

**INSTITUTO SUPERIOR DE FORMACIÓN DOCENTE
SALOME UREÑA (ISFODOSU)**



INSTITUTO SUPERIOR
DE FORMACIÓN DOCENTE
SALOME UREÑA
ISFODOSU

**PLIEGO ESTÁNDAR DE CONDICIONES PARA LA CONTRATACIÓN DE
SERVICIOS**

**REC-CONTRATACION DE SERVICIOS DE CATERING PARA LOS DOCENTES
QUE PARTICIPARAN EN EL PROGRAMA NACIONAL DE INDUCCION,
DIRIGIDO A MIPYMES.**

ISFODOSU-DAF-CM-2025-0006

Santo Domingo, Distrito Nacional
República Dominicana
Febrero 2025

SECCIÓN I: INFORMACIONES PARTICULARES DEL PROCEDIMIENTO

1. Objeto del procedimiento de selección

Constituye el objeto de la presente convocatoria recibir ofertas para la **Contratación de servicios de catering para los docentes que participarán en el Programa Nacional de Inducción, Dirigido a MIPYMES**, de acuerdo con las condiciones fijadas en el presente pliego de condiciones y sus especificaciones técnicas, dicha contratación ha sido clasificada bajo el rubro -clase- **90101603-Servicios de catering** por lo que los oferentes deberán tener preferiblemente la actividad comercial **90100000-Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)**.

2. Especificaciones técnicas de los servicios.

Las especificaciones técnicas describen todos los elementos, condiciones, parámetros, requisitos que deben cubrir los oferentes/proponentes en sus ofertas para ser consideradas, a fines de adjudicación.

LOTE 1				
PROGRAMA NACIONAL DE INDUCCION (MINERD).				
LUGAR DE ENTREGA: Recinto Urania Montas (Calle Colón No.1, Sector Manoguayabo, Provincia San Juan, de la República Dominicana.)				
Ítem	Código	Servicios a contratar	U/M	Cant.
1	90101603	Servicios de desayunos Preempacado , conforme al menú descrito más abajo en este Pliego de Condiciones. Deberán estar servidos a las 7:00 a.m.	1,170	Servicios
2	90101603	Refrigerios Preempacados , conforme al menú descrito más abajo en este Pliego de Condiciones. Deberán estar servidos a las 3:00 p.m.	1,164	Servicios
3	90101603	Estación líquida permanente (mañana y tarde) por día: se requiere, lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"> • Botella de Agua • Café vasos de 8 oz (vasos de cartón) • Azúcar • Cremora • Té 	6	Servicios

Requerimientos generales: El menú descrito anteriormente, junto a estos requerimientos, forman parte integral de la «Descripción del Servicio (Especificaciones Técnicas)»

Cada tipo de servicio (conforme a las fechas de necesidad), deberá ser preparado para las cantidades según requerimiento de la entidad contratante.

Para cada fecha requerida, los oferentes deberán suministrar, tanto para la mañana como para la tarde:

Los refrigerios deberán presentarse pre empacados (Caja de cartón).

Para los Desayunos:

- *Dos (02) mozos (con guantes y tapaboca).
- *Dos (02) mesas para colocar los alimentos
- *Una (1) Mesa para estación líquida permanente
- *Manteles y bambalinas para cada mesa.
- *Cubertería
- *Platos
- *Vasos
- *Servilletas
- *Bolsas para basura

LOTE #1 RECINTO URANIA MONTAS				
Fechas de necesidad	Desayuno		Refrigerio	
	Menú	Cantidad de participantes por días	Menú	Cantidad de participantes por días
22 de febrero del 2025	*Mangú plátano con cebolla Queso frito y salchichita frita *Jugo natural variados en botellitas plástica 200 ml	195	*Pastelitos de pollo *Croqueta de queso *Quipe de pollo *Jugo natural variados en botellitas plástica 200 ml	194
08 de marzo del 2025	*Mangú de yuca con cebolla Queso frito y salami frito *Jugo natural variados en botellitas plástica 200 ml	195	*Empanadita de pollo *Empanada de vegetales y queso *Quipe de pollo *Jugo natural variados en botellitas plástica 200 ml	194
22 de marzo del 2025	*Mangú yautía con cebolla Queso frito y jamón frito *Jugo natural variados en botellitas plástica 200 ml	195	*Empanadita de pollo *Croqueta de queso *Quipe de pollo *Jugo natural variados en botellitas plástica 200 ml	194

