTE 3 .....</b>	<b>97</b>
<b>ENTREGA Y RECEPCIÓN .....</b>	<b>97</b>
<b>Sección VI.....</b>	<b>97</b>
<b>Recepción de los Alimentos.....</b>	<b>97</b>

6.1 Requisitos de Entrega .....97

6.2 Recepción Provisional .....97

6.3 Recepción Definitiva .....97

6.4 Obligaciones del Proveedor .....97

**Sección VII..... 98**

**Formularios ..... 98**

7.1 Formularios Tipo .....98

7.2 Anexos .....98

## **GENERALIDADES**

### **Prefacio**

Este modelo estándar de Pliego de Condiciones Específicas para Compras y Contrataciones de Bienes y/o Servicios conexos, ha sido elaborado por la Dirección General de Contrataciones Públicas, para ser utilizado en los Procedimientos de Licitaciones regidos por 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, su modificatoria contenida en la Ley No. 449-06, de fecha seis (06) de diciembre del dos mil seis (2006), y su Reglamento de Aplicación emitido mediante el Decreto No. 543-12 de fecha seis (6) de septiembre de dos mil doce (2012).

A continuación se incluye una breve descripción de su contenido.

## **PARTE 1 – PROCEDIMIENTOS DE LICITACIÓN**

### **Sección I. Instrucciones a los Oferentes (IAO)**

Esta sección proporciona información para asistir a los Oferentes en la preparación de sus Ofertas. También incluye información sobre la presentación, apertura y evaluación de las ofertas y la adjudicación de los contratos. Las disposiciones de la Sección I son de uso estándar y obligatorio en todos los procedimientos de Licitación para Compras y Contrataciones de Bienes y/o Servicios conexos regidos por la Ley No. 340-06 sobre Compras y Contrataciones con modificaciones de Ley No. 449-06 y su Reglamento de aplicación aprobado mediante Decreto No. 543-12.

### **Sección II. Datos de la Licitación (DDL)**

Esta sección contiene disposiciones específicas para cada Compra y Contratación de Bienes y/o Servicios conexos, y complementa la Sección I, Instrucciones a los Oferentes.

### **Sección III. Apertura y Validación de Ofertas**

Esta sección incluye el procedimiento de apertura y validación de Ofertas, Técnicas y Económicas, incluye los criterios de evaluación y el procedimiento de Estudio de Precios.

### **Sección IV. Adjudicación**

Esta sección incluye los Criterios de Adjudicación y el Procedimiento para Adjudicaciones Posteriores.

## **PARTE 2 - CONTRATO**

### **Sección V. Disposiciones sobre los Contrato**

Esta sección incluye el Contrato, el cual, una vez perfeccionado no deberá ser modificado, salvo los aspectos a incluir de las correcciones o modificaciones que se hubiesen hecho a la oferta seleccionada y que están permitidas bajo las Instrucciones a los Oferentes y las Condiciones Generales del Contrato.

Incluye las cláusulas generales y específicas que deberán incluirse en todos los contratos.

## **PARTE 3 – ENTREGA Y RECEPCION**

## **Sección VI. Recepción de los Productos**

Esta sección incluye los requisitos de la entrega, la recepción provisional y definitiva de los bienes, así como las obligaciones del proveedor.

## **Sección VII. Formularios**

Esta sección contiene los formularios de información sobre el oferente, presentación de oferta y garantías que el oferente deberá presentar conjuntamente con la oferta.

## PARTE I PROCEDIMIENTOS DE LA LICITACIÓN

### Sección I Instrucciones a los Oferentes (IAO)

#### 1.1 Antecedentes

El Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña (ISFODOSU) es una institución de educación superior que se dedica a la formación de los docentes para el sistema educativo dominicano constituida en el año 2003. Como parte de los servicios estudiantiles ofrecidos en esta institución se brinda un Plan Alimenticio para los estudiantes.

El ISFODOSU dispone de 6 Recintos ubicados según los siguientes puntos del país:

1. Recinto Félix Evaristo Mejía (FEM), ubicado en la Calle Leonardo Da Vinci, esq. Caonabo, Urbanización Renacimiento, Santo Domingo.
2. Recinto Eugenio María de Hostos (EMH), ubicado en la Avenida Republica de Ecuador, esquina Correa y Cidrón, Sector Honduras, Santo Domingo.
3. Recinto Juan Vicente Moscoso (JVM), ubicado en la Carretera Mella Km. 2 ½ Barrio La Cervecería, San Pedro de Macorís.
4. Recinto Emilio Prud'Homme (EPH), ubicado en la Calle R.C. Tolentino #51, esquina 16 de Agosto, los Pepines, Santiago.
5. Recinto Luis Napoleón Núñez Molina (LNNM), ubicada en la Carretera Duarte Kilometro 10 ½, Municipio Licey al Medio, Santiago.
6. Recinto Urania Montás (RUM), ubicado en la Calle Colón #1, Sector Manoguayabo, San Juan de la Maguana.

#### 1.2 Objetivos y Alcance

El objetivo del presente documento es establecer el conjunto de cláusulas jurídicas, económicas, técnicas y administrativas, de naturaleza reglamentaria, por el que se fijan los requisitos, exigencias, facultades, derechos y obligaciones de las personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras, que deseen participar en la Licitación para **Adquisición Masiva de Alimentos para los Recintos del Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña (Por Lote)**, llevada a cabo por el ISFODOSU (Referencia: ISFODOSU-CCC-LPN-2018-007<sup>1</sup>).

---

<sup>1</sup> La referencia corresponde al nombre de la institución- Comité de Compras y Contrataciones -Licitación Pública Nacional, Licitación Pública Internacional o Licitación Restringida- Año- número secuencial de procedimientos llevados a cabo.



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 Pliego de Condiciones 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.

### 1.3 Definiciones e Interpretaciones

A los efectos de este Pliego de Condiciones Específicas, las palabras y expresiones que se inician con letra mayúscula y que se citan a continuación tienen el siguiente significado:

**Adjudicatario:** Oferente/Proponente a quien se le adjudica el Contrato u Orden de Compra.

**Bienes:** Productos elaborados a partir de materias primas, consumibles para el funcionamiento de los Entes Estatales.

**Caso Fortuito:** Acontecimiento que no ha podido preverse, o que previsto no ha podido evitarse, por ser extraño a la voluntad de las personas.

**Circular:** Aclaración que el Comité de Compras y Contrataciones emite de oficio o para dar respuesta a las consultas planteadas por los Oferentes/Proponentes con relación al contenido del Pliego de Condiciones, formularios, otra Circular o anexos, y que se hace de conocimiento de todos los Oferentes/Proponentes.

**Comité de Compras y Contrataciones:** Órgano Administrativo de carácter permanente responsable de la designación de los peritos que elaborarán las especificaciones técnicas del bien a adquirir y del servicio u obra a contratar, la aprobación de los Pliegos de Condiciones Específicas, del Procedimiento de Selección y el dictamen emitido por los peritos designados para evaluar ofertas.

**Compromiso de Confidencialidad:** Documento suscrito por el Oferente/Proponente para recibir información de la Licitación.

**Consorcio:** Uniones temporales de empresas que sin constituir una nueva persona jurídica se organizan para participar en un procedimiento de contratación.

**Consulta:** Comunicación escrita, remitida por un Oferente/Proponente conforme al procedimiento establecido y recibida por el Comité de Compras y Contrataciones, solicitando aclaración, interpretación o modificación sobre aspectos relacionados exclusivamente con el Pliego de Condiciones Específicas.

**Contrato:** Documento suscrito entre la institución y el Adjudicatario elaborado de conformidad con los requerimientos establecidos en el Pliego de Condiciones Específicas y en la Ley.

**Credenciales:** Documentos que demuestran las calificaciones profesionales y técnicas de un Oferente/Proponente, presentados como parte de la Oferta Técnica y en la forma establecida en el Pliego de Condiciones Específicas, para ser evaluados y calificados por los peritos, lo que posteriormente pasa a la aprobación del Comité de Compras y Contrataciones de la entidad

contratante, con el fin de seleccionar los Proponentes Habilitados, para la apertura de su Oferta Económica Sobre B.

**Cronograma de Actividades:** Cronología del Proceso de Licitación.

**Día:** Significa días calendarios.

**Días Hábiles:** Significa día sin contar los sábados, domingos ni días feriados.

**Enmienda:** Comunicación escrita, emitida por el Comité de Compras y Contrataciones, con el fin de modificar el contenido del Pliego de Condiciones Específicas, formularios, anexos u otra Enmienda y que se hace de conocimiento de todos los Oferentes/Proponentes.

**Entidad Contratante:** El organismo, órgano o dependencia del sector público, del ámbito de aplicación de la Ley No. 340-06, que ha llevado a cabo un proceso contractual y celebra un Contrato.

**Estado:** Estado Dominicano.

**Fichas Técnicas:** Documentos contentivos de las Especificaciones Técnicas requeridas por la Entidad Contratante.

**Fuerza Mayor:** Cualquier evento o situación que escapen al control de la Entidad Contratante, imprevisible e inevitable, y sin que esté envuelta su negligencia o falta, como son, a manera enunciativa pero no limitativa, epidemias, guerras, actos de terroristas, huelgas, fuegos, explosiones, temblores de tierra, catástrofes, inundaciones y otras perturbaciones ambientales mayores, condiciones severas e inusuales del tiempo.

**Interesado:** Cualquier persona natural o jurídica que tenga interés en cualquier procedimiento de compras que se esté llevando a cabo.

**Licitación Pública:** Es el procedimiento administrativo mediante el cual las entidades del Estado realizan un llamado público y abierto, convocando a los interesados para que formulen propuestas, de entre las cuales seleccionará la más conveniente conforme a los Pliegos de Condiciones correspondientes. Las licitaciones públicas podrán ser internacionales o nacionales. La licitación pública nacional va dirigida a los Proveedores nacionales o extranjeros domiciliados legalmente en el país.

**Licitación Restringida:** Es la invitación a participar a un número limitado de proveedores que pueden atender el requerimiento, debido a la especialidad de los bienes a adquirirse, razón por la cual sólo puede obtenerse un número limitado de participantes, de los cuales se invitará un mínimo de **cinco (5) Oferentes** cuando el registro sea mayor. No obstante ser una licitación restringida se hará de conocimiento público por los medios previstos.

**Líder del Consorcio:** Persona natural o jurídica del Consorcio que ha sido designada como tal.

**Máxima Autoridad Ejecutiva:** El titular o el representante legal de la Entidad Contratante o quien tenga la autorización para celebrar Contrato.

**Notificación de la Adjudicación:** Notificación escrita al Adjudicatario y a los demás participantes sobre los resultados finales del Procedimiento de Licitación, dentro de un plazo de **cinco (05) días hábiles** contados a partir del Acto de Adjudicación.

**Oferta Económica:** Precio fijado por el Oferente en su Propuesta.

**Oferta Técnica:** Especificaciones de carácter técnico-legal de los bienes a ser adquiridos.

**Oferente/Proponente:** Persona natural o jurídica legalmente capacitada para participar en el proceso de compra.

**Oferente/Proponente Habilitado:** Aquel que participa en el proceso de Licitación y resulta Conforme en la fase de Evaluación Técnica del Proceso.

**Peritos:** Funcionarios expertos en la materia del proceso llevado a cabo, de la Entidad Contratante, de otra entidad pública o contratados para el efecto y que colaborarán asesorando, analizando y evaluando propuestas, confeccionando los informes que contengan los resultados y sirvan de sustento para las decisiones que deba adoptar el Comité de Compras y Contrataciones.

**Prácticas de Colusión:** Es un acuerdo entre dos o más partes, diseñado para obtener un propósito impropio, incluyendo el influenciar inapropiadamente la actuación de otra parte.

**Prácticas Coercitivas:** Es dañar o perjudicar, o amenazar con dañar o perjudicar directa o indirectamente a cualquier parte, o a sus propiedades para influenciar inapropiadamente la actuación de una parte.

**Prácticas Obstructivas:** Es destruir, falsificar, alterar u ocultar en forma deliberada pruebas importantes respecto de su participación en un proceso de compra o incidir en la investigación o formular declaraciones falsas a los investigadores con la intención de impedir sustancialmente una investigación de la Entidad Contratante referente a acusaciones sobre prácticas corruptas, fraudulentas, coercitivas, o colusorias y/o amenazar, acosar o intimidar a una parte con el propósito de impedir que dicha parte revele lo que sabe acerca de asuntos pertinentes a la investigación, o que lleve adelante la investigación, o la ejecución de un Contrato.

**Pliego de Condiciones Específicas:** Documento que contiene todas las condiciones por las que habrán de regirse las partes en la presente Licitación.

**Proveedor:** Oferente/Proponente que habiendo participado en la Licitación Pública, resulta adjudicatario del contrato y suministra productos de acuerdo a los Pliegos de Condiciones Específicas.

**Representante Legal:** Persona física o natural acreditada como tal por el Oferente/ Proponente.

**Reporte de Lugares Ocupados:** Formulario que contiene los precios ofertados en el procedimiento, organizados de menor a mayor.

**Resolución de la Adjudicación:** Acto Administrativo mediante el cual el Comité de Compras y Contrataciones procede a la Adjudicación al/los oferente(s) del o los Contratos objeto del procedimiento de compra o contratación

**Sobre:** Paquete que contiene las credenciales del Oferente/Proponente y las Propuestas Técnicas o Económicas.

**Unidad Operativa de Compras y Contrataciones (UOCC):** Unidad encargada de la parte operativa de los procedimientos de Compras y Contrataciones.

**Lote de Alimentos:** Combinación de alimentos (Ítems) que deberán ser ofertados por los proveedores por lote, según lo establecen los términos de este Pliego de Condiciones.

**Recinto:** Sede o centro de estudio que compone al ISFODOSU ubicado en diferentes partes de la República Dominicana.

**Para la interpretación del presente Pliego de Condiciones Específicas:**

- Las palabras o designaciones en singular deben entenderse igualmente al plural y viceversa, cuando la interpretación de los textos escritos lo requiera.
- El término “**por escrito**” significa una comunicación escrita con prueba de recepción.
- Toda indicación a capítulo, numeral, inciso, Circular, Enmienda, formulario o anexo se entiende referida a la expresión correspondiente de este Pliego de Condiciones Específicas, salvo indicación expresa en contrario. Los títulos de capítulos, formularios y anexos son utilizados exclusivamente a efectos indicativos y no afectarán su interpretación.
- Las palabras que se inician en mayúscula y que no se encuentran definidas en este documento se interpretarán de acuerdo a las normas legales dominicanas.
- Toda cláusula imprecisa, ambigua, contradictoria u oscura a criterio de la Entidad Contratante, se interpretará en el sentido más favorable a ésta.
- Las referencias a plazos se entenderán como días calendario, salvo que expresamente se utilice la expresión de “días hábiles”, en cuyo caso serán días hábiles de acuerdo con la legislación dominicana.

## 1.4 Idioma

El idioma oficial de la presente Licitación es el español, por tanto, toda la correspondencia y documentos generados durante el procedimiento que intercambien el Oferente/Proponente y el Comité de Compras y Contrataciones deberán ser presentados en este idioma o, de encontrarse en idioma distinto, deberán contar con la traducción al español realizada por un intérprete judicial debidamente autorizado.

## 1.5 Precio de la Oferta

Los precios cotizados por el Oferente en el Formulario de Presentación de Oferta Económica deberán ajustarse a los requerimientos que se indican a continuación.

Todos los lotes y/o artículos deberán enumerarse y cotizarse por separado en el Formulario de Presentación de Oferta Económica. Si un formulario de Oferta Económica detalla artículos pero no los cotiza, se asumirá que está incluido en la Oferta. Asimismo, cuando algún lote o artículo no aparezca en el formulario de Oferta Económica se asumirá de igual manera, que está incluido en la Oferta.

El desglose de los componentes de los precios se requiere con el único propósito de facilitar a la Entidad Contratante la comparación de las Ofertas.

El precio cotizado en el formulario de Presentación de la Oferta Económica deberá ser el precio total de la oferta, excluyendo cualquier descuento que se ofrezca.

Los precios cotizados por el Oferente serán fijos durante la ejecución del Contrato y no estarán sujetos a ninguna variación por ningún motivo, salvo lo establecido en los **Datos de la Licitación (DDL)**.

### 1.6 Moneda de la Oferta

El precio en la Oferta deberá estar expresado en moneda nacional, (Pesos Dominicanos, RD\$), a excepción de los Contratos de suministros desde el exterior, en los que podrá expresarse en la moneda del país de origen de los mismos.

De ser así, el importe de la oferta se calculará sobre la base del tipo de cambio vendedor del BANCO CENTRAL DE LA REPÚBLICA DOMINICANA vigente al cierre del día anterior a la fecha de recepción de ofertas.

### 1.7 Normativa Aplicable

El proceso de Licitación, el Contrato y su posterior ejecución se registrarán por la Constitución de la República Dominicana, Ley No. 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 No. 449-06 de fecha seis (06) de diciembre del 2006; y su Reglamento de Aplicación emitido mediante el Decreto No. 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 No. 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 No. 449-06 de fecha seis (06) de diciembre del 2006;
- 3) El Reglamento de Aplicación de la Ley No. 340-06, emitido mediante el Decreto No. 543-12, de fecha Seis (06) de septiembre del 2012;
- 4) El Pliego de Condiciones Específicas;
- 5) La Oferta y las muestras que se hubieren acompañado;

- 6) La Adjudicación;
- 7) El Contrato;
- 8) La Orden de Compra.

## 1.8 Competencia Judicial

Todo litigio, controversia o reclamación resultante de este documento y/o el o los Contratos a intervenir, sus incumplimientos, interpretaciones, resoluciones o nulidades serán sometidos al Tribunal Superior Administrativo conforme al procedimiento establecido en la Ley que instituye el Tribunal Superior Administrativo.

## 1.9 Proceso Arbitral

De común acuerdo entre las partes, podrán acogerse al procedimiento de Arbitraje Comercial de la República Dominicana, de conformidad con las disposiciones de la Ley No. 479-08, de fecha treinta (30) de diciembre del dos mil ocho (2008).

## 1.10 De la Publicidad

La convocatoria a presentar Ofertas en las Licitaciones Restringidas deberá efectuarse mediante la publicación de avisos en la página Web de la institución, con un mínimo de **veinte (20) días hábiles** de anticipación a la fecha fijada para la presentación de las Ofertas.

## 1.11 Etapas de la Licitación

Las Licitaciones podrán ser de Etapa Única o de Etapas Múltiples.

### **Etapas Única:**

Cuando la comparación de las Ofertas y de la calidad de los Oferentes se realiza en un mismo acto.

