



INSTITUTO SUPERIOR
DE FORMACIÓN DOCENTE
SALOMÉ UREÑA
ISFODOSU

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

PLIEGO ESTÁNDAR DE CONDICIONES PARA LA COMPRA DE BIENES

**RECINTO RLNNM- ADQUISICIÓN DE REMANENTES (FRUTAS Y VEGETALES
PARA LA ALIMENTACION DE LOS ESTUDIANTES.**

ISFODOSU-DAF-CM-2024-0058

**Santo Domingo
República Dominicana
Abril 2025**


SECCIÓN I: INFORMACIONES PARTICULARES DEL PROCEDIMIENTO

1. Objeto del procedimiento de selección




Constituye el objeto de la presente convocatoria a recibir ofertas para el **Recinto-03-RLNNM-adquisición de Remanentes (frutas y vegetales) para la alimentación de los estudiantes**, de acuerdo con las condiciones fijadas en el presente pliego de condiciones y sus especificaciones técnicas, dicha contratación ha sido clasificada bajo el rubro- **Frutos secos (5010)**; por lo que los oferentes deberán tener para fines de adjudicación la actividad: **Frutos secos (5010)**, para fines de adjudicación.

2. Especificaciones técnicas del bien.



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:

Ítem	Código	Producto	Especificaciones	Cant.	Unidad de medida
1.	50101538	Repollo verde	<p>Entero fresco verde en buenas condiciones sin manchas marrones ni hojas dañadas. Producto en unidades enteras sin evidencia de daños. Seguridad: El producto debe estar debidamente almacenado de acuerdo con sus características y libre de humedad e insectos para evitar daños.</p> 	900	Unidad
2.	50101538	Lechuga gourmet	<p>Limpias en buen estado sin manchas marrones ni hojas dañadas. Producto en unidades enteras sin evidencia de daños. Seguridad: El producto debe estar debidamente</p>	200	Unidad




SNCC.P.004 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes

			<p>almacenado de acuerdo con sus características y libre de humedad e insectos para evitar daños.</p> 		
3.	50101538	Diten Paq. De ½ Libra	<p>Fresco. Producto en unidades enteras sin evidencia de daños. Seguridad: El producto debe estar debidamente almacenado de acuerdo con sus características y libre de humedad e insectos para evitar daños.</p> 	10	Unidad
4.	50101538	Perejil Paq. De ½ Libra	<p>Fresco. Producto en unidades enteras sin evidencia de daños. Seguridad: El producto debe estar debidamente almacenado de acuerdo con sus características y libre de humedad e insectos para evitar daños.</p> 	15	Unidad
5.	50101538	Tayota	<p>Fresca. Producto en unidades enteras sin evidencia de daños.</p>	3000	Unidad




SNCC.P.004 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes

			<p>Seguridad: El producto debe estar debidamente almacenado de acuerdo con sus características y libre de humedad e insectos para evitar daños.</p> 		
6.	50101538	Aguacate	<p>Maduros frescos.</p> <p>Producto en unidades enteras sin evidencia de daños.</p> <p>Seguridad: El producto debe estar debidamente almacenado de acuerdo con sus características y libre de humedad e insectos para evitar daños.</p> 	400	Unidad
7.	50101538	Ajíes morrones verde	<p>Frescos en buenas condiciones sin magulladuras.</p> <p>Producto en unidades enteras sin evidencia de daños.</p> <p>Seguridad: El producto debe estar debidamente almacenado de acuerdo con sus características y libre de humedad e insectos para evitar daños.</p>	200	Libra





SNCC.P.004 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes

					
8.	50101538	Ajíes morrones amarillo	<p>Frescos maduros en buenas condiciones sin magulladuras. Producto en unidades enteras sin evidencia de daños.</p> <p>Seguridad: El producto debe estar debidamente almacenado de acuerdo con sus características y libre de humedad e insectos para evitar daños.</p> 	50	Libra
9.	50101538	Ajíes morrones rojo	<p>Frescos maduros en buenas condiciones sin magulladuras. Producto en unidades enteras sin evidencia de daños.</p> <p>Seguridad: El producto debe estar debidamente almacenado de acuerdo con sus características y libre de humedad e insectos para evitar daños.</p> 	200	Libra
10.	50101538	Ajíes gustoso	<p>Frescos maduros en buenas condiciones sin magulladuras. Producto en unidades enteras sin evidencia de daños.</p> <p>Seguridad: El producto debe</p>	50	Libra