**LOTE #1
RECINTO URANIA MONTAS**

Fechas de necesidad	Desayuno		Refrigerio	
	Menú	Cantidad de participantes por días	Menú	Cantidad de participantes por días
05 de abril del 2025	*Mangú yautía con cebolla Queso frito y jamón frito *Jugo natural variados en botellitas plástica 200 ml	195	*Empanadita de pollo *Croqueta de queso *Quipe de pollo *Jugo natural variados en botellitas plástica 200 ml	194
26 de abril del 2025	*Mangú yautía con cebolla Queso frito y jamón frito *Jugo natural variados en botellitas plástica 200 ml	195	*Empanadita de pollo *Croqueta de queso *Quipe de pollo *Jugo natural variados en botellitas plástica 200 ml	194
10 de mayo del 2025	*Mangú yautía con cebolla Queso frito y jamón frito *Jugo natural variados en botellitas plástica 200 ml	195	*Empanadita de pollo *Croqueta de queso *Quipe de pollo *Jugo natural variados en botellitas plástica 200 ml	194

Estación líquida permanente (mañana y tarde), para los 6 días.

(Botella de Agua, Café, vasos de 8 oz de cartón para café, Azúcar, Cremora, Té).

LOTE 2

PROGRAMA NACIONAL DE INDUCCION (MINERD).

LUGAR DE ENTREGA: Eugenio María de Hostos (Ave. República de Ecuador, esquina Correa y Cidrón, Sector Honduras, Dist. Nac., Rep. Dom.).

Ítem	Código	Servicios a contratar	U/M	Cant.
1	90101603	Servicios de desayunos Preempacado , conforme al menú descrito más abajo en este Pliego de Condiciones. Deberán estar servidos a las 7:00 a.m.	1,020	Servicios
3	90101603	Estación líquida permanente (mañana y tarde) por día: se requiere, lo siguiente: • Botella de Agua	6	Servicios

- Café vasos de 8 oz de cartón.
- Azúcar
- Cremora
- Té

Requerimientos generales: El menú descrito anteriormente, junto a estos requerimientos, forman parte integral de la «Descripción del Servicio (Especificaciones Técnicas)»

Cada tipo de servicio (conforme a las fechas de necesidad), deberá ser preparado para las cantidades según requerimiento de la entidad contratante.

Para cada fecha requerida, los oferentes deberán suministrar los desayunos con las siguientes características¹⁴:

- *Dos (02) mozos (con guantes y tapaboca).
- *Dos (02) mesas para colocar los alimentos
- *Una (1) Mesa para estación líquida permanente
- *Manteles y bambalinas para cada mesa.
- *Cubertería
- *Platos
- *Vasos
- *Servilletas
- *Bolsas para basura

**LOTE #2
RECINTO EUGENIO MARÍA DE HOSTOS**

Fechas de necesidad	Desayuno	
	Menú	Cantidad de participantes por días
22 de febrero del 2025	*Mangú plátano con cebolla Queso frito y salchichita frita *Jugo natural variados en botellitas plástica 200 ml	170
08 de marzo del 2025	*Mangú de yautía con cebolla Queso y longaniza artesanal *Jugo natural variados en botellitas plástica 200 ml	170
22 de marzo del 2025	*Mangú yuca con cebolla Queso y salami fritos *Jugo natural variados en botellitas plástica 200 ml	170
05 de abril del 2025	*Mangú yautía con cebolla Queso y jamón frito *Jugo natural variados en botellitas plástica 200 ml	170