### **Etapas Múltiple:**

Cuando las Ofertas Técnicas y las Ofertas Económicas se evalúan en etapas separadas:

**Etapas I:** Se inicia con el proceso de entrega de los “**Sobres A**”, contentivos de las Ofertas Técnicas, acompañadas de las muestras, si procede, en acto público y en presencia de Notario Público. Concluye con la valoración de las Ofertas Técnicas y la Resolución emitida por el Comité de Compras y Contrataciones sobre los resultados del Proceso de Homologación.

**Etapas II:** Se inicia con la apertura y lectura en acto público y en presencia de Notario Público de las Ofertas Económicas “Sobre B”, que se mantenían en custodia y que resultaron habilitados en la primera etapa del procedimiento, y concluye con la Resolución de Adjudicación a los Oferentes/Proponentes.

## 1.12 Órgano de Contratación

El órgano administrativo competente para la contratación de los bienes a ser adquiridos es la Entidad Contratante en la persona de la Máxima Autoridad Ejecutiva de la institución.

### 1.13 Atribuciones

Son atribuciones de la Entidad Contratante, sin carácter limitativo, las siguientes:

- a) Definir la Unidad Administrativa que tendrá la responsabilidad técnica de la gestión.
- b) Nombrar a los Peritos.
- c) Determinar funciones y responsabilidades por unidad partícipe y por funcionario vinculado al proceso.
- d) Cancelar, declarar desierta o nula, total o parcialmente la Licitación, por las causas que considere pertinentes. En consecuencia, podrá efectuar otras Licitaciones en los términos y condiciones que determine.

### 1.14 Órgano Responsable del Proceso

El Órgano responsable del proceso de Licitación es el Comité de Compras y Contrataciones. El Comité de Compras y Contrataciones está integrado por cinco (05) miembros:

- El funcionario de mayor jerarquía de la institución, o quien este designe, quien lo presidirá;
- El Director Administrativo Financiero de la entidad, o su delegado;
- El Consultor Jurídico de la entidad, quien actuará en calidad de Asesor Legal;
- El Responsable del Área de Planificación y Desarrollo o su equivalente;
- El Responsable de la Oficina de Libre Acceso a la Información.

### 1.15 Exención de Responsabilidades

El Comité de Compras y Contrataciones no estará obligado a declarar habilitado y/o Adjudicatario a ningún Oferente/Proponente que haya presentado sus Credenciales y/u Ofertas, si las mismas no demuestran que cumplen con los requisitos establecidos en el presente Pliego de Condiciones Específicas.

### 1.16 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:

- a) **“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,
- b) **“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.

### **1.17 De los Oferentes/ Proponentes Hábiles e Inhábiles**

Toda persona natural o jurídica, nacional o extranjera que haya adquirido el Pliego de Condiciones, tendrá derecho a participar en la presente Licitación, siempre y cuando reúna las condiciones exigidas y no se encuentre afectada por el régimen de prohibiciones establecido en el presente Pliego de Condiciones.

### **1.18 Prohibición a Contratar**

No podrán participar como Oferentes/Proponentes, en forma directa o indirecta, las personas físicas o sociedades comerciales que se relacionan a continuación:

- 1) El Presidente y Vicepresidente de la República; los Secretarios y Subsecretarios de Estado; los Senadores y Diputados del Congreso de la República; los Magistrados de la Suprema Corte de Justicia, de los demás tribunales del orden judicial, de la Cámara de Cuentas y de la Junta Central Electoral; los Síndicos y

Regidores de los Ayuntamientos de los Municipios y del Distrito Nacional; el Contralor General de la República y el Sub-contralor; el Director de Presupuesto y Subdirector; el Director Nacional de Planificación y el Subdirector; el Procurador General de la República y los demás miembros del Ministerio Público; el Tesorero Nacional y el Subtesorero y demás funcionarios de primer y segundo nivel de jerarquía de las instituciones incluidas bajo el ámbito de aplicación de la Ley No. 340-06;

- 2) Los jefes y subjefes de Estado Mayor de las Fuerzas Armadas, así como el jefe y subjefes de la Policía Nacional;
- 3) Los funcionarios públicos con injerencia o poder de decisión en cualquier etapa del procedimiento de contratación administrativa;
- 4) Todo personal de la entidad contratante;
- 5) Los parientes por consanguinidad hasta el tercer grado o por afinidad hasta el segundo grado, inclusive, de los funcionarios relacionados con la contratación cubiertos por la prohibición, así como los cónyuges, las parejas en unión libre, las personas vinculadas con análoga relación de convivencia afectiva o con las que hayan procreado hijos, y descendientes de estas personas;
- 6) Las personas jurídicas en las cuales las personas naturales a las que se refieren los Numerales 1 al 4 tengan una participación superior al diez por ciento (10%) del capital social, dentro de los seis meses anteriores a la fecha de la convocatoria;
- 7) Las personas físicas o jurídicas que hayan intervenido como asesoras en cualquier etapa del procedimiento de contratación o hayan participado en la elaboración de las



especificaciones técnicas o los diseños respectivos, salvo en el caso de los contratos de supervisión;

- 8) Las personas físicas o jurídicas que hayan sido condenadas mediante sentencia que haya adquirido la autoridad de la cosa irrevocablemente juzgada por delitos de falsedad o contra la propiedad, o por delitos de cohecho, malversación de fondos públicos, tráfico de influencia, prevaricación, revelación de secretos, uso de información privilegiada o delitos contra las finanzas públicas, hasta que haya transcurrido un lapso igual al doble de la condena. Si la condena fuera por delito contra la administración pública, la prohibición para contratar con el Estado será perpetua;
- 9) Las empresas cuyos directivos hayan sido condenados por delitos contra la administración pública, delitos contra la fe pública o delitos comprendidos en las convenciones internacionales de las que el país sea signatario;
- 10) Las personas físicas o jurídicas que se encontraren inhabilitadas en virtud de cualquier ordenamiento jurídico;
- 11) Las personas que suministraren informaciones falsas o que participen en actividades ilegales o fraudulentas relacionadas con la contratación;
- 12) Las personas naturales o jurídicas que se encuentren sancionadas administrativamente con inhabilitación temporal o permanente para contratar con entidades del sector público, de acuerdo a lo dispuesto por la presente ley y sus reglamentos;
- 13) Las personas naturales o jurídicas que no estén al día en el cumplimiento de sus obligaciones tributarias o de la seguridad social, de acuerdo con lo que establezcan las normativas vigentes;

**PARRAFO I:** Para los funcionarios contemplados en los Numerales 1 y 2, la prohibición se extenderá hasta **seis (6) meses** después de la salida del cargo.

**PARRAFO II:** Para las personas incluidas en los Numerales 5 y 6 relacionadas con el personal referido en el Numeral 3, la prohibición será de aplicación en el ámbito de la institución en que estos últimos prestan servicio.

En adición a las disposiciones del Artículo 14 de la Ley No. 340-06 con sus modificaciones NO podrán contratar con el Estado dominicano los proveedores que no hayan actualizado sus datos en el Registro de Proveedores del Estado.

### **1.19 Demostración de Capacidad para Contratar**

Los Oferentes/Proponentes deben demostrar que:

- 1) Poseen las calificaciones profesionales y técnicas que aseguren su competencia, los recursos financieros, el equipo y demás medios físicos, la fiabilidad, la experiencia y el personal necesario para ejecutar el contrato.

- 2) No están embargados, en estado de quiebra o en proceso de liquidación; sus negocios no han sido puestos bajo administración judicial, y sus actividades comerciales no han sido suspendidas ni se ha iniciado procedimiento judicial en su contra por cualquiera de los motivos precedentes;
- 3) Han cumplido con sus obligaciones tributarias y de seguridad social;
- 4) Han cumplido con las demás condiciones de participación, establecidas de antemano en los avisos y el presente Pliego de Condiciones;
- 5) Se encuentran legalmente domiciliados y establecidos en el país, cuando se trate de licitaciones públicas nacionales;
- 6) Que los fines sociales sean compatibles con el objeto contractual;

### **1.20 Representante Legal**

Todos los documentos que presente el Oferente/Proponente dentro de la presente Licitación deberán estar firmados por él, o su Representante Legal, debidamente facultado al efecto.

### **1.21 Subsanaciones**

A los fines de la presente Licitación se considera que una Oferta se ajusta sustancialmente a los Pliegos de Condiciones, cuando concuerda con todos los términos y especificaciones de dichos documentos, sin desviaciones, reservas, omisiones o errores significativos. La ausencia de requisitos relativos a las credenciales de los oferentes es siempre subsanable.

La determinación de la Entidad Contratante de que una Oferta se ajusta sustancialmente a los documentos de la Licitación se basará en el contenido de la propia Oferta, sin que tenga que recurrir a pruebas externas.

Siempre que se trate de errores u omisiones de naturaleza subsanable entendiendo por éstos, generalmente, aquellas cuestiones que no afecten el principio de que las Ofertas deben ajustarse sustancialmente a los Pliegos de Condiciones, la Entidad Contratante podrá solicitar que, en un plazo breve, El Oferente/Proponente suministre la información faltante.

Cuando proceda la posibilidad de subsanar errores u omisiones se interpretará en todos los casos bajo el entendido de que la Entidad Contratante tenga la posibilidad de contar con la mayor cantidad de ofertas validas posibles y de evitar que, por cuestiones formales intrascendentes, se vea privada de optar por ofertas serias y convenientes desde el punto de vista del precio y la calidad.

No se podrá considerar error u omisión subsanable, cualquier corrección que altere la sustancia de una oferta para que se la mejore.

La Entidad Contratante rechazará toda Oferta que no se ajuste sustancialmente al Pliego de Condiciones Específica. No se admitirán correcciones posteriores que permitan que cualquier Oferta, que inicialmente no se ajustaba a dicho Pliego, posteriormente se ajuste al mismo.

## 1.22 Rectificaciones Aritméticas

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

- a) Si existiere una discrepancia entre una cantidad parcial y la cantidad total obtenida multiplicando las cantidades parciales, prevalecerá la cantidad parcial y el total será corregido.
- b) Si la discrepancia resulta de un error de suma o resta, se procederá de igual manera; esto es, prevaleciendo las cantidades parciales y corrigiendo los totales.
- c) Si existiere una discrepancia entre palabras y cifras, prevalecerá el monto expresado en palabras.

Si el Oferente no acepta la corrección de los errores, su Oferta será rechazada.

## 1.23 Garantías

Los importes correspondientes a las garantías deberán hacerse en la misma moneda utilizada para la presentación de la Oferta. Cualquier garantía presentada en una moneda diferente a la presentada en la Oferta será descalificada sin más trámite.

Los Oferentes/Proponentes deberán presentar las siguientes garantías:

### 1.23.1 Garantía de la Seriedad de la Oferta

Correspondiente al uno por ciento (1%) del monto total de la Oferta.

**PÁRRAFO I.** La Garantía de Seriedad de la Oferta será de cumplimiento obligatorio y vendrá incluida dentro de la Oferta Económica. La omisión en la presentación de la Oferta de la Garantía de Seriedad de Oferta o cuando la misma fuera insuficiente, conllevará la desestimación de la Oferta sin más trámite.

### 1.23.2 Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato

Los Adjudicatarios cuyos Contratos excedan el equivalente en Pesos Dominicanos de **Diez Mil Dólares de los Estados Unidos de Norteamérica con 00/100 (US\$10.000,00)**, están obligados a constituir una Garantía Bancaria o Pólizas de Fianzas de compañías aseguradoras de reconocida solvencia en la República Dominicana, con las condiciones de ser incondicionales, irrevocables y renovables, en el plazo de **Cinco (5) días hábiles**, contados a partir de la Notificación de la Adjudicación, por el importe del **CUATRO POR CIENTO (4%)** del monto total del Contrato a intervenir, a disposición de la Entidad Contratante, cualquiera que haya sido el procedimiento y la forma de Adjudicación del Contrato. En el caso de que el adjudicatario sea una Micro, Pequeña y Mediana

empresa (MIPYME) el importe de la garantía será de un **UNO POR CIENTO (1%)**. La Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato debe ser emitida por una entidad bancaria de reconocida solvencia en la República Dominicana.

La no comparecencia del Oferente Adjudicatario a constituir la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato, se entenderá que renuncia a la Adjudicación y se procederá a la ejecución de la Garantía de Seriedad de la Oferta.

Cuando hubiese negativa a constituir la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato, la Entidad Contratante, como Órgano de Ejecución del Contrato, notificará la Adjudicación de los renglones correspondientes al Oferente que hubiera obtenido la siguiente posición en el proceso de Adjudicación, conforme al Reporte de Lugares Ocupados. El nuevo Oferente Adjudicatario depositará la Garantía y suscribirá el Contrato de acuerdo al plazo que le será otorgado por la Entidad Contratante, mediante comunicación formal.

#### 1.24 Devolución de las Garantías

- a) **Garantía de la Seriedad de la Oferta:** Tanto al Adjudicatario como a los demás oferentes participantes una vez integrada la garantía de fiel cumplimiento de contrato.
- b) **Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato:** Una vez cumplido el contrato a satisfacción de la Entidad Contratante, cuando no quede pendiente la aplicación de multa o penalidad alguna.

#### 1.25 Consultas

Los interesados podrán solicitar a la Entidad Contratante aclaraciones acerca del Pliego de Condiciones Específicas, hasta la fecha que coincida con el **CINCUENTA POR CIENTO (50%)** del plazo para la presentación de las Ofertas. Las consultas las formularán los Oferentes por escrito, sus representantes legales, o quien éstos identifiquen para el efecto. La Unidad Operativa de Compras y Contrataciones, dentro del plazo previsto, se encargará de obtener las respuestas conforme a la naturaleza de la misma.

Las Consultas se remitirán al Comité de Compras y Contrataciones, dirigidas a:

##### **COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES**

**Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña**

Referencia: **ISFODOSU-CCC-LPN-2018-007<sup>2</sup>**

Dirección: **C/Caonabo, esq. Leonardo Da Vinco, Sector  
Renacimiento, Santo Domingo, Rep. Dom.**

Fax: **N/A**

Teléfonos: **809-482-3797 / 809-482-3801**

---

<sup>2</sup> La referencia corresponde al nombre de la institución-Comité de Compras y Contrataciones -Licitación Pública Nacional, Licitación Pública Internacional o Licitación Restringida- Año-número secuencial de procedimientos llevados a cabo.

Correo electrónico: [licitaciones@isfodosu.edu.do](mailto:licitaciones@isfodosu.edu.do)

### 1.26 Circulares

El Comité de Compras y Contrataciones podrá emitir Circulares de oficio o para dar respuesta a las Consultas planteadas por los Oferentes/Proponentes con relación al contenido del presente Pliego de Condiciones, formularios, otras Circulares o anexos. Las Circulares se harán de conocimiento de todos los Oferentes/Proponentes. Dichas circulares deberán ser emitidas solo con las preguntas y las respuestas, sin identificar quien consultó, en un plazo no más allá de la fecha que signifique el **SETENTA Y CINCO POR CIENTO (75%)** del plazo previsto para la presentación de las Ofertas y deberán ser notificadas a todos los Oferentes que hayan adquirido el Pliego de Condiciones Específicas y publicadas en el portal institucional y en el administrado por el Órgano Rector.

### 1.27 Enmiendas

De considerarlo necesario, por iniciativa propia o como consecuencia de una Consulta, el Comité de Compras y Contrataciones podrá modificar, mediante Enmiendas, el Pliego de Condiciones Específicas, formularios, otras Enmiendas o anexos. Las Enmiendas se harán de conocimiento de todos los Oferentes/Proponentes y se publicarán en el portal institucional y en el administrado por el Órgano Rector.

Tanto las Enmiendas como las Circulares emitidas por el Comité de Compras y Contrataciones pasarán a constituir parte integral del presente Pliego de Condiciones y en consecuencia, serán de cumplimiento obligatorio para todos los Oferentes/Proponentes.

### 1.28 Reclamos, Impugnaciones y Controversias

En los casos en que los Oferentes/Proponentes no estén conformes con la Resolución de Adjudicación, tendrán derecho a recurrir dicha Adjudicación. El recurso contra el acto de Adjudicación deberá formalizarse por escrito y seguirá los siguientes pasos:

1. El recurrente presentará la impugnación ante la Entidad Contratante en un plazo no mayor de diez días (10) a partir de la fecha del hecho impugnado o de la fecha en que razonablemente el recurrente debió haber conocido el hecho. La Entidad pondrá a disposición del recurrente los documentos relevantes correspondientes a la actuación en cuestión, con la excepción de aquellas informaciones declaradas como confidenciales por otros Oferentes o Adjudicatarios, salvo que medie su consentimiento.
2. En los casos de impugnación de Adjudicaciones, para fundamentar el recurso, el mismo se registrará por las reglas de impugnación establecidas en los Pliegos de Condiciones Específicas.
3. Cada una de las partes deberá acompañar sus escritos de los documentos que hará valer en apoyo de sus pretensiones. Toda entidad que conozca de un recurso deberá analizar toda la documentación depositada o producida por la Entidad Contratante.
4. La entidad notificará la interposición del recurso a los terceros involucrados, dentro de un plazo de **dos (2) días hábiles**.

5. Los terceros estarán obligados a contestar sobre el recurso dentro de **cinco (5) días calendario**, a partir de la recepción de notificación del recurso, de lo contrario quedarán excluidos de los debates.
6. La entidad estará obligada a resolver el conflicto, mediante resolución motivada, en un plazo no mayor de **quince (15) días calendario**, a partir de la contestación del recurso o del vencimiento del plazo para hacerlo.
7. El Órgano Rector podrá tomar medidas precautorias oportunas, mientras se encuentre pendiente la resolución de una impugnación para preservar la oportunidad de corregir un incumplimiento potencial de esta ley y sus reglamentos, incluyendo la suspensión de la adjudicación o la ejecución de un Contrato que ya ha sido Adjudicado.
8. Las resoluciones que dicten las Entidades Contratantes podrán ser apeladas, cumpliendo el mismo procedimiento y con los mismos plazos, ante el Órgano Rector, dando por concluida la vía administrativa.

**Párrafo I.-** En caso de que un Oferente/Proponente iniciare un procedimiento de apelación, la Entidad Contratante deberá poner a disposición del Órgano Rector copia fiel del expediente completo.

**Párrafo II.-** La presentación de una impugnación de parte de un Oferente o Proveedor, no perjudicará la participación de éste en Licitaciones en curso o futuras, siempre que la misma no esté basada en hechos falsos.