SNCC.P.004 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes

			<p>estar debidamente almacenado de acuerdo con sus características y libre de humedad e insectos para evitar daños.</p> 		
11.	50101538	Zanahoria	<p>Frescas enteras, limpias. Producto en unidades enteras sin evidencia de daños. Seguridad: El producto debe estar debidamente almacenado de acuerdo con sus características y libre de humedad e insectos para evitar daños.</p> 	3500	Libra
12.	50101538	Tomate de ensalada	<p>Frescos en buenas condiciones sin magulladuras. Producto en unidades enteras sin evidencia de daños. Seguridad: El producto debe estar debidamente almacenado de acuerdo con sus características y libre de humedad e insectos para evitar daños.</p> 	1000	Libra
13.	50101538	Pepino	<p>Frescos en buen estado. Producto en unidades enteras sin evidencia de daños.</p>	600	Libra




SNCC.P.004 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes

			<p>Seguridad: El producto debe estar debidamente almacenado de acuerdo con sus características y libre de humedad e insectos para evitar daños.</p> 		
14.	50101538	Remolacha	<p>Hervida</p> 	400	Libra
15.	50101538	Lechuga repollada	<p>Limpias sin manchas marrones ni hojas dañadas. Producto en unidades enteras sin evidencia de daños. Seguridad: El producto debe estar debidamente almacenado de acuerdo con sus características y libre de humedad e insectos para evitar daños.</p> 	1300	Libra
16.	50101538	Berenjenas	<p>Frescas en buen estado sin magulladuras. Producto en unidades enteras sin evidencia de daños. Seguridad: El producto debe estar debidamente almacenado de acuerdo con sus características y libre de humedad e insectos para evitar daños.</p> 	2500	Libra




SNCC.P.004 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes

17.	50101538	Tomate Barceló	<p>Maduro frescos en buen estado sin magulladuras. Producto en unidades enteras sin evidencia de daños. Seguridad: El producto debe estar debidamente almacenado de acuerdo con sus características y libre de humedad e insectos para evitar daños.</p> 	300	Libra
18.	50101538	Brócoli	<p>Frescos sin manchas ni tallos secos en buenas condiciones. Producto en unidades enteras sin evidencia de daños. Seguridad: El producto debe estar debidamente almacenado de acuerdo con sus características y libre de humedad e insectos para evitar daños.</p> 	200	Libra
19.	50101538	Coliflor	<p>Fresco sin manchas ni tallos secos en buenas condiciones. Producto en unidades enteras sin evidencia de daños. Seguridad: El producto debe estar debidamente almacenado de acuerdo con sus características y libre de humedad e insectos para evitar daños.</p>	200	Libra

SNCC.P.004 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes

					
20.	50101538	Repollo morado	<p>Enteros Frescos sin hojas dañada. Producto en unidades enteras sin evidencia de daños. Seguridad: El producto debe estar debidamente almacenado de acuerdo con sus características y libre de humedad e insectos para evitar daños.</p> 	150	Libra
21.	50101538	Ajíes cubanela	<p>Fresco en buen estado sin manchas ni magulladuras. Producto en unidades enteras sin evidencia de daños. Seguridad: El producto debe estar debidamente almacenado de acuerdo con sus características y libre de humedad e insectos para evitar daños.</p> 	500	Libra
22.	50101538	Apio	<p>Fresco limpio sin hojas marchitas ni tallo seco. Producto en unidades enteras sin evidencia de daños. Seguridad: El producto debe estar debidamente almacenado de acuerdo con sus</p>	200	Libra




SNCC.P.004 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes

			<p>características y libre de humedad e insectos para evitar daños.</p> 		
23.	50101538	Vainita	<p>Fresca sin manchas. Producto en unidades enteras sin evidencia de daños. Seguridad: El producto debe estar debidamente almacenado de acuerdo con sus características y libre de humedad e insectos para evitar daños.</p> 	150	Libra
24.	50101538	Puerro fino	<p>Fresco sin manchas marrones ni marchitas. Producto en unidades enteras sin evidencia de daños. Seguridad: El producto debe estar debidamente almacenado de acuerdo con sus características y libre de humedad e insectos para evitar daños.</p> 	100	Libra
25.	50101538	Ajo entero	<p>fresco Producto en unidades enteras sin evidencia de daños. Seguridad: El producto debe estar debidamente almacenado de acuerdo con sus características y</p>	300	Libra