**LOTE #2
RECINTO EUGENIO MARÍA DE HOSTOS**

Fechas de necesidad	Desayuno	
	Menú	Cantidad de participantes por días
26 de abril el 2025	*Mangú guineítos con cebolla Queso y huevos revueltos *Jugo natural variados en botellitas plástica 200 ml	170
10 de mayo del 2025	*Mangú plátano con cebolla Salami y jamón fritos *Jugo natural variados en botellitas plástica 200 ml	170

Estación líquida permanente (mañana y tarde), para los 6 días.

(Botella de Agua, Café, vasos de 8 oz de cartón para café, Azúcar, Cremora, Té).

Informaciones Importante:

- a) El oferente deberá de contener en su ofertar la **TOTALIDAD** del Lote a Ofertar, con las especificaciones establecidas en cada uno o conforme al lote a participar.
- b) La adjudicación se realizará por Lote.
- c) Los insumos alimenticios utilizados para su preparación, procesamiento deberán ser de buena calidad, no pudiendo estar descompuestos o de una calidad que puedan causar situaciones que afecten la salud de los estudiantes al momento de consumir los alimentos suministrados por el Adjudicatario.
- d) Se requiere que el servicio de cáterin sea entregado por día, conforme a lo especificado.
- e) Las raciones recibidas se irán descontando del total de raciones adjudicadas.
- f) Deberán contemplar dentro de su oferta económica el servicio de transporte y soporte técnico durante toda la actividad como parte del costo ofertado.
- g) Todo el personal deberá presentarse debidamente identificado y con los equipos de seguridad según amerite.
- h) Una vez adjudicado el proceso, se solicitará reunión con el proveedor para

coordinar la logística.

- i) El adjudicatario deberá aportar todo el equipo, mano de obra, materiales y herramientas que, aunque no esté previsto en las especificaciones técnicas será necesario para la correcta ejecución del servicio.
- j) El proveedor deberá suministrar el servicio de manera ordenada, con calidad y seguridad.

Sobre el estado de los alimentos:

- a) No se recibirán alimentos en estado de descomposición (cualquier característica que no sea propia de cada alimento).
- b) Los refrigerios deberán ser servidos en empaques en buen estado (sin roturas o grietas que impidan la correcta conservación de estos).
- c) Se prohíbe al proveedor realizar modificaciones al menú sin previa autorización del contratante.
- d) En caso de alguna variación en la cantidad de personas, se le notificará al proveedor, con un tiempo de dos días antes de la actividad, para que realice los ajustes.
- e) Los alimentos deben tener temperatura adecuada (alimentos calientes) y conservar sus características organolépticas: color, sabor, textura, olor, aspecto.
- f) Los alimentos y las cantidades entregados deben corresponderse con el menú establecido para ese día, de acuerdo con lo establecido en las especificaciones técnicas.
- g) La entrega diaria debe ser acompañada del correspondiente conduce como garantía de la recepción y aceptación de los alimentos y la factura correspondiente al final de cada encuentro.
- h) Si se estimase que los servicios de alimentación 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 o de cualquier otra obligación.
- i) Los alimentos deberán ser preparados de acuerdo con los requisitos establecidos en el presente Pliego de Condiciones. Las características que deben exhibir los principales alimentos que incluye el servicio solicitado, luego de su preparación, son las siguientes:

3. Presupuesto base o valor referencial

El presupuesto base de los Contratación de servicios de catering para los docentes que participarán en el Programa Nacional de Inducción (MINERD), asciende a:

Setecientos dos mil trescientos pesos dominicanos con 00/100 (RD702,300.00); para el Lote No.1.

Cuatrocientos dos mil pesos dominicanos con 00/100 (RD402,000.00); para el Lote No.2.

Para un total de: Un millón ciento cuatro mil trescientos pesos con 00/100 (RD1,104,300.00); para ambos lotes.