Las controversias no resueltas por los procedimientos indicados en el artículo anterior serán sometidas al Tribunal Superior Administrativo, o por decisión de las partes, a arbitraje.

La información suministrada al Organismo Contratante en el proceso de Licitación, o en el proceso de impugnación de la Resolución Administrativa, que sea declarada como confidencial por el Oferente, no podrá ser divulgada si dicha información pudiese perjudicar los intereses comerciales legítimos de quien la aporte o pudiese perjudicar la competencia leal entre los Proveedores.

## Sección II

### Datos de la Licitación (DDL)

#### 2.1 Objeto de la Licitación

Constituye el objeto de la presente convocatoria la **Adquisición Masiva de Alimentos para los Recintos del Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña** (Por Lote) de acuerdo con las condiciones fijadas en el presente Pliego de Condiciones Específicas.

#### 2.2 Procedimiento de Selección

**Licitación Pública Nacional por Lotes en Etapa Múltiple.** Los alimentos serán adquiridos de proveedores con la capacidad de suplir la totalidad de los alimentos dentro del Lote para el cual están participando:

1. El proceso de licitación será llevado a cabo por lotes. Cada lote contiene una cantidad determinada de alimentos crudos y procesados (ítems). En el anexo 1 de este pliego de condiciones se presenta un desglose sobre las cantidades de estos alimentos por Recinto.

Los alimentos serán entregados a cada Recinto un día a la semana que será negociado con los proveedores ganadores de cada Lote.

2. Los proveedores podrán participar en tantos lotes como consideran que pueden suplir con la salvedad de que deberán ser capaces de suplir todos los ítems dentro del lote en el que están participando.
3. Un oferente podrá resultar adjudicatario de hasta un máximo del veinte por ciento (20%) de los lotes licitados, equivalente a 12 Lotes. No obstante, el oferente podrá aplicar en los lotes que desee sin restricción de cantidad. Esta medida se toma con la idea de dar mayor participación a proveedores y asegurar el cumplimiento del Principio de Competencia establecido por la Ley 340-06 sobre Compras y Contrataciones.
4. Debido a la necesidad del ISFODOSU de garantizar el suministro a tiempo de los alimentos en estado fresco y adecuado para el consumo; 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 Licitación, 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.



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

## 2.3 Fuente de Recursos

El Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña (ISFODOSU) de conformidad con el Artículo 32 del Reglamento No. 543-12 sobre Compras y Contrataciones Públicas de Bienes, Servicios y Obras, ha tomado las medidas previsoras necesarias a los fines de garantizar la apropiación de fondos correspondiente, dentro del Presupuesto del año **2018**, que sustentará el pago de todos los bienes adjudicados y adquiridos mediante la presente Licitación. Las partidas de fondos para liquidar las entregas programadas serán debidamente especializadas para tales fines, a efecto de que las condiciones contractuales no sufran ningún tipo de variación durante el tiempo de ejecución del mismo.

## 2.4 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, a contra factura según los tiempos de entrega determinados para cada proveedor dependiendo de cada tipo de producto y el lugar de entrega.**

## 2.5 Cronograma de la Licitación<sup>3</sup>

ACTIVIDADES	PERÍODO DE EJECUCIÓN
1. Publicación llamado a participar en la licitación	Dos días consecutivos / dos diarios de circulación nacional. <b>Miércoles 13 de Junio del 2018</b>
2. Período para realizar consultas por parte de los interesados	50% del plazo para presentar Ofertas Hasta <b>el Viernes 06 de Julio del 2018</b>
3. Plazo para emitir respuesta por parte del Comité de Compras y Contrataciones	No más allá de la fecha que signifique el 75% del plazo para presentar Ofertas Hasta <b>el Martes 17 de Julio del 2018</b>

<sup>3</sup> **Nota:** Incluir en el cronograma una actividad de reunión técnica o aclaratoria, si procede.



4. Recepción de Propuestas: “Sobre A” y “Sobre B” y apertura de “Sobre A” Propuestas Técnicas	30 días hábiles contados a partir de la última publicación <b>Lunes 30 de Julio del 2018</b> <b>La Apertura se realizará a las 11:00 AM en el Salón de Reuniones de la Rectoría. Se recibirán las ofertas hasta las 10:30 AM del mismo día en el Departamento Jurídico de la Rectoría.</b>
5. Visita Técnica a Proveedores participantes en el proceso.	<b>Desde el Martes 31 de Julio hasta el Lunes 06 de Agosto del 2018</b>
6. Verificación, Validación y Evaluación contenido de las Propuestas Técnicas “Sobre A”	Plazo razonable conforme al objeto de la contratación <b>Hasta el Jueves 09 de Agosto del 2018</b>
7. Notificación de errores u omisiones de naturaleza subsanables.	Plazo razonable conforme al objeto de la contratación <b>Hasta el Viernes 10 de Agosto del 2018</b>
8. Periodo de subsanación de ofertas	Plazo razonable conforme al objeto de la Contratación <b>Hasta el Miércoles 15 de Agosto del 2018</b>
9. Período de Ponderación de Subsanaciones	Plazo razonable conforme al objeto de la contratación <b>Hasta el Viernes 17 de Agosto del 2018</b>
10. Apertura del Sobre B (Oferta Económica) de los proveedores habilitados	El <b>Martes 21 de Agosto del 2018 a las 11:00 AM</b> en la Rectoría del ISFODOSU
11. Adjudicación	Concluido el proceso de evaluación <b>Viernes 24 de Agosto del 2018</b>
12. Notificación y Publicación de Adjudicación	5 días hábiles a partir del Acto Administrativo de Adjudicación
13. 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
14. Suscripción del Contrato	No mayor a 20 días hábiles contados a partir de la Notificación de Adjudicación
15. Publicación de los Contratos en el portal institución y en el portal administrado por el Órgano Rector.	Inmediatamente después de suscritos por las partes

## 2.6 Disponibilidad y Adquisición del Pliego de Condiciones

El Pliego de Condiciones estará disponible para quien lo solicite, en la sede central del Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña ubicada en la **Calle Caonabo Esq. Leonardo Da Vinci** en el horario de **8:00 AM al 4:30 PM** en la fecha indicada en el Cronograma de la Licitación y en la

página Web de la institución [www.isfodosu.edu.do](http://www.isfodosu.edu.do) y en el portal administrado por el Órgano Rector, [www.comprasdominicana.gov.do](http://www.comprasdominicana.gov.do), para todos los interesados.

El Oferente que adquiera el Pliego de Condiciones a través de la página Web de la institución, [www.isfodosu.edu.do](http://www.isfodosu.edu.do) o del portal administrado por el Órgano Rector, [www.comprasdominicana.gov.do](http://www.comprasdominicana.gov.do), deberá enviar un correo electrónico a [licitaciones@isfodosu.edu.do](mailto:licitaciones@isfodosu.edu.do), o en su defecto, notificar a la División de Compras y Contrataciones del Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña sobre la adquisición del mismo, a los fines de que la Entidad Contratante tome conocimiento de su interés en participar y sean debidamente registrados en el Registro de Interesados para el Proceso.

## **2.7 Conocimiento y Aceptación del Pliego de Condiciones**

El sólo hecho de un Oferente/Proponente participar en la Licitación implica pleno conocimiento, aceptación y sometimiento por él, por sus miembros, ejecutivos y su Representante Legal, a los procedimientos, condiciones, estipulaciones y normativas, sin excepción alguna, establecidos en el presente Pliego de Condiciones, el cual tienen carácter jurídicamente obligatorio y vinculante.

## **2.8 Descripción de los Bienes**

Este proceso de contratación se realizará en base a Lotes. Los lotes serán distribuidos en base a la ubicación de los Recintos, así como los grupos alimenticios que cubrirá este proceso.

Los oferentes de este proceso podrán ver estas tablas en el anexo 23 sobre Lotes.

## Recinto Félix Evaristo Mejía (FEM)

NUMERO	CODIGO	TIPO ALIMENTO	ALIMENTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
1	FEM-01	Embutidos y Proteínas	Huevos	32000	Unidad
			Leche en Polvo	159	Funda (2200 Gramos)
			Leche Evaporada	1689	Lata (315 Gramos)
			Leche de Coco	360	Lata (15 Onzas)
			Crema de Leche	145	Litro
			Queso Blanco de Freír	1460	Libra
			Queso Cheddar	2200	Libra
			Queso Danés	2200	Libra
			Queso Mozzarella	400	Libra
			Yogurt Sabores Varios	2370	Galón
	FEM-02	Carbohidrato y Cereales	Pan Cuadrado Blanco	1188	Viga (30/1)
			Pan de Agua	33600	Unidad
			Pan Sobao	33600	Unidad
			Pan de Hot Dog	27720	Unidad
			Arroz Premium Selecto	400	Saco (125 Lb)
			Galletas de Soda	150	Empaque (20/1)
			Galletas de Avena	3500	Unidad
			Espagueti	55	Empaque (10 Lb)
			Coditos	55	Empaque (10 Lb)
			Muffins de Harina de Maíz	2000	Unidad

NUMERO	CODIGO	TIPO ALIMENTO	ALIMENTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			Avena en Hojuelas	500	Libra
	FEM-03	Legumbres	Lentejas	800	Libra
			Gandules	2000	Libra
			Habichuela Roja	1700	Libra
			Habichuela Pinta	2500	Libra
			Habichuela Negra	1000	Libra
			Habichuela Blanca	800	Libra
4	FEM-04	Carnes	Salchichas de Cerdo	435	Paquete (32/1)
			Molida de Res (De Primera)	1400	Libra
			Salchichas de Pollo	435	Paquete (30/1)
			Filete de Res de Primera	11000	Libra
			Pechuga de Pollo Fresca	11000	Libra
			Jamón Cocido de Cerdo Tipo Picnic	4300	Libra
			Muslo de Pollo Deshuesado (Empacado)	12000	Libra
			Chuleta de Cerdo Fresca (Center Cut)	9000	Libra
			Longaniza de Cerdo Selecta	400	Libra
			Salamí Súper Especial	2640	Libra
			Tocineta Fresca	800	Libra

NUMERO	CODIGO	TIPO ALIMENTO	ALIMENTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			Filete de Cerdo Fresco	7920	Libra
5	FEM-05	Pescados	Bacalao de Primera	3200	Libra
			Mero Basa	3200	Libra
			Dorado	3200	Libra
			Tilapia	3200	Libra
6	FEM-06	Enlatados / Empaquetados / Conservas	Mantequilla	100	Tarro (5 Lb)
			Maíz en Lata	960	Lata (15 Onzas)
			Petit Pois	500	Lata (15 Onzas)
			Cocoa	185	Empaque (32 Onzas)
			Gelatina Sabores Varios	528	Empaque (148 Gramos)
			Sardina	800	Empaque (7.4 Onzas)
			Atún en Agua	1000	Lata (142 Gramos)
			Ketchup	75	Empaque (7Lb)
			Mayonesa	80	Empaque (8 Lb)
			Cremora	30	Frasco (312 Gramos)
			Café Mólido	550	Libra
			Azúcar Blanca	5000	Libra
			Azúcar Morena	1500	Libra
			Hongos de Lata	30	Lata 4 Lbs
7	FEM-07	Viveres	Plátano Maduro	19800	Unidad
			Plátano Verde	19800	Unidad
			Auyama	1120	Libra
			Guineítos Verdes	23760	Unidad

NUMERO	CODIGO	TIPO ALIMENTO	ALIMENTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			Yautía Blanca	10000	Libra
			Yuca	7920	Libra
			Batata	7920	Libra
			Papa Selecta	7920	Libra
			Ñame	10000	Libra
8	FEM-08	Especies	Canela Entera	30	Libra
			Jengibre	50	Libra
			Clavo Dulce	30	Libra
			Malagueta	15	Libra
			Orégano Molido	200	Libra
			Pimienta Negra Molida	50	Libra
			Anís Estrellado	30	Libra
			Nuez Moscada	15	Libra
			Vainilla Negra	30	Galón
			Vainilla Blanca	30	Galón
9	FEM-09	Bebidas	Jugo concentrado (Sabores varios)	630	Galón
			Malta	16800	Empaque Plástico (8 oz)
			Jugos Varios Sabores (300 ML C/Sorbete)	2000	Unidad (300 ML)
10	FEM-10	Condimentos	Sazón en Polvo Completo	500	Empaque (5 Lb)
			Sopita	50	Caja 240/1
			Salsa China	250	Galón

NUMERO	CODIGO	TIPO ALIMENTO	ALIMENTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			Sal de Cocina	520	Empaque (10 Lbs)
			Salsa de Tomate para Cocinar	300	Empaque 7 Lb
			Agrio de Naranja	350	Galón
			Sazón Líquido	260	Galón
			Vinagre de Cocina	260	Galón
			Aceite de Olivo Extra Virgen	20	Frasco (5 Litros)
			Aceite de Soya	120	Lata (24 Litros)
			Vino Tinto para Cocinar	105	Unidad (700 ml)
			Vino Blanco para Cocinar	105	Unidad (700 ml)

**Recinto Eugenio María de Hostos (EMH)**

NUMERO	CODIGO	TIPO ALIMENTO	ALIMENTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
11	EMH-11	Embutidos y Proteínas	Huevos	22000	Unidad
			Leche en Polvo	250	Funda (2200 Gramos)
			Leche Líquida Entera	5000	Litro
			Leche Evaporada	2500	Lata (315 Gramos)
			Leche Condensada	250	Lata (405 Gramos)
			Leche de Coco	480	Lata (15 Onzas)
			Crema de Leche	150	Litro
			Queso Blanco de Freír	700	Libra
			Queso Cheddar	850	Libra
			Queso Danés	800	Libra
			Queso Mozzarella	850	Libra
			Yogurt Sabores Varios	1800	Galón
12	EMH-12	Carbohidrato y Cereales	Pan Cuadrado Blanco	2000	Viga (30/1)
			Pan de Agua	9000	Unidad
			Pan Sobao	12000	Unidad
			Pan de Hot Dog	5000	Unidad
			Arroz Premium Selecto	600	Saco (125 Lb)
			Galletas de Soda	150	Empaque (20/1)
			Galletas de Avena	3550	Unidad
			Espagueti	80	Empaque (10 Lb)
			Coditos	60	Empaque (10 Lb)



NUMERO	CODIGO	TIPO ALIMENTO	ALIMENTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			Muffins de Harina de Maíz	2000	Unidad
			Avena en Hojuelas	1200	Libra
			Pasta de Lasagna	250	Empaque (300 Gramos)
13	EMH-13	Legumbres	Lentejas	600	Libra
			Gandules	1500	Libra
			Habichuela Roja	1700	Libra
			Habichuela Pinta	1700	Libra
			Habichuela Negra	1200	Libra
			Habichuela Blanca	800	Libra
14	EMH-14	Carnes	Salchichas de Cerdo	440	Paquete (32/1)
			Molida de Res (De Primera)	1600	Libra
			Salchichas de Pollo	280	Paquete (30/1)
			Filete de Res de Primera	8000	Libra
			Pechuga de Pollo Fresca	8000	Libra
			Pollo Entero Fresco	6000	Libra
			Jamón Cocido de Cerdo Tipo Picnic	1500	Libra
			Muslo de Pollo Deshuesado (Empacado)	8000	Libra
			Chuleta de Cerdo Fresca (Center Cut)	6000	Libra

NUMERO	CODIGO	TIPO ALIMENTO	ALIMENTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			Longaniza de Cerdo Selecta	1300	Libra
			Salamí Súper Especial	1200	Libra
			Tocineta Fresca	720	Libra
			Filete de Cerdo Fresco	6000	Libra
15	EMH-15	Pescados	Bacalao de Primera	3300	Libra
			Dorado	4900	Libra
			Tilapia	4100	Libra
16	EMH-16	Enlatados / Empaquetados / Conservas	Mantequilla	80	Tarro (5 Lb)
			Maíz en Lata	720	Lata (15 Onzas)
			Petit Pois	360	Lata (15 Onzas)
			Cocoa	400	Empaque (32 Onzas)
			Gelatina Sabores Varios	2500	Empaque (148 Gramos)
			Sardina	768	Empaque (7.4 Onzas)
			Atún en Agua	3456	Lata (142 Gramos)
			Ketchup	80	Empaque (7Lb)
			Mayonesa	200	Empaque (8 Lb)
			Cremora	200	Frasco (312 Gramos)
			Café Mólido	1200	Libra
			Azúcar Blanca	375	Libra
			Azúcar Morena	1500	Libra

NUMERO	CODIGO	TIPO ALIMENTO	ALIMENTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			Mermelada Varios Sabores	100	Empaque 20 Onzas
			Hongos de Lata	50	Lata 4 Lbs
17	EMH-17	Viveres	Plátano Maduro	18000	Unidad
			Plátano Verde	18000	Unidad
			Auyama	1000	Libra
			Guineítos Verdes	12000	Unidad
			Yautía Blanca	500	Libra
			Yuca	2000	Libra
			Batata	2000	Libra
			Papa Selecta	4000	Libra
			Ñame	2000	Libra
18	EMH-18	Especias	Canela en Polvo	25	Libra
			Canela Entera	25	Libra
			Jengibre	40	Libra
			Clavo Dulce	12	Libra
			Malagueta	15	Libra
			Orégano Molido	55	Libra
			Pimienta Negra Molida	5	Libra
			Anís Estrellado	5	Libra
			Nuez Moscada	12	Libra
			Vainilla Negra	20	Galón
			Vainilla Blanca	15	Galón
19	EMH-19	Bebidas	Jugo concentrado (Sabores varios)	220	Galón

NUMERO	CODIGO	TIPO ALIMENTO	ALIMENTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
20	EMH-20	Condimentos	Malta	5000	Empaque Plástico (8 oz)
			Jugos Varios Sabores (300 ML C/Sorbete)	5000	Unidad (300 ML)
			Sazón en Polvo Completo	40	Empaque (5 Lb)
			Sopita	5	Caja 240/1
			Salsa China	6	Galón
			Salsa Bolognesa (Pizza)	5	Empaque (7 Libras)
			Sal de Cocina	151	Empaque (10 Lbs)
			Salsa de Tomate para Cocinar	36	Empaque 7 Lb
			Agrio de Naranja	200	Galón
			Sazón Líquido	25	Galón
			Vinagre de Cocina	125	Galón
			Aceite de Olivo Extra Virgen	60	Frasco (5 Litros)
			Aceite de Soya	35	Lata (24 Litros)
			Vino Tinto para Cocinar	150	Unidad (700 ml)
			Vino Blanco para Cocinar	130	Unidad (700 ml)