SNCC.P.004 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes

			<p>libre de humedad e insectos para evitar daños.</p> 		
26.	50101538	Cebolla roja	<p>Fresca empacada en malla o redes. Producto en unidades enteras sin evidencia de daños. Seguridad: El producto debe estar debidamente almacenado de acuerdo con sus características y libre de humedad e insectos para evitar daños.</p> 	1000	Libra
27.	50101538	Cebolla blanca	<p>Fresca empacada en malla o redes. Producto en unidades enteras sin evidencia de daños. Seguridad: El producto debe estar debidamente almacenado de acuerdo con sus características y libre de humedad e insectos para evitar daños.</p> 	400	Libra
28.	50101538	Orégano	<p>Molido.</p> 	200	Libra
29.	50101538	Jengibre	<p>Fresco</p>	50	Libra





SNCC.P.004 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes

					
30.	50101634	Guineo maduro	<p>Maduros en buen estado frescos. Producto en unidades enteras sin evidencia de daños. Seguridad: El producto debe estar debidamente almacenado de acuerdo con sus características y libre de humedad e insectos para evitar daños.</p> 	13000	Unidad
31.	50101634	Mango	<p>Maduros en buen estado sin magulladura. Producto en unidades enteras sin evidencia de daños. Seguridad: El producto debe estar debidamente almacenado de acuerdo con sus características y libre de humedad e insectos para evitar daños.</p> 	400	Unidad
32.	50101634	Piña	<p>Dulce en buen estado. Producto en unidades enteras sin evidencia de daños. Seguridad: El producto debe estar debidamente almacenado de acuerdo con sus características y libre de humedad e insectos para evitar daños.</p>	350	Unidad

SNCC.P.004 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes

					
33.	50101634	Melón	<p>Frescos Producto en unidades enteras sin evidencia de daños. Seguridad: El producto debe estar debidamente almacenado de acuerdo con sus características y libre de humedad e insectos para evitar daños.</p> 	250	Unidad
34.	50101634	Manzana	<p>Frescas y roja en buen estado. Producto en unidades enteras sin evidencia de daños. Seguridad: El producto debe estar debidamente almacenado de acuerdo con sus características y libre de humedad e insectos para evitar daños.</p> 	1000	Libra
35.	50101634	Sandia	<p>Jugosa, fresca y madura Producto en unidades enteras sin evidencia de daños. Seguridad: El producto debe estar debidamente almacenado de acuerdo con sus características y</p>	700	Libra

SNCC.P.004 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes

			<p>libre de humedad e insectos para evitar daños.</p> 		
36.	50101635	Fresas congeladas	<p>Paquete de 4 libras</p> 	300	Paquete
37.	50101634	Naranja para jugo 12/1	<p>Jugosas empacado 12/1 Producto en unidades enteras sin evidencia de daños. Seguridad: El producto debe estar debidamente almacenado de acuerdo con sus características y libre de humedad e insectos para evitar daños.</p> 	200	Docena
38.	50101634	Limonos 12/1	<p>Paquete empacado 12/1 Producto en unidades enteras sin evidencia de daños. Seguridad: El producto debe estar debidamente almacenado de acuerdo con sus características y libre de humedad e insectos para evitar daños.</p> 	200	Docena
39.	50101634	Lechosa	<p>Madura fresca. Producto en unidades enteras sin evidencia de</p>	700	Libra

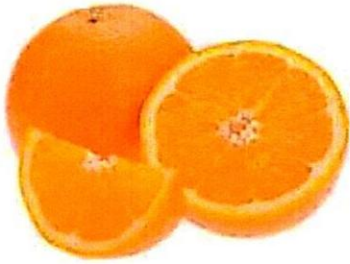


SNCC.P.004 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes

			<p>daños. Seguridad: El producto debe estar debidamente almacenado de acuerdo con sus características y libre de humedad e insectos para evitar daños.</p> 		
40.	50101634	Tamarindo	<p>Sin cascara solo la pulpa paquete de 1LB</p> 	300	Paquete
41.	50101634	Chinola 12/1	<p>Paquete de 12/1 Producto en unidades enteras sin evidencia de daños. Seguridad: El producto debe estar debidamente almacenado de acuerdo con sus características y libre de humedad e insectos para evitar daños.</p> 	200	Docena
42.	50101634	Pasa	<p>Caja de 250 gramos sin semillas</p> 	100	Caja
43.	50101538	Cilantro ancho	<p>Paquete de 1 libra Frescos limpios</p>	200	Unidad