Incluidos los impuestos de Ley y cualquier otro concepto que incida en el costo total de la ejecución de los servicios, valor que ha sido obtenido en el marco de los estudios previos realizados y que sustentan el expediente de la presente contratación.

4. Lugar de ejecución del servicio

El lugar para la ejecución de los servicios serán en Santo Domingo Y San Juan de la Maguana.

ítems	Lugar del Servicio	Dirección de entrega del servicio
1	Recinto Urania Montas	San Juan de la Maguana: Calle Colón, No. 1, Sector Manoguayabo, Provincia San Juan, República Dominicana.
214	Recinto Eugenio María de Hostos	Ave. República de Ecuador, esquina Correa y Cidrón, Sector Honduras, Dist. Nac., Rep. Dom..

5. Cronograma de actividades

CRONOGRAMA	
ACTIVIDADES	PERÍODO DE EJECUCIÓN
1. Publicación del aviso de convocatoria en el SECP y en el portal web institucional.	14 febrero del 2025.
2. Período para realizar consultas y/o aclaraciones por parte de los(as) interesados(as).	18 de febrero del año 2025 a las 11:30 a.m.
3. Plazo para emitir respuesta y adendas/enmiendas por parte o la DAF	18 de febrero del año 2025 a las 09:00 a.m.

CRONOGRAMA	
ACTIVIDADES	PERÍODO DE EJECUCIÓN
4. Presentación de las ofertas "Sobre A" (oferta técnica) y "Sobre B" (oferta económica).	Hasta el 19 de febrero del año 2025 a las 16:30 p.m.
5. Apertura, verificación, validación y evaluación del contenido de las Ofertas Técnicas "Sobre A".	Hasta el 19 de febrero del año 2025 a las 16:35 p.m.
6. Adjudicación	Hasta el 04 de marzo del año 2025 a las 12:00 M.
7. Notificación de adjudicación.	Hasta el 06 de marzo del año 2025 a las 12:00 M.
8. Suscripción del(los) contrato(s) y emisión de órdenes de compra o de servicios	Hasta el 07 de marzo del año 2025 a las 12:00 M.
9. Publicación del (los) contrato(s) en los portales: institucional y del SECP.	Hasta el 10 de marzo del año 2025 a las 12:00 M.

6. Forma de presentación de ofertas técnicas y económicas

De conformidad con el artículo 109 del Reglamento núm. 416-23 los (as) oferentes deberán presentar sus propuestas por vía electrónica, a través del SECP, o en formato papel ante la institución contratante en **la recepción de Rectoría calle Leonardo Da Vinci, esquina Caonabo, Urbanización Renacimiento, Santo Domingo, Rep. Dom.**, en la fecha y hora fijadas en el cronograma de actividades del presente pliego de condiciones.

En caso de que un interesado presente oferta, tanto en formato electrónico como soporte papel, será considerada solamente la oferta electrónica. De existir discrepancias entre lo digitado en el SECP y la documentación cargada en este mismo portal, prevalecerá el documento cargado por el/la oferente, siempre que esté firmado por este/a oferente y además sellado cuando se trate de una persona jurídica.

Nombre del(la) oferente/proponente (Sello Social)
Firma del (la) Representante Legal
Dirección Administrativa y Financiera
Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña (ISFODOSU)
Identificación del tipo de sobre
Referencia: ISFODOSU-DAF-CM-2025-0006

No se recibirán sobres que no estuviesen debidamente cerrados e identificados según lo dispuesto anteriormente.

No se recibirán ofertas vía correo electrónico.