**Recinto Juan Vicente Moscoso (JVM)**

NUMERO	CODIGO	TIPO ALIMENTO	ALIMENTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
21	JVM-21	Embutidos y Proteínas	Huevos	27300	Unidad
			Leche en Polvo	530	Funda (2200 Gramos)
			Leche Líquida Entera	2400	Litro
			Leche Evaporada	1152	Lata (315 Gramos)
			Leche Condensada	768	Lata (405 Gramos)
			Leche de Coco	288	Lata (15 Onzas)
			Crema de Leche	144	Litro
			Queso Blanco de Freír	2400	Libra
			Queso Cheddar	3500	Libra
			Queso Danés	2500	Libra
			Queso Mozzarella	400	Libra
			Yogurt Sabores Varios	800	Galón
22	JVM-22	Carbohidrato y Cereales	Pan Cuadrado Blanco	1090	Viga (30/1)
			Pan Sobao	80000	Unidad
			Pan de Hot Dog	16000	Unidad
			Arroz Premium Selecto	560	Saco (125 Lb)
			Galletas de Soda	1620	Empaque (20/1)
			Galletas de Avena	14000	Unidad
			Espagueti	100	Empaque (10 Lb)
			Coditos	50	Empaque (10 Lb)

NUMERO	CODIGO	TIPO ALIMENTO	ALIMENTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			Muffins de Harina de Maíz	9600	Unidad
			Avena en Hojuelas	455	Libra
			Pasta de Lasagna	434	Empaque (300 Gramos)
23	JVM-23	Legumbres	Lentejas	500	Libra
			Habichuela Roja	1200	Libra
			Habichuela Pinta	2000	Libra
			Habichuela Negra	1200	Libra
24	JVM-24	Carnes	Salchichas de Cerdo	432	Paquete (32/1)
			Molida de Res (De Primera)	4000	Libra
			Salchichas de Pollo	492	Paquete (30/1)
			Filete de Res de Primera	8000	Libra
			Pechuga de Pollo Fresca	3700	Libra
			Pollo Entero Fresco	16000	Libra
			Jamón Cocido de Cerdo Tipo Picnic	3500	Libra
			Muslo de Pollo Deshuesado (Empacado)	2000	Libra
			Chuleta de Cerdo Fresca (Center Cut)	4000	Libra
			Longaniza de Cerdo Selecta	1200	Libra
			Salamí Súper Especial	4500	Libra

NUMERO	CODIGO	TIPO ALIMENTO	ALIMENTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			Tocineta Fresca	150	Libra
			Filete de Cerdo Fresco	4000	Libra
25	JVM-25	Pescados	Bacalao de Primera	1000	Libra
			Mero Basa	5000	Libra
			Dorado	5000	Libra
26	JVM-26	Enlatados / Empaquetados / Conservas	Mantequilla	150	Tarro (5 Lb)
			Maíz en Lata	1440	Lata (15 Onzas)
			Petit Pois	768	Lata (15 Onzas)
			Cocoa	240	Empaque (32 Onzas)
			Gelatina Sabores Varios	260	Empaque (148 Gramos)
			Sardina	792	Empaque (7.4 Onzas)
			Atún en Agua	1680	Lata (142 Gramos)
			Ketchup	120	Empaque (7Lb)
			Mayonesa	120	Empaque (8 Lb)
			Cremora	24	Frasco (312 Gramos)
			Café Molido	480	Libra
			Azúcar Blanca	3125	Libra
			Azúcar Morena	3625	Libra
			Mermelada Varios Sabores	422	Empaque 20 Onzas
			Hongos de Lata	60	Lata 4 Lbs
27	JVM-27	Viveres	Plátano Maduro	8300	Unidad
			Plátano Verde	12000	Unidad

NUMERO	CODIGO	TIPO ALIMENTO	ALIMENTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			Auyama	150	Libra
			Guineítos Verdes	13000	Unidad
			Yautía Blanca	5000	Libra
			Yuca	6000	Libra
			Batata	6000	Libra
			Papa Selecta	8000	Libra
			Ñame	4000	Libra
28	JVM-28	Especias	Canela en Polvo	35	Libra
			Canela Entera	35	Libra
			Jengibre	100	Libra
			Clavo Dulce	10	Libra
			Malagueta	10	Libra
			Orégano Molido	32	Libra
			Pimienta Negra Molida	16	Libra
			Anís Estrellado	10	Libra
			Nuez Moscada	16	Libra
			Vainilla Blanca	12	Galón
29	JVM-29	Bebidas	Jugo concentrado (Sabores varios)	560	Galón
			Jugos Varios Sabores (300 ML C/Sorbete)	10800	Unidad (300 ML)
30	JVM-30	Condimentos	Sazón en Polvo Completo	264	Empaque (5 Lb)
			Sopita	32	Caja 240/1
			Salsa China	16	Galón



NUMERO	CODIGO	TIPO ALIMENTO	ALIMENTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			Sal de Cocina	334	Empaque (10 Lbs)
			Salsa de Tomate para Cocinar	340	Empaque 7 Lb
			Agrio de Naranja	96	Galón
			Vinagre de Cocina	196	Galón
			Aceite de Olivo Extra Virgen	30	Frasco (5 Litros)
			Aceite de Soya	160	Lata (24 Litros)
			Vino Tinto para Cocinar	24	Unidad (700 ml)
			Vino Blanco para Cocinar	96	Unidad (700 ml)

**Recinto Luis Napoleón Núñez Molina (LNNM)**

NUMERO	CODIGO	TIPO ALIMENTO	ALIMENTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
31	LNNM-31	Embutidos y Proteínas	Huevos	96000	Unidad
			Leche en Polvo	1000	Funda (2200 Gramos)
			Leche Líquida Entera	2300	Litro
			Leche Evaporada	3600	Lata (315 Gramos)
			Leche Condensada	400	Lata (405 Gramos)
			Leche de Coco	1300	Lata (15 Onzas)
			Crema de Leche	1100	Litro
			Queso Blanco de Freír	8000	Libra
			Queso Cheddar	1300	Libra
			Queso Danés	1600	Libra
			Queso Mozzarella	1300	Libra
			Yogurt Sabores Varios	800	Galón
32	LNNM-32	Carbohidrato y Cereales	Pan Cuadrado Blanco	1500	Viga (30/1)
			Pan de Agua	21000	Unidad
			Pan Sobao	96000	Unidad
			Pan de Hot Dog	41600	Unidad
			Arroz Premium Selecto	560	Saco (125 Lb)
			Galletas de Soda	2100	Empaque (20/1)
			Galletas de Avena	34200	Unidad

NUMERO	CODIGO	TIPO ALIMENTO	ALIMENTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			Espagueti	480	Empaque (10 Lb)
			Coditos	240	Empaque (10 Lb)
			Muffins de Harina de Maíz	34200	Unidad
			Avena en Hojuelas	600	Libra
			Pasta de Lasagna	1300	Empaque (300 Gramos)
33	LNNM-33	Legumbres	Lentejas	800	Libra
			Gandules	1820	Libra
			Habichuela Roja	2500	Libra
			Habichuela Pinta	3600	Libra
			Habichuela Negra	1800	Libra
			Habichuela Blanca	1000	Libra
34	LNNM-34	Carnes	Salchichas de Cerdo	1000	Paquete (32/1)
			Molida de Res (De Primera)	4000	Libra
			Salchichas de Pollo	800	Paquete (30/1)
			Filete de Res de Primera	10400	Libra
			Pechuga de Pollo Fresca	8000	Libra
			Pollo Entero Fresco	15000	Libra
			Jamón Cocido de Cerdo Tipo Picnic	8000	Libra

NUMERO	CODIGO	TIPO ALIMENTO	ALIMENTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			Muslo de Pollo Deshuesado (Empacado)	8200	Libra
			Chuleta de Cerdo Fresca (Center Cut)	8064	Libra
			Longaniza de Cerdo Selecta	4500	Libra
			Salamí Super Especial	7200	Libra
			Tocineta Fresca	280	Libra
			Filete de Cerdo Fresco	8200	Libra
35	LNNM-35	Pescados	Bacalao de Primera	4000	Libra
			Mero Basa	4000	Libra
			Dorado	4000	Libra
			Tilapia	4000	Libra
36	LNNM-36	Enlatados / Empaquetados / Conservas	Mantequilla	210	Tarro (5 Lb)
			Maíz en Lata	4000	Lata (15 Onzas)
			Petit Pois	300	Lata (15 Onzas)
			Cocoa	300	Empaque (32 Onzas)
			Gelatina Sabores Varios	3000	Empaque (148 Gramos)
			Sardina	5000	Empaque (7.4 Onzas)
			Atún en Agua	1500	Lata (142 Gramos)

NUMERO	CODIGO	TIPO ALIMENTO	ALIMENTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			Ketchup	130	Empaque (7Lb)
			Mayonesa	156	Empaque (8 Lb)
			Cremora	180	Frasco (312 Gramos)
			Café Mólido	800	Libra
			Azúcar Blanca	5000	Libra
			Azúcar Morena	3750	Libra
			Mermelada Varios Sabores	260	Empaque 20 Onzas
			Hongos de Lata	26	Lata 4 Lbs
37	LNNM-37	Viveres	Plátano Maduro	10000	Unidad
			Plátano Verde	80000	Unidad
			Auyama	3000	Libra
			Yautía Blanca	9100	Libra
			Yuca	18200	Libra
			Batata	18200	Libra
			Papa Selecta	6000	Libra
			Ñame	9100	Libra
38	LNNM-38	Especias	Canela en Polvo	32	Libra
			Canela Entera	300	Libra
			Jengibre	200	Libra
			Clavo Dulce	100	Libra
			Malagueta	50	Libra
			Orégano Molido	120	Libra

NUMERO	CODIGO	TIPO ALIMENTO	ALIMENTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			Pimienta Negra Molida	50	Libra
			Anís Estrellado	100	Libra
			Nuez Moscada	50	Libra
			Vainilla Blanca	24	Galón
39	LNNM-39	Bebidas	Jugo concentrado (Sabores varios)	225	Galón
			Malta	15000	Empaque Plástico (8 oz)
			Jugos Varios Sabores (300 ML C/Sorbete)	15000	Unidad (300 ML)
40	LNNM-40	Condimentos	Sazón en Polvo Completo	520	Empaque (5 Lb)
			Sopita	42	Caja 240/1
			Salsa China	180	Galón
			Salsa Bolognesa (Pizza)	150	Empaque (7 Libras)
			Sal de Cocina	170	Empaque (10 Lbs)
			Salsa de Tomate para Cocinar	1000	Empaque 7 Lb
			Agrio de Naranja	110	Galón
			Sazón Líquido	200	Galón
			Vinagre de Cocina	200	Galón
			Aceite de Olivo Extra Virgen	60	Frasco (5 Litros)
			Aceite de Soya	360	Lata (24 Litros)

NUMERO	CODIGO	TIPO ALIMENTO	ALIMENTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			Vino Tinto para Cocinar	200	Unidad (700 ml)
			Vino Blanco para Cocinar	200	Unidad (700 ml)

### Recinto Emilio Prud'Homme (EPH)

NUMERO	CODIGO	TIPO ALIMENTO	ALIMENTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
41	EPH-41	Embutidos y Proteínas	Huevos	21600	Unidad
			Leche en Polvo	600	Funda (2200 Gramos)
			Leche Líquida Entera	2880	Litro
			Leche Evaporada	2500	Lata (315 Gramos)
			Crema de Leche	336	Litro
			Queso Cheddar	2500	Libra
			Queso Danés	2500	Libra
			Queso Mozzarella	2500	Libra
			Yogurt Sabores Varios	1500	Galón
42	EPH-42	Carbohidrato y Cereales	Pan Cuadrado Blanco	1500	Viga (30/1)

NUMERO	CODIGO	TIPO ALIMENTO	ALIMENTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			Pan de Agua	18000	Unidad
			Pan Sobao	20000	Unidad
			Pan de Hot Dog	20000	Unidad
			Arroz Premiun Selecto	204	Saco (125 Lb)
			Galletas de Soda	1200	Empaque (20/1)
			Galletas de Avena	12500	Unidad
			Espagueti	96	Empaque (10 Lb)
			Coditos	60	Empaque (10 Lb)
			Muffins de Harina de Maíz	12000	Unidad
			Harina de Trigo	144	Empaque (2 Libras)
			Avena en Hojuelas	720	Libra
			Pasta de Lasagna	700	Empaque (300 Gramos)
43	EPH-43	Legumbres	Lentejas	720	Libra
			Gandules	900	Libra
			Habichuela Roja	1000	Libra
			Habichuela Pinta	1000	Libra
			Habichuela Negra	500	Libra
			Habichuela Blanca	500	Libra
44	EPH-44	Carnes	Salchichas de Cerdo	650	Paquete (32/1)



NUMERO	CODIGO	TIPO ALIMENTO	ALIMENTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			Molida de Res (De Primera)	2400	Libra
			Filete de Res de Primera	5000	Libra
			Pechuga de Pollo Fresca	5000	Libra
			Jamón Cocido de Cerdo Tipo Picnic	2880	Libra
			Muslo de Pollo Deshuesado (Empacado)	7500	Libra
			Chuleta de Cerdo Fresca (Center Cut)	2500	Libra
			Longaniza de Cerdo Selecta	1440	Libra
			Salamí Super Especial	3000	Libra
			Tocineta Fresca	600	Libra
			Filete de Cerdo Fresco	1500	Libra
45	EPH-45	Pescados	Bacalao de Primera	1250	Libra
			Mero Basa	4000	Libra
			Dorado	4000	Libra
46	EPH-46		Mantequilla	195	Tarro (5 Lb)
			Maíz en Lata	2880	Lata (15 Onzas)

NUMERO	CODIGO	TIPO ALIMENTO	ALIMENTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
		Enlatados / Empaquetados / Conservas	Cocoa	200	Empaque (32 Onzas)
			Gelatina Sabores Varios	200	Empaque (148 Gramos)
			Atún en Agua	600	Lata (142 Gramos)
			Ketchup	80	Empaque (7Lb)
			Mayonesa	130	Empaque (8 Lb)
			Cremora	65	Frasco (312 Gramos)
			Café Mólido	720	Libra
			Azúcar Blanca	6000	Libra
			Azúcar Morena	6000	Libra
			Hongos de Lata	140	Lata 4 Lbs
47	EPH-47	Viveres	Plátano Maduro	9600	Unidad
			Plátano Verde	24000	Unidad
			Auyama	2500	Libra
			Yautía Blanca	6000	Libra
			Yuca	7000	Libra
			Batata	2000	Libra
			Papa Selecta	8000	Libra
48	EPH-48	Especias	Canela en Polvo	30	Libra
			Canela Entera	70	Libra
			Jengibre	50	Libra
			Clavo Dulce	30	Libra

NUMERO	CODIGO	TIPO ALIMENTO	ALIMENTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			Malagueta	5	Libra
			Orégano Molido	90	Libra
			Vainilla Blanca	50	Galón
49	EPH-49	Bebidas	Malta	30000	Empaque Plástico (8 oz)
			Jugos Varios Sabores (300 ML C/Sorbete)	35000	Unidad (300 ML)
50	EPH-50	Condimentos	Sazón en Polvo Completo	150	Empaque (5 Lb)
			Salsa China	70	Galón
			Salsa Bolognesa (Pizza)	145	Empaque (7 Libras)
			Sal de Cocina	150	Empaque (10 Lbs)
			Salsa de Tomate para Cocinar	200	Empaque 7 Lb
			Agrio de Naranja	240	Galón
			Sazón Líquido	180	Galón
			Vinagre de Cocina	180	Galón
			Aceite de Olivo Extra Virgen	35	Frasco (5 Litros)
			Aceite de Soya	200	Lata (24 Litros)

**Recinto Urania Montás (RUM)**

NUMERO	CODIGO	TIPO ALIMENTO	ALIMENTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
51	RUM-51	Embutidos y Proteínas	Huevos	50000	Unidad
			Leche en Polvo	800	Funda (2200 Gramos)
			Leche Líquida Entera	4000	Litro
			Leche Evaporada	3500	Lata (315 Gramos)
			Leche Condensada	400	Lata (405 Gramos)
			Leche de Coco	300	Lata (15 Onzas)
			Crema de Leche	100	Litro
			Queso Blanco de Freír	6000	Libra
			Queso Cheddar	2400	Libra
			Queso Danés	2400	Libra
			Queso Mozzarella	500	Libra
			Yogurt Sabores Varios	3000	Galón
52	RUM-52	Carbohidrato y Cereales	Pan Cuadrado Blanco	800	Viga (30/1)
			Pan de Agua	14400	Unidad
			Pan Sobao	14400	Unidad
			Pan de Hot Dog	10000	Unidad

NUMERO	CODIGO	TIPO ALIMENTO	ALIMENTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			Arroz Premium Selecto	550	Saco (125 Lb)
			Galletas de Soda	1000	Empaque (20/1)
			Galletas de Avena	15000	Unidad
			Espagueti	1200	Empaque (10 Lb)
			Coditos	300	Empaque (10 Lb)
			Muffins de Harina de Maiz	4000	Unidad
			Avena en Hojuelas	300	Libra
			Pasta de Lasagna	200	Empaque (300 Gramos)
53	RUM-53	Legumbres	Lentejas	3000	Libra
			Gandules	600	Libra
			Habichuela Roja	4000	Libra
			Habichuela Pinta	10000	Libra
			Habichuela Negra	1200	Libra
			Habichuela Blanca	3000	Libra
54	RUM-54	Carnes	Molida de Res (De Primera)	2000	Libra
			Salchichas de Pollo	500	Paquete (30/1)
			Filete de Res de Primera	6000	Libra
			Pechuga de Pollo Fresca	15000	Libra
			Jamón Cocido de Cerdo Tipo Picnic	3000	Libra

NUMERO	CODIGO	TIPO ALIMENTO	ALIMENTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			Muslo de Pollo Deshuesado (Empacado)	25000	Libra
			Chuleta de Cerdo Fresca (Center Cut)	2400	Libra
			Longaniza de Cerdo Selecta	2000	Libra
			Salamí Super Especial	2000	Libra
			Tocineta Fresca	200	Libra
			Filete de Cerdo Fresco	12000	Libra
55	RUM-55	Pescados	Bacalao de Primera	4000	Libra
			Mero Basa	5000	Libra
			Tilapia	5000	Libra
56	RUM-56	Enlatados / Empaquetados / Conservas	Mantequilla	300	Tarro (5 Lb)
			Maíz en Lata	1600	Lata (15 Onzas)
			Petit Pois	200	Lata (15 Onzas)
			Cocoa	400	Empaque (32 Onzas)
			Gelatina Sabores Varios	1000	Empaque (148 Gramos)
			Sardina	800	Empaque (7.4 Onzas)
			Atún en Agua	800	Lata (142 Gramos)

NUMERO	CODIGO	TIPO ALIMENTO	ALIMENTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			Ketchup	48	Empaque (7Lb)
			Mayonesa	72	Empaque (8 Lb)
			Cremora	20	Frasco (312 Gramos)
			Café Mólido	800	Libra
			Azúcar Blanca	3125	Libra
			Azúcar Morena	3125	Libra
			Mermelada Varios Sabores	150	Empaque 20 Onzas
			Hongos de Lata	50	Lata 4 Lbs
57	RUM-57	Viveres	Plátano Verde	100000	Unidad
			Auyama	2000	Libra
			Guineítos Verdes	80000	Unidad
			Yautía Blanca	4000	Libra
			Yuca	30000	Libra
			Batata	8000	Libra
			Papa Selecta	10000	Libra
			Ñame	5000	Libra
58	RUM-58	Especias	Canela en Polvo	10	Libra
			Canela Entera	40	Libra
			Jengibre	50	Libra
			Malagueta	40	Libra
			Orégano Molido	120	Libra
			Pimienta Negra Molida	40	Libra

NUMERO	CODIGO	TIPO ALIMENTO	ALIMENTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			Vainilla Blanca	12	Galón
59	RUM-59	Bebidas	Jugo concentrado (Sabores varios)	400	Galón
			Malta	8000	Empaque Plástico (8 oz)
			Jugos Varios Sabores (30 ML C/Sorbete)	8800	Unidad (200 ML)
60	RUM-60	Condimentos	Sazón en Polvo Completo	300	Empaque (5 Lb)
			Sopita	200	Caja 240/1
			Salsa China	12	Galón
			Sal de Cocina	250	Empaque (10 Lbs)
			Salsa de Tomate para Cocinar	200	Empaque 7 Lb
			Agrio de Naranja	24	Galón
			Sazón Líquido	150	Galón
			Vinagre de Cocina	150	Galón
			Aceite de Olivo Extra Virgen	20	Frasco (5 Litros)
			Aceite de Soya	400	Lata (24 Litros)
			Vino Tinto para Cocinar	24	Unidad (700 ml)
			Vino Blanco para Cocinar	24	Unidad (700 ml)



\*El **Término Filete** hace referencia a una lonja ancha, alargada y de poco grosor de carne, ave o pescado, pulida y sin huesos, grasa o espinas.