SNCC.P.004 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes

					
44.	50101538	Cilantro verdurita	Paquete de 1 libra Frescos limpios 	200	Unidad
45.	50101634	Mandarina	Entrega: paquete de 12/1 en limpios y sin roturas. Producto en unidades enteras sin evidencia de daños. Seguridad: El producto debe estar debidamente almacenado de acuerdo con sus características y libre de humedad e insectos para evitar daños. 	1500	Libra
46.	50101634	Naranja dulce	Entrega: Paquete de 12/1 en limpios y sin roturas. Producto en unidades enteras sin evidencia de daños. Seguridad: El producto debe estar debidamente almacenado de acuerdo con sus características y libre de humedad e insectos para evitar daños	1500	Libra

SNCC.P.004 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes

					
47.	50101538	Tomate cherry	<p>Empacado en envase de 1 libra sin maltratos.</p> <p>Producto en unidades enteras sin evidencia de daños.</p> <p>Seguridad: El producto debe estar debidamente almacenado de acuerdo con sus características y libre de humedad e insectos para evitar daños.</p> 	50	Paquete
48.	50101538	Rábano	<p>Limpios sin hojas en buen estado.</p> <p>Producto en unidades enteras sin evidencia de daños.</p> <p>Seguridad: El producto debe estar debidamente almacenado de acuerdo con sus características y libre de humedad e insectos para evitar daños.</p> 	50	Libra
49.	50101538	Albahaca	<p>Fresca y verde en paquete de ½ libra.</p>	10	Libra

SNCC.P.004 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes

					
--	--	--	--	--	--

3. Informaciones importantes:

- 1- Entregas parciales a requerimiento de la institución una vez a la semana.
- 2- Los interesados podrán participar en todos los ítems, siempre y cuando oferten el total de las cantidades requeridas para cada uno.
- 3- Los oferentes deben evidenciar en sus propuestas su capacidad para transportar los alimentos hasta el recinto LNNM manteniendo su integridad durante el trayecto.
- 4- 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.
- 5- 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.
- 6- Este proceso será evaluado /adjudicado por ítem.
- 7- Los oferentes adjudicados deberán mantener el precio ofertado hasta que se cumpla con la entrega total de la orden de compras (**un año**).
- 8- Los proveedores deben cotizar según los lineamientos especificados para cada ítem, de no ser así quedan **automáticamente descalificados**.
- 9- El ISFODOSU se reserva el derecho de realizar la debida diligencia a través de inspecciones en las instalaciones del oferente en cualquier momento durante el proceso o suministro de los productos. Si se produce un cambio de locación, deberá notificarse por escrito. Si en alguna de esas visitas se verifica que las instalaciones no coinciden con la dirección proporcionada por el oferente en el formulario de Información sobre el Oferente, esto resultará automáticamente en la invalidez la oferta o de la Orden de compra.
- 10- El ISFODOSU se reserva la facultad de llevar a cabo visitas técnicas a los interesados que presenten ofertas en el proceso y el perito técnico de ISFODOSU será recibido por el oferente o su representante designado, y aceptarán las inspecciones de las instalaciones durante el proceso de la licitación, en el cual se manejarán los alimentos para su distribución
- 11- El ISFODOSU notificará sobre la realización de la inspección, cuyo objetivo será verificar la idoneidad de la infraestructura, incluyendo oficina y almacén, así como las condiciones de higiene y la manipulación de los alimentos.
- 12- La adjudicación será realizada en base a criterios de **CUMPLE/NO CUMPLE**. Los interesados en participar en este proceso pueden ofertar de uno o todos los ítems, con entrega parciales de las cantidades/ ítem requeridos.
- 13- **Es imprescindible** que el proveedor presente **fotos** de los productos, con la presentación de oferta, para ser validados por los especialistas, verificando que cumplan con las especificaciones técnicas indicadas.

14- SÓLO SE RECIBIRÁN OFERTA DE EMPRESAS Y PERSONAS FÍSICAS RESIDENTES EN LAS PROVINCIAS DEL CIBAO NORTE DEL PAÍS.

4. Presupuesto base o valor referencial

El presupuesto base para la **adquisición de rpemanentes (frutas y vegetales) para la alimentación de los estudiantes**, asciende a: un monto total de **Un Millón Ochocientos Sesenta Mil Quinientos Sesenta y Cinco pesos dominicanos Con 00/100 (RD\$ 1,860,565.00)**, incluidos los impuestos de Ley y cualquier otro concepto que incida en el costo total de la ejecución de la adquisición, valor que ha sido obtenido en el marco de los estudios previos realizados y que sustentan el expediente de la presente contratación.