7. Documentación para presentar

11.1.1 Credenciales:

Documentación Legal:		
	Formulario de Información sobre el(la) Oferente (SNCC.F.042)	Subsanable
	Formulario de Presentación de Oferta (SNCC.F.034).	Subsanable
	Copia del Registro Mercantil expedido por la Cámara de Comercio y Producción correspondiente (vigente).	Subsanable
	Formulario Compromiso ético para oferentes del Estado.	Subsanable
	Aceptación del Código de Ética del ISFODOSU, firmado y sellado.	Subsanable
Documentación técnica		
	Documento «Oferta Técnica». El oferente participante deberá presentar un documento identificado como «Oferta Técnica» en el que detallará, de manera textual, los servicios ofertados (conforme a lo requerido en el punto 2), deberá incluir todas las especificaciones y cualquier otra información considerada necesaria para determinar el cumplimiento de estos. Documento debidamente firmado y sellado por el representante legal del oferente.	No subsanable
	Carta firmada y sellada, indicando el mantenimiento de la oferta con el plazo establecido de (120) días hábiles (4 meses) e indicando que acepta las condiciones de pago (45 días de crédito) luego de emitida las facturas.	Subsanable
	Experiencia como proveedor (SNCC.D.049) con el fin de acreditar la provisión exitosa del servicio de cáterin, demostrando la capacidad de manejar servicios similares con eficiencia y satisfacción del cliente.	Subsanable
	Constancia de recepción satisfactoria de mínimo (2) Servicios similares ejecutados satisfactoriamente en los últimos 10 (diez) años en magnitud y naturaleza con referencias de clientes y datos de contacto.	Subsanable

(XX.XX), inclusión de todos los gastos, tasas, divisas e impuestos transparentados y explícitos 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 servicios de consultoría a ser suministrados.

b) Moneda de la oferta

El precio en la oferta deberá estar expresado en moneda nacional, (pesos dominicanos, RD\$).

7.1.2 Documentos de la oferta económica

Los oferentes deberán presentar en su oferta económica, los siguientes documentos:

Documentación económica (NO SUBSANABLE)	
1.	<p>Formulario de Presentación de Oferta Económica (SNCC.F.033), presentado en un (1) original debidamente marcado como "ORIGINAL" en la primera página. Deberá estar firmado en todas las páginas por el Representante Legal, debidamente foliadas y deberán llevar el sello social de la compañía.</p>
No Subsanable	

8. Metodología de evaluación

Las Propuestas deberán contener la documentación necesaria, suficiente y fehaciente para demostrar que los servicios cumplan con las Especificaciones Técnicas requeridas y que serán verificadas bajo la modalidad "CUMPLE/NO CUMPLE" y los siguientes aspectos:

- **Elegibilidad:** que el Proponente está legalmente autorizado para realizar sus actividades comerciales en el país.
- **Capacidad técnica:** que los servicios ofertados cumplan con todas las características especificadas en esta Ficha Técnica (ver numeral 2.6).
- **Facilidad de crédito:** el crédito no podrá ser inferior a 45 días calendario (no otorgar el crédito requerido dará lugar a la descalificación del proceso, sin más trámite).

De no cumplirse con uno de los requerimientos, el oferente/proponente quedará descalificado y en consecuencia su oferta será desestimada, lo cual será documentado y motivado en el correspondiente informe de evaluación técnica emitido por los peritos

8.1 Metodología y criterios de evaluación de oferta económica

La evaluación de las ofertas económicas será bajo la metodología **Cumple/No Cumple**.

8.2 Criterio de adjudicación

El criterio de adjudicación para determinar la oferta más conveniente para este procedimiento de contratación es **adjudicación basada en menor precio, indicado en el artículo 83 del Reglamento 416-23**.

SECCIÓN II: RECEPCIÓN, APERTURA, EVALUACIÓN Y ADJUDICACIÓN

9. Recepción de ofertas técnicas y ofertas económicas

De conformidad con el artículo 114 del Reglamento 416-23 este procedimiento de **Contratación de servicios de catering para los docentes que participarán en el Programa Nacional de Inducción, Dirigido a MIPYMES**, con el número de Referencia **ISFODOSU-DAF-CM-2025-0006**, la recepción, apertura y evaluación de las ofertas se llevará a cabo en una etapa:

Única etapa. Para la presentación y recepción de las ofertas técnicas y las ofertas económicas, y la apertura y evaluación de las ofertas técnicas y económicas.