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

\*\*\*Los oferentes que resulten adjudicatarios de este proceso deberán de estar en la disponibilidad de negociar el formato de entrega de los insumos adjudicados. Por ejemplo, los quesos podrán ser entregados en barras/paquetes transparentes de 5 libras, pero la cotización deberá ser por libra.

### 2.8.1 Ficha Técnica de Productos

A continuación se anexan las fichas técnicas de los productos a adquirir en este proceso de Licitación. 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.

Véanse los anexos de las fichas técnicas.

<b>Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña</b>	<b>Fecha</b>	05/05/2016
<b>Ficha Técnica de Productos</b>	<b>Revisión</b>	1

#### I. Datos del Producto

<b>Nombre</b>	<b>CHULETA DE CERDO FRESCA</b>
<b>Descripción</b>	Pieza obtenida del dorso del cerdo, que contiene el lomo, el espinazo y las costillas.
<b>Duración</b>	1 Semana
<b>Almacenamiento</b>	Debidamente refrigerado con una temperatura promedio de 7 Grados Celsius
<b>Envase</b>	Empaque transparente y herméticamente cerrado.

#### II. Requisitos Generales

La chuleta de cerdo fresca deberá ser con corte del centro (Center Cut) y rebanada.

#### III. Requisitos Físicos

Debidamente rebanado y mantenerse a una temperatura estimada de 0 a 7 Grados Celsius.

--

Característica	Descripción
Aspecto	Aspecto características sin evidencia de maltrato o putrefacción.
Color	Características de este corte, rojizo

<b>Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña</b>	<b>Fecha</b>	05/05/2016
<b>Ficha Técnica de Productos</b>	<b>Revisión</b>	1

I. Datos del Producto	
<b>Nombre</b>	<b>MANTEQUILLA</b>
<b>Descripción</b>	Producto obtenido a partir de la fermentación controlada, ácido láctico de la leche de vaca, por medio de 2 microorganismos, los cuales son: <i>Lactobacillus Bulgaricus</i> y <i>Streptococos Thermophilus</i> .
<b>Duración</b>	De acuerdo a las condiciones de almacenamiento refrigerado y deberán ser especificadas por el proveedor mediante fecha de vencimiento.
<b>Almacenamiento</b>	Debidamente refrigerado.
<b>Envase</b>	Envase de plástico que proteja el contenido y herméticamente cerrado.

II. Requisitos Generales
Producto obtenido de la fermentación bacteriana de la leche.

III. Requisitos Físicos-Químicos
Yogur con un promedio de 15% de carbohidratos, 5.13% de Proteínas, 2.80% de Lípidos o Grasa, 76% de Agua y aproximadamente 120 calorías por cada 100 gramos.

Característica	Descripción
Aspecto	Característico del producto.

Color	Blanco.
-------	---------

<b>Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña</b>	<b>Fecha</b>	05/05/2016
<b>Ficha Técnica de Productos</b>	<b>Revisión</b>	1

### I. Datos del Producto

<b>Nombre</b>	<b>QUESO DANES</b>
<b>Descripción</b>	Es el producto obtenido por la coagulación de leche pasteurizada.
<b>Duración</b>	De acuerdo a las condiciones de almacenamiento refrigerado y deberán ser especificadas por el proveedor.
<b>Almacenamiento</b>	Refrigerado.
<b>Envase</b>	Con envoltura de plástico, debidamente selladas y sin muestras de roturas.

### II. Requisitos Generales

El queso danés deberá presentar consistencia dura, con un color blanco hueso uniforme. Debe estar recubierto por parafina, tela u otro material adecuado para su conservación.

### III. Requisitos Físicos-Químicos

Contenido graso que oscila los 30% o 45% del peso neto.

<b>Característica</b>	<b>Descripción</b>
Aspecto	Pasta de queso danés fresco y sano.
Color	Color blanco hueso.

<b>Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña</b>	<b>Fecha</b>	05/05/2016
<b>Ficha Técnica de Productos</b>	<b>Revisión</b>	1

<b>I. Datos del Producto</b>	
<b>Nombre</b>	<b>MANTEQUILLA</b>
<b>Descripción</b>	Producto graso derivado de la crema de leche de vaca higienizada, que se presenta en forma de emulsión, con adición de sal (calidad alimentaria)
<b>Duración</b>	De acuerdo a las condiciones de almacenamiento refrigerado y deberán ser especificadas por el proveedor.
<b>Almacenamiento</b>	Fecha de Vencimiento debidamente identificada en empaque.
<b>Envase</b>	Envase de plástico que proteja el contenido

<b>II. Requisitos Generales</b>
El color deberá ser un amarillo pálido uniforme. Envasada en Recipientes adecuados, herméticamente cerrados y fáciles de manejar y almacenar.

<b>III. Requisitos Físicos-Químicos</b>
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%.

<b>Característica</b>	<b>Descripción</b>
Aspecto	La mantequilla en perfecto estado presenta un aspecto brillante, mate, untuosa y cremosa.
Color	Amarillo uniforme

<b>Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña</b>	<b>Fecha</b>	05/05/2016
<b>Ficha Técnica de Productos</b>	<b>Revisión</b>	1

**I. Datos del Producto**

<b>Nombre</b>	<b>CANELA EN ASTILLAS</b>
<b>Descripción</b>	La canela es la zona interna de la corteza del árbol canelo (Cinnamomum Verum) perteneciente a la familia de las Lauráceas. Se utiliza para mejorar el sabor y aroma de los alimentos.
<b>Duración</b>	De acuerdo a las condiciones de almacenamiento.
<b>Almacenamiento</b>	Lugar a temperatura ambiente, higiénica, limpio y seco.
<b>Envase</b>	El envase de la canela deberá ser de un material grado alimenticio, transparente, que permita observar el producto.

**II. Requisitos Generales**

La canela en astillas debe ser genuina, sana, libre de materias extrañas y de partes de la panta de origen.

**III. Requisitos Físicos-Químicos**

La canela deberá tener una humedad máxima de un 14%.

<b>Característica</b>	<b>Descripción</b>
Aspecto	Forma de astillas de la corteza del árbol del origen, con color uniforme, libre de materias extrañas.
Color	Marrón rojizo.

<b>Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña</b>	<b>Fecha</b>	05/05/2016
<b>Ficha Técnica de Productos</b>	<b>Revisión</b>	1

<b>I. Datos del Producto</b>	
<b>Nombre</b>	<b>QUESO CHEDDAR</b>
<b>Descripción</b>	Es el producto obtenido por la coagulación de leche pasteurizada.
<b>Duración</b>	De acuerdo a las condiciones de almacenamiento refrigerado y deberán ser especificadas por el proveedor.
<b>Almacenamiento</b>	Refrigerado.
<b>Envase</b>	Con envoltura de plástico, debidamente selladas y sin muestras de roturas.

<b>II. Requisitos Generales</b>
El queso cheddar deberá presentar consistencia dura, con un color anaranjado uniforme. No debe presentar ojos debido a la formación de gas. Debe estar recubierto por parafina, tela u otro material adecuado para su conservación.

<b>III. Requisitos Físicos-Químicos</b>
El queso Cheddar deberá tener una humedad (porcentaje en masa) máximo de 39, materia de grasa (porcentaje en masa en extracto húmedo) mínimo de 33, un mínimo de 25% en Proteína y extracto seco (porcentaje en masas) de mínimo 61%.

<b>Característica</b>	<b>Descripción</b>
Aspecto	Pasta de queso cheddar fresco y sano.
Color	Amarillo paja pálida a oscura hasta llegar a anaranjado.

<b>Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña</b>	<b>Fecha</b>	05/05/2016
<b>Ficha Técnica de Productos</b>	<b>Revisión</b>	1

**I. Datos del Producto**

<b>Nombre</b>	<b>PLATANO VERDE</b>
<b>Descripción</b>	Producto obtenido de plantas de la variedad del género Musa destinado al consumo.
<b>Duración</b>	De acuerdo al consumo y condiciones de almacenamiento.
<b>Almacenamiento</b>	Libre de humedad y calor, condiciones higiénicas.
<b>Envase</b>	Los plátanos deberán ser entregados a granel en los Recintos. Si se utilizan sacos u otro tipo de envase, deberán estar limpios y secos, libres de sustancias contaminantes.

**II. Requisitos Generales**

Los plátanos deberán tener una coloración verde uniforme (sin madurar), sin grietas, rayas profundas ni huellas de ataques de plagas o enfermedades. No deben presentar signos de daños por humedad excesiva o exceso de refrigeración.

**III. Requisitos Físicos**

Plátanos con un peso mínimo de 200 gramos.

<b>Característica</b>	<b>Descripción</b>
Aspecto	Bien formado, con el pedúnculo intacto.
Color	Coloración uniforme verde, sin madurar.

<b>Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña</b>	<b>Fecha</b>	05/05/2016
<b>Ficha Técnica de Productos</b>	<b>Revisión</b>	1

### I. Datos del Producto

<b>Nombre</b>	<b>FILETE DE BACALAO</b>
<b>Descripción</b>	Es el producto proveniente de la carne del pez bacalao, al cual se le ha eliminado la mayor parte del agua por medio de la adición de sal para fines de conservación.
<b>Duración</b>	Semanal
<b>Almacenamiento</b>	Libre de humedad y buenas condiciones higiénico - sanitarias.
<b>Envase</b>	Fundas (bolsas) de polietileno transparente.

### II. Requisitos Generales

El producto se presenta como lonjas de pescado seco y salado que se obtienen mediante cortes paralelos a la espina dorsal, una vez retirado las aletas, espinas principales y la pared central. Debe presentar un aspecto uniforme, con las lonjas integrales, sin flecos o trozos sueltos.

### III. Requisitos Físicos

Lonjas debidamente cortadas.

<b>Característica</b>	<b>Descripción</b>
Aspecto	Uniforme, con las lonjas enteras, sin flecos ni trozos del filete. Consistencia firme al tacto.
Color	No debe presentar coloración rojiza propia asociada a presencia de microorganismos halófilos.



<b>Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña</b>	<b>Fecha</b>	05/05/2016
<b>Ficha Técnica de Productos</b>	<b>Revisión</b>	1

<b>I. Datos del Producto</b>	
<b>Nombre</b>	<b>AVENA EN HOJUELAS</b>
<b>Descripción</b>	Producto que se obtiene al cortar, cocer y rolar la avena en grano.
<b>Duración</b>	Fecha de vencimiento debidamente especificada
<b>Almacenamiento</b>	Condiciones higiénicas, sanitarias y ambientales
<b>Envase</b>	Los envases deberán ser de un material que proteja el contenido.

<b>II. Requisitos Generales</b>
La avena en hojuela deberá elaborarse a partir de granos de avena descascarados, sanos y limpios, exentos de materia terrosa y en perfecto estado de conservación.

<b>III. Requisitos Físicos-Químicos</b>
Humedad Máxima de 12%, un mínimo de 13.6 de Proteínas, un máximo de 2.3% de Fibras y un máximo de 10% en Grasa.

<b>Característica</b>	<b>Descripción</b>
Aspecto	Cáscara y cutícula normal, limpia e intacta
Color	Cáscara de color uniforme, blanco. La clara de consistencia gelatinosa, transparente y la yema de color amarilla y sin manchas.

<b>Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña</b>	<b>Fecha</b>	05/05/2016
<b>Ficha Técnica de Productos</b>	<b>Revisión</b>	1

**I. Datos del Producto**

<b>Nombre</b>	<b>HUEVOS</b>
<b>Descripción</b>	Producto de la gallina con altos nutrientes y parte esencial de la dieta brindada a los estudiantes del ISFODOSU.
<b>Duración</b>	15 Días en condiciones de almacenamiento adecuadas.
<b>Almacenamiento</b>	Condiciones higiénicas, sanitarias y ambientales (temperatura de 21 a 25 Grados Celsius y humedad)
<b>Envase</b>	Los envases deberán ser de un material resistente a los golpes como contenedores plásticos.

**II. Requisitos Generales**

Los huevos deberán ser frescos y limpios. Estarán libres de suciedad, sangre o excremento. El cascarón no debe estar fracturado. Los huevos no deben tener disco germinal desarrollado ni estar incubados.

**III. Requisitos Físicos-Químicos**

Los huevos adquiridos en esta Licitación deberán ser de Grado A o Súper Grandes con un peso comprendido entre 55 - 60 Gramos y un PH 7.6 entre 8.5.

<b>Característica</b>	<b>Descripción</b>
Aspecto	Cáscara y cutícula normal, limpia e intacta
Color	Cáscara de color uniforme, blanco. La clara de consistencia gelatinosa, transparente y la yema de color amarilla y sin manchas.

<b>Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña</b>	<b>Fecha</b>	05/05/2016
<b>Ficha Técnica de Productos</b>	<b>Revisión</b>	1

**I. Datos del Producto**

<b>Nombre</b>	<b>LECHE EN POLVO</b>
<b>Descripción</b>	La leche en polvo o leche deshidratada es la deshidratación de la leche pasteurizada. Este proceso se lleva a cabo en torres especiales de atomización, en donde el agua que contiene la leche es evaporada, obteniendo polvo.
<b>Duración</b>	6 Meses
<b>Almacenamiento</b>	Bolsa de plástico o polipropileno herméticamente cerrada y que asegure un adecuado manejo luego de aperturar la funda.
<b>Envase</b>	Bolsa de plástico o polipropileno

**II. Requisitos Generales**

Polvo blanco amarillento rico en vitamina A y D3 con las propiedades naturales de la leche que aseguren una correcta alimentación.
--

**III. Requisitos Físicos-Químicos**

Textura arenosa con un PH promedio de 6.5 a 6.7, con Vitamina A y D3, con una temperatura promedio entre 26 - 32 grados celsius.
--

<b>Característica</b>	<b>Descripción</b>
Aspecto	Textura arenosa, Ph de 6.5 a 6.7
Color	Blanco amarillento que conserva las propiedades naturales de la leche.

<b>Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña</b>	<b>Fecha</b>	05/05/2016
<b>Ficha Técnica de Productos</b>	<b>Revisión</b>	1

<b>I. Datos del Producto</b>	
<b>Nombre</b>	<b>LECHE CONDENSADA</b>
<b>Descripción</b>	Es un producto alimenticio elaborado a partir de leche a la que se le ha evaporado agua y agregado azúcar, lo que resulta en un producto espeso.
<b>Duración</b>	1 Mes
<b>Almacenamiento</b>	Debidamente almacenado, asegurando su correcto manejo.
<b>Envase</b>	Envase de hojalata o aluminio que asegure su correcto resguardo.

<b>II. Requisitos Generales</b>
Producto elaborado en las plantas de lácteos y utilizado para la elaboración de postres, ya sea gelatina, helados, galletas y/o pasa bocas.

<b>III. Requisitos Físicos-Químicos</b>
Su composición Nutricional tiene un aproximado de 56 gramos de carbohidratos, 8 gramos de Proteína, 9.30 gramos de Lípidos o Grasa y 25 gramos de agua.

<b>Característica</b>	<b>Descripción</b>
Aspecto	Textura espesa acuosa
Color	Color Cremoso

<b>Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña</b>	<b>Fecha</b>	05/05/2016
<b>Ficha Técnica de Productos</b>	<b>Revisión</b>	1

**I. Datos del Producto**

<b>Nombre</b>	<b>CARNE MOLIDA DE PRIMERA</b>
<b>Descripción</b>	El embutido de carne molida es carne triturada apta para el consumo humano, exenta de aditivos alimentarios, proteína vegetal y amiláceas de primera.
<b>Duración</b>	1 Semana
<b>Almacenamiento</b>	Envase de plástico u otro material herméticamente cerrado. Debidamente refrigerado para evitar putrefacción o daños a la carne.
<b>Envase</b>	Envase de plástico o polietileno y otro material herméticamente cerrado.