5. Lugar y tiempo de entrega de entrega

El oferente que resulte adjudicado debe entregar de la siguiente manera:

Ítems	Dirección de entrega	Tiempo de entrega
01-49	Recinto Luis Napoleón Núñez Molina-ISFODOSU: carretera Duarte km 10 ½ Licey al Medio Santiago., Rep. Dom.	Entregas parciales según lo requiera la institución

6. Cronograma de actividades

CRONOGRAMA	
ACTIVIDADES	PERÍODO DE EJECUCIÓN
1. Publicación del aviso de convocatoria en el SECP y en el portal web institucional	16/04/2025 17:00
2. Período para realizar consultas y/o aclaraciones por parte de los(as) interesados(as).	21/4/2025 12:00
3. Plazo para emitir respuesta y adendas/enmiendas por parte de la DAF	22/4/2025 09:30
4. Presentación de ofertas “Sobre A” (oferta técnica) y “Sobre B” (oferta económica).	22/4/2025 17:00
5. Aperturas de ofertas “Sobre A” (oferta técnica) y “Sobre B” (oferta económica).	23/4/2025 08:00
6. Notificación de errores u omisiones de naturaleza subsanables y solicitud de aclaraciones a la oferta técnica (artículos 120, 121 y 129 Reglamento núm. 416-23)	23/4/2025 11:00

CRONOGRAMA	
ACTIVIDADES	PERÍODO DE EJECUCIÓN
7. Aceptación de correcciones de errores aritméticos y de respuesta a las aclaraciones	25/4/2025 11:00
8. Adjudicación	02/5/2025 12:00
9. Notificación de adjudicación	06/5/2025 12:00
10. Suscripción del(los) contrato(s) y emisión de órdenes de compra o de servicios	02/06/2025 12:00
11. Publicación del (los) contrato(s) en los portales: institucional y del SECP (art. 106 Reglamento)	02/06/2025 12:05

7. Forma de presentación de ofertas técnicas y económicas “Sobre A” y “Sobre B”

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 la Dirección Administrativa de ISFODOSU Recinto Luis Napoleón Núñez Molina, ubicado carretera Duarte kilómetro 10 ½ Licey Al Medio, Santiago, República Dominicana.**, en la fecha y hora fijadas en el cronograma de actividades del presente pliego de condiciones. Las ofertas presentadas en soporte electrónico deberán estar firmadas por el (la)oferente o de ser una persona jurídica la firma del representante legal y el sello social de la compañía.

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 (Sobre A o Sobre B)

REFERENCIA: ISFODOSU-DAF-CM-2025-0058

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

8. Documentación para presentar

La documentación solicitada vinculada al objeto de la contratación será analizada y evaluada por los peritos designados para constatar la elegibilidad, capacidad técnica, financiera y la idoneidad del oferente para ejecutar el contrato.

9. Documentación de la oferta técnica

9.1 Credenciales:

a) Documentación Legal:

1. Formulario de Presentación de Oferta (SNCC.F.034), **Subsanable**
2. Formulario de Información sobre el(la) Oferente (SNCC.F.042), **Subsanable**
3. Estar al día con sus obligaciones fiscales en la Dirección General de Impuestos Internos (DGII), no tiene que ser depositado, será verificado en línea por la institución. **Subsanable**
4. Estar al día con el pago de sus obligaciones de la Seguridad Social en la Tesorería de la Seguridad Social (TSS), no tiene que ser depositado, será verificado en línea por la institución. **Subsanable**
5. Registro de Proveedores del Estado (RPE), emitido por la Dirección General de Contrataciones Públicas, debe tener inscrita, conforme a la codificación UNSPSC la actividad **comercial Alimentación (5011)**, referida en el **numeral dos (2)** sobre “Especificaciones técnicas del bien” de este pliego, no tiene que ser depositado, será verificado en línea por la institución, **Subsanable**.
6. Copia del Registro Mercantil expedido por la Cámara de Comercio y Producción correspondiente (vigente), **Subsanable**.
7. Recibido de Código de ética Institucional, **Subsanable**.
8. Compromiso ético para oferentes del Estado, **Subsanable**.
9. Ultima Acta de Asamblea, **Subsanable**.
10. Cédula del Representante, **Subsanable**.
11. Nómina de Accionistas, **Subsanable**.
12. Estatutos Sociales, **Subsanable**.