Las ofertas podrán ser recibidas desde el día de publicada la convocatoria en el SECP **Hasta el 19 de febrero del año 2025 a las 04:30 p.m.**

Cuando se trate de ofertas electrónicas recibidas por el SECP, en el sistema de forma automática se registra la fecha y hora de la recepción de las ofertas, manteniéndolas encriptadas, sin posibilidad de que se conozca su contenido hasta que la institución contratante realice la apertura, en la fecha y hora fijadas en el cronograma de actividades previsto en el presente pliego de condiciones.

Cuando se trate de ofertas en formato o soporte papel, la Unidad Operativa de Compras y Contrataciones (UOCC) será responsable de recibirlas, custodiarlas y de elaborar y llevar un registro de oferentes con nombre, fecha y hora. Cada oferente tendrá derecho a recibir un conduce de recepción de oferta entregada.

Una vez pasada la hora establecida para la recepción de los sobres de los(as) oferentes/proponentes, no se aceptará la presentación de nuevas propuestas, aunque el acto de apertura no se inicie en la fecha y/o en la hora señalada en el pliego de condiciones.

10. Debida diligencia

El Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña (ISFODOSU), para reducir la exposición de este procedimiento de contratación a riesgos legales, operativos, financieros, tecnológicos, antrópicos, económicos, de corrupción, de integridad, reputacionales, de lavado de activos, de conflictos de interés, de colusión, entre otros, durante la fase de evaluación técnica se llevará a cabo la debida diligencia a los oferentes participantes como medida de mitigación para los diversos riesgos asociados con el procedimiento, garantizando la integridad, transparencia y legalidad de este.

11. Desempate de ofertas

En caso de empate entre dos o más Oferentes/Proponentes, se procederá a elegir la oferta que haya propuesto en su oferta el compromiso de presentar un plan empresarial de responsabilidad para protección del medioambiente en su cadena de producción, permitidas por el artículo 131 del Reglamento 416-23, para confirmar el cumplimiento con el criterio deberá existir constancia inequívoca en la oferta evaluada.

Si ninguna de las ofertas cumple con alguno de los criterios de preferencia para el desempate, se procederá con la adjudicación mediante una selección al azar, tipo sorteo, el cual se llevará a cabo de manera pública, con los oferentes empatados, la DAF y en presencia de Notario Público, quien certificará el acto.

12. Adjudicación

La DAF, luego del proceso de verificación y validación del informe de evaluación y recomendación de adjudicación emitido por los(as) peritos y, tras verificar que la evaluación se haya realizado con base en los criterios y condiciones establecidos en el pliego de condiciones, aprueban el informe y emiten el acto contentivo de la Adjudicación. Tanto el informe de los peritos como el acta de la DAF deberá publicarse inmediatamente en el SECP.

La UOCC deberá notificar el acto de adjudicación y sus anexos, si tuviese, incluido el informe de evaluación de los peritos a todos(as) los(as) oferentes participantes, conforme al procedimiento y plazo establecido en el Cronograma de Actividades del pliego de condiciones específicas.

La Adjudicación será decidida, entre aquellas que hayan cumplido con todos los requisitos técnicos, a la que ofrezca el menor precio.

13. Adjudicaciones posteriores

En caso de incumplimiento del(la) oferente adjudicatario(a), de rechazar suscribir el contrato, se procederá a solicitar, mediante "*Carta de Solicitud de Disponibilidad*", al oferente en segundo lugar, de conformidad con el reporte de lugares ocupados, que certifique si está en capacidad de ejecutar el servicio. Dicho Oferente/Proponente contará con un plazo de **48 horas** para responder la referida solicitud.

En caso de que el oferente en segundo lugar no acepte ejecutar el contrato, así como sucesivamente ninguno de los demás oferentes del reporte de lugares, la DAF declarará el procedimiento desierto mediante acto administrativo debidamente motivado e iniciará la convocatoria a un nuevo procedimiento de selección.