**II. Requisitos Generales**

El embutido de carne molida es carne triturada apta para el consumo humano, exenta de aditivos alimentarios, proteína vegetal y amiláceas de primera.
---

El producto debe cumplir los siguientes requisitos fisicoquímicos con un PH (a 20 Grados Celsius) entre 5.4 y 6.1, con un promedio de 16 gramos de Proteína por porción.
--

<b>Característica</b>	<b>Descripción</b>
Aspecto	Textura suave y húmeda
Color	Color rojo oscuro característico de la carne de vacuno

<b>Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña</b>	<b>Fecha</b>	05/05/2016
<b>Ficha Técnica de Productos</b>	<b>Revisión</b>	1

**I. Datos del Producto**

<b>Nombre</b>	<b>FILETE DE CERDO</b>
<b>Descripción</b>	El Filete de Cerdo corresponde a la separación del esqueleto de la chuleta centro ya que se encuentra adosada a una de sus puntas.
<b>Duración</b>	3 Semanas
<b>Almacenamiento</b>	Envase de plástico u otro material herméticamente cerrado. Debidamente refrigerado para evitar putrefacción o daños a la carne.
<b>Envase</b>	Envase de plástico o polietileno y otro material herméticamente cerrado.

**II. Requisitos Generales**

El filete de cerdo deberá tener ausencia de olores asociados a la descomposición (rancio o ácido), ausencia de viscosidad amarilla o verdosa y ausencia de elementos extraños (tierra, piedras, insectos, etc)

**III. Requisito Físico-Químicos**

Deberá tener una temperatura entre -2 a 5 grados Celsius, con una humedad máxima de 70%, un PH entre 5.7 y 6.2, un máximo de 6% de gras y un máximo de 20% de Proteína.

<b>Característica</b>	<b>Descripción</b>
Aspecto	Superficie brillante y húmeda, con firmeza o terneza a la punción manual
Color	Color rojizo peculiar de este corte.

<b>Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña</b>	<b>Fecha</b>	05/05/2016
<b>Ficha Técnica de Productos</b>	<b>Revisión</b>	1

<b>I. Datos del Producto</b>	
<b>Nombre</b>	<b>FILETE DE TILAPIA FRESCO</b>
<b>Descripción</b>	El Filete de Tilapia proviene del pescado <i>Tilapia Mossambica</i> .
<b>Duración</b>	2 Semanas
<b>Almacenamiento</b>	Envase de plástico u otro material herméticamente cerrado. Debidamente refrigerado para evitar putrefacción o daños a la carne.
<b>Envase</b>	Envase de plástico o polietileno y otro material herméticamente cerrado.

<b>II. Requisitos Generales</b>
El Filete deberá estar debidamente fileteado sin piel. Deberá encontrarse libre de toxinas, residuos químicos y toxinas.

<b>III. Requisito Físico-Químicos</b>
Con un peso neto entre 85 - 140 gramos, 21 gramos de Proteína, 0 gramos de Carbohidratos, entre 2 y 3 gramos de grasa, 6 mg de Hierro y 10 mg de Calcio.

<b>Característica</b>	<b>Descripción</b>
Aspecto	Textura Fina
Color	Rojizo pálido

<b>Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña</b>	<b>Fecha</b>	05/05/2016
<b>Ficha Técnica de Productos</b>	<b>Revisión</b>	1

<b>I. Datos del Producto</b>	
<b>Nombre</b>	<b>FILETE DE BASA</b>
<b>Descripción</b>	Carne de pescado debidamente fileteado y limpio, fresco.
<b>Duración</b>	2 Semanas
<b>Almacenamiento</b>	Envase de plástico u otro material herméticamente cerrado. Debidamente refrigerado para evitar putrefacción o daños a la carne.
<b>Envase</b>	Envase de plástico o polietileno y otro material herméticamente cerrado.

<b>II. Requisitos Generales</b>
El Filete de Basa deberá estar libre de materiales extraños y riesgos físicos y textura firme.

<b>III. Requisito Físico-Químicos</b>
Libre de Vibrio Cholerae, de toxinas, libre de contaminación microbiológica que puedan alterar la inocuidad del producto y ocasionar daños a la salud del consumidor. Con un PH de aproximadamente 6.6 a 7.1

<b>Característica</b>	<b>Descripción</b>
Aspecto	Aspecto firme y suave
Color	Rojizo pálido



<b>Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña</b>	<b>Fecha</b>	05/05/2016
<b>Ficha Técnica de Productos</b>	<b>Revisión</b>	1

**I. Datos del Producto**

<b>Nombre</b>	<b>SARDINAS</b>
<b>Descripción</b>	Pescado proveniente de la <i>Sardina Pilchardus</i> que suele hacerse en un medio de aceite vegetal o medio ácido.
<b>Duración</b>	6 Meses
<b>Almacenamiento</b>	Caja de 24 Latas de 15 Onzas
<b>Envase</b>	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.
---

<b>Característica</b>	<b>Descripción</b>
Aspecto	Pez pequeño y con apariencia aceitosa.
Color	Color grisáceo en aceite vegetal o medio ácido.

<b>Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña</b>	<b>Fecha</b>	05/05/2016
<b>Ficha Técnica de Productos</b>	<b>Revisión</b>	1

<b>I. Datos del Producto</b>	
<b>Nombre</b>	<b>PLATANO MADURO</b>
<b>Descripción</b>	Producto obtenido de plantas de la variedad del género <i>Musa Padisiaca</i> destinado al consumo con un grado de madurez en donde la totalidad de la superficie es de color rojizo.
<b>Duración</b>	De acuerdo al consumo y condiciones de almacenamiento.
<b>Almacenamiento</b>	Libre de humedad y calor, condiciones higiénicas.
<b>Envase</b>	Los plátanos maduros deberán ser entregados a granel en los Recintos. Si se utilizan sacos u otro tipo de envase, deberán estar limpios y secos, libres de sustancias contaminantes.

<b>II. Requisitos Generales</b>
Es una falsa baya epígina de 17 a 19 cm de largo y hasta 5 de diámetros que forma un racimo compacto. Está cubierto por un pericarpio coriáceo amarillo intenso, rojo o bandeado verde y blanco al madurar. Es de forma línea o falcada, entre cilíndrica y marcadamente angulosa. El extremos basal se estrecha abruptamente hacia un pedicelo de 1 a 2 cms.

<b>III. Requisitos Físicos</b>
Con superficie lisa, sin señales de deshidratación, maltrato o fricción por golpes o cortaduras, sin cavidades negras y profundas en la punta apical, sin rajaduras en la corteza. Debe estar duro y firme al tacto, uniforme en toda la superficie, la pulpa suave y esponjosa sin nervadura gruesa y paluda en el centro. Clasificados como grande con un peso mínimo de 250 gramos.

<b>Característica</b>	<b>Descripción</b>
Aspecto	Superficie lisa, sin maltrato
Color	De color amarillo intenso, rojo o bandeado verde

<b>Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña</b>	<b>Fecha</b>	05/05/2016
<b>Ficha Técnica de Productos</b>	<b>Revisión</b>	1

**I. Datos del Producto**

<b>Nombre</b>	<b>YUCA</b>
<b>Descripción</b>	Tubérculo, Planta arbustiva que alcanza una altura de 90 a 18 cms, de la familia agaváceas, de hojas verdes, largas y puntiagudas, desarrolladas en forma de mata en el extremo de un grueso tronco marrón.
<b>Duración</b>	1 Semana
<b>Almacenamiento</b>	Temperatura promedio
<b>Envase</b>	Deberá ser entregada a granel en los Recintos en cuestión. En caso de utilizar un saco u otro envase que evite el maltrato del producto a entregar.

**II. Requisitos Generales**

Alimento fácil de digerir con una corteza de color marrón oscuro o pardo y de aspecto leñoso, mientras que su interior es de color blanco.

**III. Requisitos Físicos**

La raíz contiene hasta un 40% de hidratos de carbono complejos (almidón sobre todo). Es digestiva, emoliente (suavizante y antiinflamatoria) y astringente. Con un promedio de Proteínas por de 3.2 gramos, 48 mg de vitamina C y 0.3 gramos de vitamina B6.

<b>Característica</b>	<b>Descripción</b>
Aspecto	Leñoso
Color	Color marrón oscuro o pardo y por dentro blanco.

<b>Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña</b>	<b>Fecha</b>	05/05/2016
<b>Ficha Técnica de Productos</b>	<b>Revisión</b>	1

<b>I. Datos del Producto</b>	
<b>Nombre</b>	<b>PAPA</b>
<b>Descripción</b>	Producto que proviene de la planta perteneciente a la familia e las solanáceas originaria de Sudamérica.
<b>Duración</b>	2 Semanas
<b>Almacenamiento</b>	Debidamente almacenada según las características de este producto para evitar el daño
<b>Envase</b>	Deberá ser entregada a granel en los Recintos en cuestión. En caso de utilizar un saco u otro envase que evite el maltrato del producto a entregar.

<b>II. Requisitos Generales</b>
Las papas son una fuente esencial de energía con un alto contenido de carbohidratos. Con color marrón que no presente heridas, daños o lesión grave o leve, podredumbre, corazón negro, color verdeado, brotado, deformado o sarna común.

<b>III. Requisitos Físicos-Químicos</b>
Papas catalogadas como grande con un diámetro entre 55 a 85 mm, y un peso aproximado entre 150 a 350 gramos

<b>Característica</b>	<b>Descripción</b>
Aspecto	Liso, sin presentar daños o alteraciones graves
Color	Color marrón

<b>Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña</b>	<b>Fecha</b>	05/05/2016
<b>Ficha Técnica de Productos</b>	<b>Revisión</b>	1

<b>I. Datos del Producto</b>	
<b>Nombre</b>	<b>Ñame</b>
<b>Descripción</b>	Es una de varias especies de la planta de género Dioscórea, nativo a regiones cálidas de ambos hemisferios.
<b>Duración</b>	2 Semanas
<b>Almacenamiento</b>	Debidamente almacenada según las características de este producto para evitar el daño
<b>Envase</b>	Deberá ser entregada a granel en los Recintos en cuestión. En caso de utilizar un saco u otro envase que evite el maltrato del producto a entregar.

<b>II. Requisitos Generales</b>
Tubérculo tropical cuya parte expuesta es en forma enredada. La parte carnosa deberá tener una tonalidad entre blanca a amarilla y la piel color chocolate oscura.

<b>III. Requisitos Físicos-Químicos</b>
Fresco y limpios con un peso promedio por pieza de 1 libra a 6.5 libras. Se caracterizará por su raíz comestible, uniforme con dedos regulares sin crecimientos inusuales. El ñame deberá estar libre de tierra, sin arrugamientos superficiales, sin infección por hongos, daños causados por insectos y sin germinar.

<b>Característica</b>	<b>Descripción</b>
Aspecto	El ñame deberá estar libre de tierra, sin arrugamientos superficiales, sin infección por hongos, daños causados por insectos y sin germinar.
Color	La parte carnosa deberá tener una tonalidad entre blanca a amarilla y la piel color chocolate oscura.

El ISFODOSU se reserva el derecho de realizar pruebas en laboratorios para verificar el cumplimiento de productos que se entiendan no cumplan con las especificaciones de las fichas técnicas.

## 2.9 Duración del Suministro

La Convocatoria a Licitación se hace sobre la base de un suministro para un período de **12 Meses**, contados a partir de **Septiembre del 2018** conforme se establezca en el Cronograma de Entrega de Cantidades Adjudicadas, si aplica.

## 2.10 Programa de Suministro

Los pedidos se librarán en el lugar designado por la Entidad Contratante dentro del ámbito territorial de la República Dominicana y conforme al Cronograma de Entrega establecido.

Los oferentes que sean adjudicados para este proceso deberán de realizar la entrega de los productos según el lugar en donde esté ubicado el Recinto o Centro del Lote al cual aplico y gano. Véase el *Anexo 1 sobre Ubicación Geográfica de Lotes*.

Recinto	Ubicación	Provincia	Teléfono
Recinto Félix Evaristo Mejía	<b>Calle Leonardo Da Vinci, esq. Caonabo, Urbanización Renacimiento.</b>	Santo Domingo	809-334-1832 / 809-412-4447
Recinto Eugenio María de Hostos	<b>Avenida Republica de Ecuador, esquina Correa y Cidrón, Sector Honduras.</b>	Santo Domingo	809-534-7628 / 809-534-6000
Recinto Juan Vicente Moscoso	<b>Carretera Mella Km. 2 ½ Barrio La Cervecería.</b>	San Pedro de Macorís	809-529-3838 / 809-526-7262
Recinto Luis Napoleón Núñez Molina	<b>Carretera Duarte Kilometro 10 ½.</b>	Licey al Medio, Santiago	809-580-7152 / 809-580-7224
Recinto Emilio Prud'Homme	<b>Calle R.C. Tolentino #51, esquina 16 de Agosto, los Pepines.</b>	Santiago	809-582-3017 / 809-581-1618
Recinto Urania Montás	<b>Calle Colón #1, Sector Manoguayabo.</b>	San Juan de la Maguana	809-557-2970

De la cantidad total de alimentos asignada por Recinto (Véase *Anexo 2 sobre Lotes por Recintos*), los proveedores ganadores realizarán entregas semanales de los productos en las localidades por Recinto. Las cantidades a entregar por semana serán negociadas con los proveedores ganadores.

## 2.11 Presentación de Propuestas Técnicas y Económicas “Sobre A” y “Sobre B”

Las Ofertas se presentarán en un Sobre cerrado y rotulado con las siguientes inscripciones:

### NOMBRE DEL OFERENTE

(Sello social)

Firma del Representante Legal

COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

**Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña**

**Referencia: ISFODOSU-CCC-LPN- 2018-007 <sup>4</sup>**

**Dirección: C/Caonabo Esq. Leonardo Da Vinci, Sector El Renacimiento**

**Teléfono: 809-482-3797**

Este Sobre contendrá en su interior el **“Sobre A”** Propuesta Técnica y el **“Sobre B”** Propuesta Económica.

Ninguna oferta presentada en término podrá ser desestimada en el acto de apertura. Las que fueren observadas durante el acto de apertura se agregaran para su análisis por parte de los peritos designados.

## **2.12 Lugar, Fecha y Hora**

La presentación de Propuestas **“Sobre A”** y **“Sobre B”** se efectuará en acto público, ante el Comité de Compras y Contrataciones y el Notario Público actuante, **en el Departamento Jurídico del Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña ubicado en la, sito Calle Caonabo, Esq. Leonardo Da Vinci, Sector el Renacimiento** desde **las 8:00 AM** hasta las **10:30 AM**, de los días indicado en el Cronograma de la Licitación y sólo podrá postergarse por causas de Fuerza Mayor o Caso Fortuito definidos en el presente Pliego de Condiciones Específicas.

Los **“Sobres B”** quedarán bajo la custodia del Consultor Jurídico de la institución, en su calidad de Asesor Legal del Comité de Compras y Contrataciones hasta la fecha de su apertura, conforme al Cronograma establecido.

**La Entidad Contratante no recibirá sobres que no estuviesen debidamente cerrados e identificados según lo dispuesto anteriormente.**

## **2.13 Forma para la Presentación de los Documentos Contenidos en el “Sobre A”**

Los documentos contenidos en el **“Sobre A”** deberán ser presentados en original debidamente marcado como **“ORIGINAL”** en la primera página del ejemplar, junto con **2** fotocopias simples de los mismos, debidamente marcada, en su primera página, como **“COPIA”**. El original y las copias deberán firmarse en todas las páginas por el Representante Legal, debidamente foliadas y deberán llevar el sello social de la compañía.

Los documentos a presentar en el Sobre A son los que se encuentran detallados en el numeral 2.14, los cuales deberán ser presentados en el mismo orden y encuadernados.

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

---

<sup>4</sup> La referencia corresponde al nombre de la institución-Comité de Compras y Contrataciones-Licitación Pública Nacional, Licitación Pública Internacional o Licitación Restringida- Año- número secuencial de procedimientos llevados a cabo.

## NOMBRE DEL OFERENTE/PROPONENTE

(Sello Social)

Firma del Representante Legal

COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña

PRESENTACIÓN: **OFERTA TÉCNICA**

REFERENCIA: **ISFODOSU-CCC-LPN- 2018-007**

## 2.14 Documentación a Presentar

### A. Documentación Legal:

1. Formulario de Información sobre el Oferente **(SNCC.F.042)**. **Este formulario deberá especificar la dirección del proveedor, que luego será visitada para el proceso de evaluación técnica.**
2. Formulario de Presentación de Oferta **(SNCC.F.034)**
3. Registro de Proveedores del Estado (RPE) con documentos legales-administrativos actualizados, emitido por la Dirección General de Contrataciones Públicas. Rubro: Alimentos y bebidas.

### B. Documentación Financiera:

1. Estados Financieros de los **2** últimos ejercicios contables consecutivos.

### C. Documentación Técnica:

1. Oferta Técnica (conforme a las especificaciones técnicas suministradas).
  - a. Fotografías a color de los productos ofrecidos, con nombre y formato de entrega.
2. 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.
3. Certificación emitida por la Tesorería de la Seguridad Social (TSS), donde se manifieste que el Oferente se encuentra al día en el pago de sus obligaciones de la Seguridad Social y copia de la última cotización TSS.
4. Declaración Jurada (en original) donde se manifieste que no se encuentra afectado por las prohibiciones establecidas en el Artículo de la Ley 340-06, de No Juicio Judicial Pendiente.
5. Constancia de propiedad o contrato de arrendamiento del Local donde opera el Oferente.
6. 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.
7. 3 Certificaciones de Clientes de clientes a los cuales se le hayan servido servicios similares en los últimos dos años.
8. En caso de personas jurídicas, se requieren de manera adicional los documentos societarios, registrados en la Cámara de Comercio y Producción que corresponda:
  - a. Estatutos de la Compañía
  - b. Lista de Nómina de Accionista, actualizada.
  - c. Última Asamblea, actualizada de los últimos dos años.
  - d. Registro Mercantil, actualizado.



- e. Cédula del Representante
- 9. Otros Documentos Requeridos:
  - a. Código de Lotes en los cuales participa el Oferente (sin especificar el monto de la oferta).
  - b. Permiso Sanitario en caso de aplicar.
  - c. Fotografías del Local y la Maquinaria requerida según tipo de alimento por Lote.
    - i. Espacio de Almacenamiento para todos los productos.
    - ii. Maquinarias para los grupos alimenticios de Carnes, Pescado y Proteínas.
    - iii. Diferentes áreas internas de la planta física en operación

***La Documentación requerida deberá estar ordenada conforme a como lo detallamos en el pliego y con separadores de hojas con la cual se pueda identificar cada documento, por ej: Si el separador dice TSS, luego de este deberá ir colocada la certificación de TSS.***

***Toda la documentación debe estar en carpetas de tres hoyos. Deberá tener un índice y las hojas deben estar numeradas y selladas.***

#### **Para los consorcios:**

En adición a los requisitos anteriormente expuestos, los consorcios deberán presentar:

1. Original del Acto Notarial por el cual se formaliza el consorcio, incluyendo su objeto, las obligaciones de las partes, su duración la capacidad de ejercicio de cada miembro del consorcio, así como sus generales.
2. Poder especial de designación del representante o gerente único del Consorcio autorizado por todas las empresas participantes en el consorcio.