SECCIÓN III: DISPOSICIONES GENERALES PARA EL CONTRATO

1. Vigencia del contrato

La vigencia del Contrato será a partir de la fecha de la suscripción del mismo y hasta su fiel cumplimiento y liquidación, de conformidad con el Cronograma de Ejecución, el cual formará parte integral y vinculante del mismo.

2. Supervisor o responsable del contrato

El **Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña (ISFODOSU)** ha designado como supervisor o responsable del contrato a: **Elizabeth Riodin Diaz Analista Vicerrectoría de Investigación y Postgrado**

3. Suspensión del contrato

El **Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña (ISFODOSU)** podrá ordenar la suspensión temporal del contrato (orden de servicio) mediante acto administrativo motivado suscrito por la máxima autoridad y notificado al(la) contratista, por las causas que establece el artículo 31 numeral 5) de la Ley núm. 340-06 y sus modificaciones y el artículo 182 del Reglamento 416-23.

La Dirección General de Contrataciones Públicas (DGCP), también podrá ordenar la suspensión del contrato como resultado de una medida cautelar impuesta en el marco del conocimiento de un recurso, investigación o inhabilitación.

4. Modificación de los contratos

Toda modificación del contrato (orden de servicio), sea unilateral o prevista en el pliego de condiciones, se formalizará a través de una enmienda con el contenido previsto en el artículo 164 del Reglamento núm. 416-23 y previo a realizarse cualquier prestación sustentada en la modificación deberá ser publicada en el SECP.

5. Condiciones de pago y retenciones

La institución contratante procederá a realizar un primer pago correspondiente al Anticipo, el cual será **del veinte por ciento 20%**, del valor del Contrato y este pago se hará en un plazo no mayor de **cuarenta y cinco (45)** días a partir de la firma del Contrato y contra presentación de una Póliza de Seguro o Garantía Bancaria que cubra la totalidad del Avance Inicial. Si se trata de un adjudicatario certificado como MIPYME, por concepto de avance recibirán el **veinte por ciento (20%)**.

La suma restante será pagada en pagos parciales al proveedor, a partir del servicio contratado. Estos pagos se harán en un período no mayor de **cuarenta y cinco (45)** contados a partir de que el proveedor remita al supervisor o responsable del contrato las facturas del servicio ofrecido. No está permitido que el proveedor reciba el pago total del servicio sin que el objeto del contrato se haya cumplido.

6. Recepción de servicio

Concluida la prestación del servicio, el personal designado por la institución como responsable del contrato procederá a completar un acta de recepción provisional donde determine, a partir de los términos de referencia, si el servicio cumplió o no con lo pactado.

Si la prestación del servicio fue acorde con los términos de referencia, la institución deberá formalizarla mediante la recepción conforme en un plazo de **cinco (5)** días hábiles, a partir del día siguiente de notificado la prestación del servicio. El proveedor tiene derecho de intimar a la institución contratante la emisión de la recepción conforme, sino lo realiza en el referido plazo.

7. Finalización del contrato

El contrato finalizará por una de las siguientes condiciones que acontezca en el tiempo: a) cumplimiento del objeto; b) por mutuo acuerdo entre las partes o; c) por las causas de resolución previstas en el artículo 190 del Reglamento núm. 416-23.

8. Incumplimiento de contrato y sus consecuencias.

Se considerará incumplimiento del contrato las siguientes situaciones, sin perjuicio de aquellas contempladas en la normativa:

- a) La mora del proveedor en la ejecución de servicio por causas imputables a éste por más de un (1) día;
- b) El incumplimiento de la calidad en relación con las especificaciones técnicas, prevista en el presente pliego de condiciones;
- c) El suministro, prestación o ejecución de menos unidades solicitadas y/o adjudicadas.