#### **Notas Aclaratorias**

- A)** El ISFODOSU realizará una visita técnica a los proveedores que oferten en el proceso luego de aperturado el SOBRE A, con la finalidad de revisar las condiciones del local, así como el trato de los alimentos. Esta visita será parte integral del proceso de evaluación de la Comisión Evaluadora y los criterios a tomarse en cuenta son especificados en el apartado de Criterios de Calificación de este Pliego de Condiciones.
- a. El oferente acepta las inspecciones de la Entidad Contratante a las instalaciones en donde se prepararán los alimentos durante el proceso de la licitación, con el objetivo de verificar la idoneidad de la infraestructura, las condiciones de higiene y la manipulación de los alimentos (incluyendo el almacenamiento, empaque, despacho y distribución). Serán observados durante la inspección, a modo enunciativo y no limitativo, los aspectos indicados en el acápite de evaluación de ofertas.
  - b. Los Oferentes que resulten adjudicatarios aceptan las inspecciones periódicas de la Entidad Contratante en las instalaciones en donde se prepararán los alimentos, con el objetivo de verificar si el proveedor mantiene durante la ejecución del contrato los aspectos de idoneidad en la infraestructura, las condiciones de higiene y la

manipulación de los alimentos (incluyendo el almacenamiento, empaque, despacho y distribución),

- B)** Los proveedores solo deberán presentar un (01) SOBRE A (Con su respectivo original y fotocopias simples) para todos los lotes en que estén participando, anexando a su OFERTA TÉCNICA (SOBRE A) el listado de los Lotes en los cuales estará participando.

## 2.15 Forma de Presentación de las Muestras de Alimentos

Para los fines de la presente licitación los oferentes no deberán presentar muestras de los alimentos conjuntamente con la Oferta Técnica. Las muestras de los alimentos seleccionados por el ISFODOSU serán requeridas solo a los adjudicatarios, previo a la firma de los contratos y deberán de corresponderse con las fichas técnicas publicadas en este pliego de condiciones.

## 2.16 Presentación de la Documentación Contenida en el “Sobre B”

- C)** 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, junto con 2 fotocopias simples de la misma, debidamente marcadas, en su primera página, como “**COPIA**”. El original y las copias deberán estar firmados en todas las páginas por el Representante Legal, debidamente foliadas y deberán llevar el sello social de la compañía.

**Garantía de la Seriedad de la Oferta.** Correspondiente a una **Póliza de Fianza o Garantía Bancaria**. La vigencia de la garantía deberá ser igual al plazo de validez de la oferta establecido en el numeral 3.8 del presente Pliego de Condiciones.

Los oferentes deberán presentar UN (1) SOBRE B por Lote (debidamente sellado) con sus respectivas copias (1 Original y 2 fotocopias simples). La Garantía de Seriedad de Oferta podrá ser presentada de forma total, con un original en uno de los lotes y copia en cada uno de los demás lotes, o por separado para cada Lote. El cumplimiento del 1% será validado por la Comisión Evaluadora luego del Acto Público. Los proveedores que no presenten su oferta económica en sobres separados por Lote o que fallen en agregar la Garantía de Seriedad de Oferta para algún lote, serán automáticamente descalificados para el lote en cuestión.

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-CCC-LPN- 2018-007 <sup>5</sup>**

<sup>5</sup> La referencia corresponde al nombre de la institución- Comité de Compras y Contrataciones -Licitación Pública Nacional, Licitación Pública Internacional o Licitación Restringida- Año- número secuencial de procedimientos llevados a cabo.

Las Ofertas deberán ser presentadas únicas y exclusivamente en el formulario designado al efecto, **(SNCC.F.033), siendo inválida toda oferta bajo otra presentación.**

La Oferta Económica deberá presentarse en Pesos Dominicanos (RD\$). Los precios deberán expresarse en **dos decimales (XX.XX)** que tendrán que incluir todas las tasas (divisas), impuestos y gastos que correspondan, transparentados e implícitos según corresponda.

El Oferente será responsable y pagará todos los impuestos, derechos de aduana, o gravámenes que hubiesen sido fijados por autoridades municipales, estatales o gubernamentales, dentro y fuera de la República Dominicana, relacionados con los bienes y servicios conexos a ser suministrados.

Ninguna institución sujeta a las disposiciones de la Ley que realice contrataciones, podrá contratar o convenir sobre disposiciones o cláusulas que dispongan sobre exenciones o exoneraciones de impuestos y otros atributos, o dejar de pagarlos, sin la debida aprobación del Congreso Nacional.

El Oferente/Proponente que cotiche en cualquier moneda distinta al Peso Dominicano (RD\$), **se auto-descalifica para ser adjudicatario.**

A fin de cubrir las eventuales variaciones de la tasa de cambio del Dólar de los Estados Unidos de Norteamérica (US\$), **el Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña** podrá considerar eventuales ajustes, una vez que las variaciones registradas sobrepasen el **cinco por ciento (5%)** con relación al precio adjudicado o de última aplicación. La aplicación del ajuste podrá ser igual o menor que los cambios registrados en la Tasa de Cambio de Venta Oficial del Dólar Americano (US\$) publicada por el Banco Central de la República Dominicana, a la fecha de la entrega de la Oferta Económica.

En el caso de que el Oferente/Proponente Adjudicatario solicitara un eventual ajuste, **el ISFODOSU** se compromete a dar respuesta dentro de los siguientes **cinco (5) días laborables**, contados a partir de la fecha de acuse de recibo de la solicitud realizada.

La solicitud de ajuste no modifica el Cronograma de Entrega de Cantidades Adjudicadas, por lo que, el Proveedor Adjudicatario se compromete a no alterar la fecha de programación de entrega de los Bienes pactados, bajo el alegato de esperar respuesta a su solicitud.

Los precios no deberán presentar alteraciones ni correcciones y **deberán ser dados en la unidad de medida establecida en el Formulario de Oferta Económica.**

En los casos en que la Oferta la constituyan varios bienes, solo se tomará en cuenta la cotización únicamente de lo evaluado CONFORME en el proceso de evaluación técnica.

Será responsabilidad del Oferente/Proponente la adecuación de los precios unitarios a las unidades de medidas solicitadas, considerando a los efectos de adjudicación el precio consignado en la Oferta Económica como el unitario y valorándolo como tal, respecto de otras Ofertas de los mismos productos. El Comité de Compras y Contrataciones, no realizará ninguna conversión de precios unitarios si éstos se consignaren en unidades diferentes a las solicitadas.

## Sección III

### Apertura y Validación de Ofertas

#### 3.1 Procedimiento de Apertura de Sobres

La apertura de Sobres se realizará en acto público en presencia del Comité de Compras y Contrataciones y del Notario Público actuante, en la fecha, lugar y hora establecidos en el Cronograma de Licitación.

Una vez pasada la hora establecida para la recepción de los Sobres de los Oferentes/Proponentes, no se aceptará la presentación de nuevas propuestas, aunque el acto de apertura no se inicie a la hora señalada.

#### 3.2 Apertura de “Sobre A”, contentivo de Propuestas Técnicas y “Sobre B” de Propuestas Económicas

El Notario Público actuante procederá a la apertura de los “**Sobres A**”, según el orden de llegada, procediendo a verificar que la documentación contenida en los mismos esté correcta de conformidad con el listado que al efecto le será entregado. El Notario Público actuante, deberá rubricar y sellar cada una de las páginas de los documentos contenidos en los “**Sobres A**”, haciendo constar en el mismo la cantidad de páginas existentes.

En caso de que surja alguna discrepancia entre la relación y los documentos efectivamente presentados, el Notario Público autorizado dejará constancia de ello en el acta notarial.

El Notario Público actuante elaborará el acta notarial correspondiente, incluyendo las observaciones realizadas en el desarrollo del acto de apertura de los Sobres A, si las hubiere.

El Notario Público actuante concluido el acto de recepción, dará por cerrado el mismo, indicando la hora de cierre.

Las actas notariales estarán disponibles para los Oferentes/ Proponentes, o sus Representantes Legales, quienes para obtenerlas deberán hacer llegar su solicitud a través de la Oficina de Acceso a la Información (OAI).

#### 3.3 Validación y Verificación de Documentos

Los Peritos, procederán a la validación y verificación de los documentos contenidos en el referido “**Sobre A**”. Ante cualquier duda sobre la información presentada, podrá comprobar, por los medios que considere adecuados, la veracidad de la información recibida.

No se considerarán aclaraciones a una Oferta presentadas por Oferentes cuando no sean en respuesta a una solicitud de la Entidad Contratante. La solicitud de aclaración por la Entidad Contratante y la respuesta deberán ser hechas por escrito.

Antes de proceder a la evaluación detallada del “**Sobre A**”, los Peritos determinarán si cada Oferta se ajusta sustancialmente al presente Pliego de Condiciones Específica; o si existen desviaciones,

reservas, omisiones o errores de naturaleza o de tipo subsanables de conformidad a lo establecido en el numeral 1.21 del presente documento.

En los casos en que se presenten desviaciones, reservas, omisiones o errores de naturaleza o tipo subsanables, los Peritos Especialistas procederán de conformidad con los procedimientos establecidos en el presente Pliego de Condiciones Específicas.

### 3.4 Criterios 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**”:

**Elegibilidad:** Deberá cumplir con todas las condiciones legales y técnicas descritas en el punto 2.14 de este pliego de condiciones.

**Capacidad Técnica:** Que los Bienes cumplan con las todas características especificadas en las Fichas Técnicas.

1. Que posee los medios de transporte requeridos para distribuir los alimentos, o en su defecto presenta pruebas fehacientes de su compromiso para subcontratarlos.

Criterios Cualitativos	CUMPLE	NO CUMPLE
<b>1. Elegibilidad</b>		
1.1 Formulario de Información sobre el Oferente (SNCC.F.042)		
1.2 Formulario de Presentación de Oferta (SNCC.F.034)		
1.3 Registro de Proveedor del Estado (RPE)		
1.4 Estados Financieros de los 2 últimos ejercicios contables consecutivos.		
1.5 Oferta Técnica (conforme a las especificaciones técnicas suministradas)		
1.6 Certificación emitida por la Dirección General de Impuestos Internos (DGII)		
1.7 Certificación emitida por la Tesorería de la Seguridad Social (TSS),		
1.8 Declaración Jurada (en original)		
1.9 Constancia de propiedad o contrato de arrendamiento del Local donde opera el Oferente		

1.10 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.		
1.11 Tres (3) Certificaciones de Clientes de clientes a los cuales se le hayan servido servicios similares.		
1.12 Estatutos de la Compañía		
1.13 Lista de Nómina de Accionista, actualizada.		
1.14 Última Asamblea, actualizada de los últimos dos años.		
1.15 Registro Mercantil, actualizado.		
1.16 Cédula del Representante		
1.17 Código de Lotes en los cuales participa el Oferente (sin especificar el monto de la oferta).		
1.18 Permiso Sanitario en caso de aplicar.		
1.19 Fotografías de los productos ofrecidos.		
1.20 Fotografías del Local y la Maquinaria requerida según tipo de alimento por Lote.		
<b>2. Capacidad Técnica</b>		
2.1 Cumplimiento de Características de Productos		
<b>3. Situación Financiera</b>		
3.1 Tres (3) Referencias Bancarias que demuestren solvencia y respaldo económico.		
3.2 Disponibilidad de crédito de casas comerciales establecidas en República Dominicana por un monto igual o superior al diez por ciento (10%) del valor ofertado.		

*\*El punto 1.7 y del 1.12 al 1.20 solo aplica para personas jurídicas.*

**\*\* Condicionante:** *Se descalificarán todos los proveedores/ofertantes que no cumplan con todos los criterios cualitativos presentados con anterioridad.*

## 2. Criterio de Experiencia en Distribución de Alimentos:

Luego de superada la evaluación cualitativa, los proveedores serán sometidos a una evaluación cuantitativa compuesto por tres criterios: Idoneidad de Instalaciones y Manejo de los Alimentos (con un valor de 24 puntos), Experiencia, Distancia y Clasificación de Empresa (con un valor de 20 puntos), y Precios (con un valor de 56 puntos). A continuación se desglosan los mismos:

**Experiencia:** Que tiene la capacidad operativa y la experiencia para la distribución de alimentos puerta a puerta. La misma será evaluada bajo los siguientes factores:

1. **Idoneidad de Instalaciones y Manejo de los Alimentos:** Este factor será evaluado en base a las visitas técnicas realizadas luego de recibidos los Sobre en el proceso en cuestión. Este criterio tendrá un valor de 24 puntos divididos según la tabla que se presenta a continuación:

CRITERIOS	BUENO	REGULAR	DEFICIENTE
Planta Física	3	2	1
Abastecimiento de Agua	3	2	1
Servicio de Higiene del Personal	3	2	1
Eliminación de Desechos Líquidos y Sólidos	3	2	1
Control de Plagas	3	2	1
Equipos y Utensilios	3	2	1
Envasado y Empaque	3	2	1
Distribución	3	2	1

**Condicionante:** Los proveedores deberán obtener un mínimo de 16 puntos de 24 para pasar a la siguiente etapa. Aquellos que no obtengan este valor serán automáticamente descalificados.

**PÁRRAFO I:** Para el caso de las visitas técnica queda sobreentendido que la ENTIDAD CONTRANTE podrá tomar fotos y/o grabar vídeos de las instalaciones del OFERENTE, a los fines de tener constancia de las condiciones de lugar, y realizar una evaluación objetiva del mismo.

2. **Criterios de Experiencia, Distancia y Clasificación de Empresa:** equivale a 20 puntos distribuidos y hace referencia a la ubicación del Recinto según el lote que está aplicando el proveedor versus el lugar de operación/ubicación de local del oferente en cuestión. Se encuentra distribuido de la siguiente forma:

Criterios de Calificación				
Experiencia en Años	Menor a 1 Año		De 1 Año en adelante	
Calificación	0		5	
Distancia*	De 0 a 50 kms	De 51 kms a 100 kms	De 101 Kms a 150	De 151 kms en adelante
Calificación	12	8	6	3
Clasificación de la Empresa	No MIPYME		MIPYMES	
Calificación	0		3	

\*La Distancia hace referencia a la cantidad de kilómetros entre la ubicación reportada por el proveedor para su negocio y el Recinto del Lote en que este participando.

3. **Criterio Precio:** Por último, el Precio ofertado por lote tiene un valor de 56 puntos, para un total de 100 puntos por cada Lote Ofertado.

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

#### 3.4.1 Situación Financiera:

Que cuenta con la estabilidad financiera suficiente para ejecutar satisfactoriamente el eventual Contrato.

Capacidad Crediticia (Comercial y Bancaria): Igual o mayor al 10% del monto total disponible.

### 3.5 Fase de Homologación

Este proceso de compra no requiere proceso de homologación de ofertas, ya que todos los proveedores deberán de ofertar los productos contenidos en el lote para el cual participen.



### 3.6 Apertura de los “Sobres B”, Contentivos de Propuestas Económicas

El Comité de Compras y Contrataciones, dará inicio al Acto de Apertura y lectura de las Ofertas Económicas, “**Sobre B**”, el mismo día en que se de apertura al Sobre A debido a que este proceso de Licitación es en Etapa Única.

El Consultor Jurídico del ISFODOSU dará entrega formal de los Sobre B en conjunto con los Sobre A en acto público y en presencia de todos los interesados el Notario actuante procederá a la apertura y lectura de las Ofertas Económicas, certificando su contenido, rubricando y sellando cada página contenida en el “**Sobre B**”, Luego de aperturados los Sobres A.

Las observaciones referentes a la Oferta que se esté leyendo, deberán realizarse en ese mismo instante, levantando la mano para tomar la palabra. El o los Notarios actuantes procederán a hacer constar todas las incidencias que se vayan presentando durante la lectura.

Finalizada la lectura de las Ofertas, el o los Notarios actuantes procederán a invitar a los Representantes Legales de los Oferentes/Proponentes a hacer conocer sus observaciones; en caso de conformidad, se procederá a la clausura del acto.

No se permitirá a ninguno de los presentes exteriorizar opiniones de tipo personal o calificativos peyorativos en contra de cualquiera de los Oferentes participantes.

El Oferente/Proponente o su representante que durante el proceso de la Licitación tome la palabra sin ser autorizado o exteriorice opiniones despectivas sobre algún producto o compañía, será sancionado con el retiro de su presencia del salón, con la finalidad de mantener el orden.

En caso de discrepancia entre la Oferta presentada en el formulario correspondiente, **(SNCC.F.033)**, debidamente recibido por el Notario Público actuante y la lectura de la misma, prevalecerá el documento escrito.

El o los Notarios Públicos actuantes elaborarán el acta notarial correspondiente, incluyendo las observaciones realizadas al desarrollo del acto de apertura, si las hubiera, por parte de los Representantes Legales de los Oferentes/Proponentes. El acta notarial deberá estar acompañada de una fotocopia de todas las Ofertas presentadas. Dichas actas notariales estarán disponibles para los Representantes Legales de los Oferentes/Proponentes, quienes para obtenerlas deberán hacer llegar su solicitud a través de la Oficina de Acceso a la Información (OAI).

La apertura del sobre B luego de aperturado el Sobre A no indica cumplimiento con las especificaciones técnicas del proceso, sino que la Comisión Evaluadora del Proceso será quien realice la evaluación en base al Cronograma de la Licitación.

### 3.7 Confidencialidad del Proceso

Las informaciones relativas al análisis, aclaración, evaluación y comparación de las Ofertas y las recomendaciones para la Adjudicación del Contrato no podrán ser reveladas a los Licitantes ni a otra persona que no participe oficialmente en dicho proceso hasta que se haya anunciado el nombre del Adjudicatario, a excepción de que se trate del informe de evaluación del propio Licitante. Todo intento

de un Oferente para influir en el procesamiento de las Ofertas o decisión de la Adjudicación por parte del Contratante podrá dar lugar al rechazo de la Oferta de ese Oferente.

### 3.8 Plazo de Mantenimiento de Oferta

Los Oferentes/Proponentes deberán mantener las Ofertas por el término de Setenta **45 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.

El plazo de vigencia de la oferta, requerido en este numeral, será verificado a través del Formulario de Presentación de Ofertas SNCC.F.034. Las ofertas que no cumplan por lo menos con el plazo aquí establecido serán eliminadas sin más trámite.