El incumplimiento del contrato por parte del(la) proveedor(a) podrá suponer una causa de resolución del mismo, de conformidad con el artículo 190 del Reglamento de Aplicación, y además el(la) contratista ser pasible de las sanciones previstas en el artículo 66 de la Ley núm. 340-06 y sus modificaciones, sin perjuicio de las acciones penales o civiles que correspondan.

9. Penalidades por retraso

- 1) Advertencia escrita.
- 2) Ejecución de las garantías.
- 3) Penalidades establecidas en el pliego de condiciones o en el contrato.
- 4) Rescisión unilateral sin responsabilidad para la entidad contratante.

10. Causas de inhabilitación del Registro de Proveedores del Estado.

La institución contratante podrá solicitar a la Dirección General de Contrataciones Públicas el inicio de un procedimiento administrativo sancionador, contra el(la) oferente o contratista que ha cometido alguna de las infracciones regladas en el artículo 66 de la Ley núm. 340-06 y sus modificaciones.

El procedimiento administrativo sancionador por las infracciones administrativas referidas en los numerales 7) al 10) del indicado artículo, podrá ser iniciado de oficio por la Dirección General de Contrataciones, si en el cumplimiento de su función de verificar que se cumplan con las normas del Sistema Nacional de Compras y Contrataciones, identifica indicios de que han sido cometidas.

SECCIÓN IV: GENERALIDADES

1 Objetivo y alcance del pliego

El presente pliego establece un conjunto de cláusulas jurídicas, económicas, técnicas y administrativas, 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 el procedimiento de Compra Menor para la **Contratación de servicios de catering para los docentes que participarán en el Programa Nacional de Inducción, Dirigido a MIPYMES**, convocado por el **Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña (ISFODOSU)** con el número de **Referencia: ISFODOSU-DAF-CM-2024-0342**, así como el debido proceso que será llevado a cabo para la recepción, evaluación y determinación de la oferta más conveniente para fines de adjudicación y suscripción del contrato.

14. Consultas, solicitud de aclaraciones y enmiendas

Las consultas, aclaraciones y observaciones las formularán los(as) interesados(as), sus representantes legales, o agentes autorizados a través del SECP o en físico mediante comunicación escrita presentada en la institución contratante dirigida a la DAF, dependiendo la modalidad de contratación, dentro del plazo previsto en el cronograma de actividades.

Las consultas pueden ser remitidas **vía portal transaccional o correo electrónico** a la siguiente dirección: jesenia.martinez@isfodosu.edu.do.

Las respuestas (ya sean a través de una circular, enmienda/adenda) serán publicadas por la institución contratante en el SECP en el plazo previsto en el cronograma. Así como por correo electrónico u otros medios, a todos quienes hayan mostrado interés en participar.

Ninguna aclaración verbal por parte de la institución podrá afectar el alcance y condiciones del pliego y sus anexos. Para estos efectos, sólo se tendrán como válidas las circulares/ adendas/ enmiendas que sean publicadas el SECP dentro del plazo permitido por la Ley y conforme al cronograma de actividades.

3 Anexos documentos estandarizados

El(la) oferente presentará sus ofertas a través de los formularios y documentos estándar determinados en el presente pliego, los cuales se anexan como parte integral del mismo, a los fines de facilitar la evaluación de las ofertas por parte de los(as) peritos designados(as).

Se aclara que, en el evento de que un(a) oferente no presente su oferta en alguno de estos documentos estandarizados, esto no será motivo de rechazo de su oferta, ni será obstáculo para que los peritos la evalúen. A continuación, se mencionan los documentos de este procedimiento:

- 1) Formulario de presentación de oferta económica **SNCC.F.033**
- 2) Formulario de Información sobre el(la) Oferente (**SNCC.F.042**)
- 3) Formulario de presentación de oferta técnica (**SNCC.F.034**)
- 4) Formulario Compromiso ético para oferentes del Estado.



Elizabeth Riodin Diaz
Elizabeth Riodin Diaz

Analista Vicerrectoría de Investigación y Postgrado