### 3.9 Evaluación Oferta Económica

El Comité de Compras y Contrataciones evaluará y comparará únicamente las Ofertas que se ajustan sustancialmente al presente Pliego de Condiciones Específicas y que hayan sido evaluadas técnicamente como **CONFORME**, bajo el criterio del mejor precio ofertado.

- a) El criterio de Calificación: este criterio tiene una puntuación de 56 puntos distribuidos de acuerdo a la siguiente formula.

La evaluación de la Propuesta Económica consistirá en asignar un puntaje de 100 establecido a la Oferta Económica de menor monto. Al resto de propuestas se le asignará puntaje según la siguiente fórmula:

$$P_i = O_m / O_i \times PMPE$$

Dónde:

i	= Propuesta
P <sub>i</sub>	= Puntaje de la Propuesta Económica
O <sub>i</sub>	= Propuesta Económica
O <sub>m</sub>	= Propuesta Económica más baja
PMPE	= Puntaje Máximo de la Propuesta Económica.

El puntaje de la Propuesta Económica se calculará tomando en consideración el puntaje máximo para la Propuesta Económica de 100 puntos. Luego se sumarán los puntos obtenidos por el proveedor en la evaluación técnica compuesta de los criterios Idoneidad de Instalaciones y Manejo de los Alimentos

y el Criterio de Experiencia, Distancia y Clasificación de Empresa. Aquellos proveedores que obtengan la mayor puntuación combinada, resultarán ganadores de los lotes en cuestión.

## Sección IV Adjudicación

### 4.1 Criterios de Adjudicación

El Comité de Compras y Contrataciones evaluará las Ofertas dando cumplimiento a los principios de transparencia, objetividad, economía, celeridad y demás, que regulan la actividad contractual, y comunicará por escrito al Oferente/Proponente que resulte favorecido. Al efecto, se tendrán en cuenta los factores económicos y técnicos más favorables.

La Adjudicación será decidida a favor del Oferente/Proponente cuya propuesta cumpla con los requisitos exigidos y sea calificada como la más conveniente para los intereses institucionales, teniendo en cuenta el precio, la calidad, y las demás condiciones que se establecen en el presente Pliego de Condiciones Específicas.

Si se presentase una sola Oferta, ella deberá ser considerada y se procederá a la Adjudicación, si habiendo cumplido con lo exigido en el Pliego de Condiciones Específicas, se le considera conveniente a los intereses de la Institución.

### 4.2 Empate entre Oferentes

En caso de empate entre dos o más Oferentes/Proponentes, se procederá de acuerdo al siguiente procedimiento:

El Comité de Compras y Contrataciones procederá por una elección al azar, en presencia de Notario Público y de los interesados, utilizando para tales fines el procedimiento de sorteo.

### 4.3 Declaración de Desierto

El Comité de Compras y Contrataciones podrá declarar desierto el procedimiento, total o parcialmente, en los siguientes casos:

- Por no haberse presentado Ofertas.
- Por haberse rechazado, descalificado, o porque son inconvenientes para los intereses nacionales o institucionales todas las Ofertas o la única presentada.

En la Declaratoria de Desierto, la Entidad Contratante podrá reabrirlo dando un plazo para la presentación de Propuestas de hasta un **cincuenta por ciento (50%)** del plazo del proceso fallido.

### 4.4 Acuerdo de Adjudicación

El Comité de Compras y Contrataciones luego del proceso de verificación y validación del informe de recomendación de Adjudicación, conoce las incidencias y si procede, aprueban el mismo y emiten el acta contentiva de la Resolución de Adjudicación.

Ordena a la Unidad Operativa de Compras y Contrataciones la Notificación de la Adjudicación y sus anexos a todos los Oferentes participantes, conforme al procedimiento y plazo establecido en el Cronograma de Actividades del Pliego de Condiciones Específicas.

#### 4.5 Adjudicaciones Posteriores

En caso de incumplimiento del Oferente Adjudicatario, la Entidad Contratante procederá a solicitar, mediante ***“Carta de Solicitud de Disponibilidad”***, al siguiente Oferente/Proponente que certifique si está en capacidad de suplir los renglones que le fueren indicados. Dicho Oferente/Proponente contará con un plazo de **Cuarenta y Ocho (48) horas** para responder la referida solicitud. En caso de respuesta afirmativa, El Oferente/Proponente deberá presentar la Garantía de Fiel cumplimiento de Contrato, conforme se establece en los **DDL**.

## PARTE 2 CONTRATO

### Sección V Disposiciones Sobre los Contratos

#### 5.1 Condiciones Generales del Contrato

##### 5.1.1 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.

##### 5.1.2 Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato

La Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato corresponderá a **una Póliza de Fianza o Garantía Bancaria**. La vigencia de la garantía será del tiempo del contrato, contados a partir de la constitución de la misma hasta el fiel cumplimiento del contrato.

##### 5.1.3 Perfeccionamiento del Contrato

Para su perfeccionamiento deberán seguirse los procedimientos de contrataciones vigentes, cumpliendo con todas y cada una de sus disposiciones y el mismo deberá ajustarse al modelo que se adjunte al presente Pliego de Condiciones Específicas, conforme al modelo estándar del Sistema Nacional de Compras y Contrataciones Públicas.

##### 5.1.4 Plazo para la Suscripción del Contrato

Los Contratos deberán celebrarse en el plazo que se indique en el presente Pliego de Condiciones Específicas; no obstante a ello, deberán suscribirse en un plazo no mayor de **veinte (20) días hábiles**, contados a partir de la fecha de Notificación de la Adjudicación.

##### 5.1.5 Incumplimiento del Contrato

Se considerará incumplimiento del Contrato:

- a. La mora del Proveedor en la entrega de los Bienes.
- b. La falta de calidad de los Bienes suministrados.
- c. El Suministro de menos unidades de las solicitadas, no aceptándose partidas incompletas para los adjudicatarios en primer lugar.

##### 5.1.6 Efectos del Incumplimiento

El incumplimiento del Contrato por parte del Proveedor determinará su finalización y supondrá para el mismo la ejecución de la Garantía Bancaria de Fiel Cumplimiento del Contrato, procediéndose a contratar al Adjudicatario que haya quedado en el segundo lugar.

En los casos en que el incumplimiento del Proveedor constituya falta de calidad de los bienes entregados o causare un daño o perjuicio a la institución, o a terceros, la Entidad Contratante podrá solicitar a la Dirección General de Contrataciones Pública, en su calidad de Órgano Rector del Sistema, su inhabilitación temporal o definitiva, dependiendo de la gravedad de la falta.

### **5.1.7 Ampliación o Reducción de la Contratación**

La Entidad Contratante no podrá producir modificación alguna de las cantidades previstas en el Pliego de Condiciones Específicas.

### **5.1.8 Finalización del Contrato**

El Contrato finalizará por vencimiento de su plazo, 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 No. 340-06, sobre Compras y Contrataciones Públicas de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones.

### **5.1.9 Subcontratos**

En ningún caso el Proveedor podrá ceder los derechos y obligaciones del Contrato a favor de un tercero, ni tampoco estará facultado para subcontratarlos sin la autorización previa y por escrito de la Entidad Contratante.

## **5.2 Condiciones Específicas del Contrato**

### **5.2.1 Vigencia del Contrato**

La vigencia del Contrato será de **Agosto/Septiembre 2018 a Agosto/Septiembre 2019** a partir de la fecha de la suscripción del mismo y hasta su fiel cumplimiento, de conformidad con el Cronograma de Entrega de Cantidades Adjudicadas, el cual formará parte integral y vinculante del mismo.

### **5.2.2 Inicio del Suministro**

Una vez formalizado el correspondiente Contrato de Suministro entre la Entidad Contratante y el Proveedor, éste último iniciará el Suministro de los Bienes que se requieran mediante el correspondiente pedido, sustentado en el Cronograma de Entrega de Cantidades Adjudicadas, que forma parte constitutiva, obligatoria y vinculante del presente Pliego de Condiciones Específicas.

### 5.2.3 Modificación del Cronograma de Entrega

La Entidad Contratante, como órgano de ejecución del Contrato se reserva el derecho de modificar de manera unilateral el Cronograma de Entrega de los Bienes Adjudicados, conforme entienda oportuno a los intereses de la institución.

Si el Proveedor no supe los Bienes en el plazo requerido, se entenderá que el mismo renuncia a su Adjudicación y se procederá a declarar como Adjudicatario al que hubiese obtenido el segundo (2do.) lugar y así sucesivamente, en el orden de Adjudicación y de conformidad con el Reporte de Lugares Ocupados. De presentarse esta situación, la Entidad Contratante procederá a ejecutar la Garantía Bancaria de Fiel Cumplimiento del Contrato, como justa indemnización por los daños ocasionados.

### 5.2.4 Entregas Subsiguientes

Las entregas subsiguientes se harán de conformidad con el Cronograma de Entrega establecido.

Las Adjudicaciones a lugares posteriores podrán ser proporcionales, y el Adjudicatario deberá indicar su disponibilidad en un plazo de **Cuarenta y Ocho (48) horas**, contadas a partir de la recepción de la Carta de Solicitud de Disponibilidad que al efecto le será enviada.

Los documentos de despacho a los almacenes de la Entidad Contratante deberán reportarse según las especificaciones consignadas en la Orden de Compra, la cual deberá estar acorde con el Pliego de Condiciones Específicas.



## PARTE 3 ENTREGA Y RECEPCIÓN

### Sección VI Recepción de los Alimentos

#### 6.1 Requisitos de Entrega

Todos los bienes adjudicados deben ser entregados conforme a las especificaciones técnicas solicitadas, así como en el lugar de entrega convenido con **el ISFODOSU** siempre con previa coordinación con el responsable de recibir la mercancía y con el encargado del almacén con fines de dar entrada a los bienes entregados.

#### 6.2 Recepción Provisional

El Encargado de Almacén y Suministro debe recibir los bienes de manera provisional hasta tanto verifique que los mismos corresponden con las características técnicas de los bienes adjudicados.

#### 6.3 Recepción Definitiva

Si los Bienes son recibidos CONFORME y de acuerdo a lo establecido en el presente Pliegos de Condiciones Específicas, en el Contrato u Orden de Compra, se procede a la recepción definitiva y a la entrada en Almacén para fines de inventario.

No se entenderán suministrados, ni entregados los Bienes que no hayan sido objeto de recepción definitiva.

#### 6.4 Obligaciones del Proveedor

El Proveedor está obligado a reponer Bienes deteriorados durante su transporte o en cualquier otro momento, por cualquier causa que no sea imputable a la Entidad Contratante.

Si se estimase que los citados Bienes no son aptos para la finalidad para la cual se adquirieron, se rechazarán los mismos y se dejarán a cuenta del Proveedor, quedando la Entidad Contratante exenta de la obligación de pago y de cualquier otra obligación.

El Proveedor es el único responsable ante Entidad Contratante de cumplir con el Suministro de los renglones que les sean adjudicados, en las condiciones establecidas en los presente Pliegos de Condiciones Específicas. El Proveedor responderá de todos los daños y perjuicios causados a la Entidad Contratante y/o entidades destinatarias y/o frente a terceros derivados del proceso contractual.

## Sección VII Formularios

### 7.1 Formularios Tipo

El Oferente/Proponente deberá presentar sus Ofertas de conformidad con los Formularios determinados en el presente Pliego de Condiciones Específicas, los cuales se anexan como parte integral del mismo.

### 7.2 Anexos

1. Modelo de Contrato de Suministro de Bienes (SNCC.C.023)
2. Formulario de Oferta Económica (SNCC.F.033)
3. Presentación de Oferta (SNCC.F.034)
4. Garantía bancaria de Fiel Cumplimiento de Contrato (SNCC.D.038), si procede.
5. Formulario de Información sobre el Oferente (SNCC.F.042)
6. Formulario de Autorización del Fabricante (SNCC.F.047), si procede.
7. Formulario de Entrega de Muestra (SNCC.F.056), si procede.

### I -CREACIÓN:

Fecha	Realizado por:	Aprobado Por:
Febrero 2011	Dpto. de Políticas, Normas y Procedimientos.	Dr. Eric Hazim Director General de Contrataciones Públicas.
		Nombre Cargo
Referencia		

### II -CONTROL DE CAMBIOS:

No.	Fecha	Realizada /Aprobada por:	Descripción y Referencias.
1	3 de octubre 2012	Realizada por:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sustitución Decreto 490-07 por Decreto 543-12</li> <li>• Sustitución Comité de Licitaciones por Comité de Compras y Contrataciones.</li> <li>• Numeral 1.2 concepto del Comité de Compras y Contrataciones y Consorcios.</li> </ul>
		Dpto. de Políticas, Normas y Procedimientos.	
		Aprobado por:	
		Dra. Yokasta Guzmán S.	

		Directora de Contrataciones Públicas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Numeral 1.8 adición días consecutivos para la convocatoria.</li> <li>• Numeral 1.12, nuevos integrantes para el Comité de Compras y Contrataciones.</li> <li>• 1.20 Subsanaciones de conformidad Art. 91 Decreto 543-12.</li> <li>• Se eliminó Numeral 1.22 del Pliego anterior sobre excepciones para las subsanaciones.</li> <li>• 1.22 Modificación en los montos para las garantías.</li> <li>• Numeral 4.1 Criterios de idoneidad del proponente no es considerado para la adjudicación sino para la habilitación.</li> </ul>
2	14 de Enero 2014	Realizada por:  Dpto. de Políticas, Normas y Procedimientos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Numeral 1.2 - Definiciones e Interpretaciones, Definición de Consorcio conforme el Art. 37 del Decreto 543-12.</li> <li>• Numeral 1.4 – Precio de la Oferta, inclusión en la oferta de cualquier artículo y/o lote que esté en la Oferta Económica y no esté cotizado.</li> <li>• Numeral 1.4 – Precio de la Oferta, inclusión en la oferta de cualquier artículo y/o lote que no aparezca en el formulario de Oferta Económica.</li> <li>• Numeral 1.8 – De la Publicidad. Adición de instrucción de eliminar párrafos en el caso de que no apliquen.</li> <li>• Numeral 1.22 – Garantías, importes de garantías en la misma moneda que la Oferta.</li> <li>• Numeral 1.22.2, porcentaje de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato para MIPYMES conforme Decreto 543-12.</li> <li>• Numeral 1.23 – Devolución de las Garantías, devolución de garantía de fiel cumplimiento de contrato conforme Art. 121 del Decreto 543-12.</li> <li>• Numeral 2.5 – Cronograma de la Licitación, modificación Numerales 7) y 8) del Cronograma.</li> </ul>
		Aprobado por:  Dra. Yokasta Guzmán S. Directora de Contrataciones Públicas.	

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Numeral 2.6 – Disponibilidad y Adquisición del Pliego de Condiciones, notificación de descarga vía web de los pliegos de condiciones.</li> <li>• Numeral 2.13- Forma para la Presentación de los Documentos contenidos en el “Sobre A”, y Muestras, definición de número de copias para el Formulario de Entrega de Muestras.</li> <li>• Numeral 2.14– Documentación a presentar, adición del Formulario de Información sobre el Oferente (SNCC.F.042)</li> <li>• Numeral 2.14– Documentación a presentar, adición de la documentación a presentar para los Consorcios.</li> <li>• Numeral 2.16 – Presentación de la Documentación contenida en el “Sobre B”, vigencia de la Garantía de la Seriedad de la Oferta.</li> <li>• Numeral 2.16 – Presentación de la Documentación contenida en el “Sobre B”, eliminación del término “Pesos Oro Dominicanos”.</li> <li>• Numeral 4.2 – Empate entre Oferentes, método de sorteo para la resolución de empates.</li> <li>• Numeral 5.1.2 – Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato, vigencia de la Garantía de Cumplimiento de Contrato.</li> <li>• Numeral 7.2 Anexos, Declaración Jurada.</li> </ul>
3	26 de Febrero 2015	Realizada por:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Actualización de Portada del Documento.</li> <li>• Numeral 1.1- Antecedentes, inclusión de una sección de Antecedentes.</li> <li>• Numeral 1.3- Definiciones e Interpretaciones, aclaración de definición de Credenciales.</li> <li>• Numeral 1.6- Moneda de la Oferta, aclaración del cálculo del importe de la</li> </ul>
		Dpto. de Políticas, Normas y Procedimientos. Aprobado por: Dra. Yokasta Guzmán S. Directora de Contrataciones Públicas.	

			<p>Oferta, en caso que no sea presentada en moneda local.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Numeral 1.8- Competencia Judicial, actualización del termino Tribunal Superior Administrativo.</li> <li>• Numeral 1.18- Prohibición a Contratar, eliminación de repetición innecesaria sobre la no contratación de oferentes inhabilitados.</li> <li>• Eliminación de numeral sobre Agentes Autorizados, y sus Formularios.</li> <li>• Numeral 1.29- Comisión de Veeduría, inclusión de los datos de contacto de la Comisión de Veeduría (cuando aplique).</li> <li>• Numeral 2.4- Condiciones de Pago, aclaración de porcentaje máximo por concepto de avance y porcentaje definido en caso de que el adjudicatario sea MIPYME.</li> <li>• Numeral 2.5- Cronograma de la Licitación, eliminación numeral 2- Adquisición del Pliego de Condiciones.</li> <li>• Numeral 2.5- Cronograma de la Licitación, inclusión Nota en el Cronograma de Actividades sobre reunión técnica o aclaratoria.</li> <li>• Numeral 2.8- Descripción de los Bienes, adición de párrafo sobre cuando la convocatoria abarque un número importante de unidades.</li> <li>• Numeral 2.14- Documentación a presentar, clasificación de la sección Documentación a presentar.</li> <li>• Numeral 2.14- Documentación a presentar, aclaración de Registro de Proveedores Actualizado.</li> <li>• Numeral 2.16- Presentación de la documentación contenida en el "Sobre B", equivalencia de la vigencia de la GSO con el plazo de vigencia de Oferta.</li> <li>• Numeral 3.8- Plazo Mantenimiento de Oferta, eliminación de párrafo sobre prórroga automática.</li> </ul>
--	--	--	---

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Numeral 3.8- Plazo Mantenimiento de Oferta, relación con formulario SNCC.F.034 para cumplimiento del plazo de vigencia requerido.</li> <li>• Numeral 4.3- Declaración de Desierto, aclaración de cuando procede la declaración de desierto.</li> <li>• Numeral 5.1.8- Finalización del Contrato, eliminación del término prórroga.</li> </ul>
--	--	--	--

*No hay nada escrito después de esta línea*

---