9.2 Documentación técnica:

1. **Documento «Oferta Técnica».** El oferente participante deberá presentar un documento identificado como «Oferta Técnica» en el que detallará, de manera textual, los bien ofertados (conforme a lo requerido en el punto 2: Especificaciones técnicas del bien), 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. Presentar Imagen de cada ítem ofertado. **No Subsanable**
2. Carta firmada y sellada, indicando que acepta las condiciones de pago (45 días de crédito). **Subsanable**.
3. Entregar dos (02) cartas de referencias, contrato u órdenes de compras igual magnitud según corresponda, ejecutados dentro de los últimos dos (2) años. Incluir contacto del cliente.

10. Contenido de la Oferta Económica

a) Precio de la oferta

Los precios cotizados por el Oferente en el Formulario de Presentación de Oferta Económica (SNCC.F.033) y/o cotización, deberán ajustarse a los requerimientos que se indican más adelante, incluyendo cualquier documento que se ofrezca.

SNCC.P.004 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes

Los precios cotizados por el Oferente serán fijos durante la ejecución del Contrato y no estarán sujetos a ninguna variación por ningún motivo.

b) Moneda de la oferta

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

11. Metodología de evaluación

Las Propuestas deberán contener la documentación necesaria, suficiente y fehaciente para demostrar que los bienes 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 bienes 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).
- **Menor Precio Ofertado.**

12. 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.**

Los Peritos evaluarán las ofertas dando cumplimiento a los principios de transparencia, objetividad, economía, celeridad y demás que regulan la actividad contractual, y comunicará por escrito a todos los participantes el oferente que resulte favorecido.

Las propuestas deberán contener la documentación necesaria, suficiente y fehaciente para demostrar que los bienes o artículos cumplan con las Especificaciones Técnicas requeridas, que serán bajo la modalidad “Cumple/No Cumple”.

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

Si se presentase una sola Oferta, esta deberá ser considerada y se procederá a la Adjudicación, si habiendo cumplido con lo exigido en la Ficha Técnica, se le considera conveniente a los intereses de la Institución.

El Departamento de Compras y Contrataciones, en un plazo no mayor de 5 días hábiles, a partir de la expedición del Acto Administrativo de Adjudicación, notificará a los proveedores los resultados de Adjudicación y No Adjudicación, según la fecha indicada en el Cronograma de Actividades antes mencionado.

13. 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.

14. Desempate de ofertas

En caso de empate entre dos o más Oferentes/Proponentes, 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.

SECCIÓN II: DISPOSICIONES GENERALES PARA EL CONTRATO

1. Vigencia del contrato

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

*La garantía de fiel cumplimiento deberá ser obligatoriamente integrada por los adjudicatarios cuyos contratos u órdenes de compra o de servicio excedan el equivalente en pesos dominicanos de **US\$ 1 0.000,00**, en el plazo de cinco (5) días hábiles, contados a partir de la notificación de la adjudicación.*

Garantía de fiel cumplimiento del contrato correspondiente al (4%) del monto adjudicado la cual consistirá en una póliza, a disposición de la entidad contratante. En el caso de las micros, pequeña y mediana empresa (MIPYME) el importe de la garantía será de un UNO POR CIENTO (1%).

La vigencia de la garantía será de un año contados a partir de la constitución de la misma y hasta el fiel cumplimiento y hasta la liquidación del contrato.

Si el(la) o los(las) adjudicatarios(as) no presenta la garantía de fiel cumplimiento de contrato en el plazo señalado, se considerará una renuncia a la adjudicación que dará paso a que la institución contratante ejecute su garantía de seriedad de la oferta y proceda a realizar una adjudicación posterior al oferente que haya quedado en segundo lugar, conforme al reporte de lugares ocupados.

La garantía de fiel cumplimiento será devuelta luego de la recepción conforme del servicio incluidas las obligaciones de seguridad social y tras ser constituida y presentada la garantía de vicios ocultos a favor de la institución contratante.

2. Supervisor o responsable del contrato

El **Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña (ISFODOSU)** ha designado como miembro del equipo de responsable de la gestión del contrato, a: Víctor Manuel Méndez

3. Entregas a requerimiento

El Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña (ISFODOSU) solicitará que el objeto de la contratación se cumpla correspondiente a las entregas en las fechas pautadas en el pliego.

4. Suspensión del contrato

El **Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña (ISFODOSU)** podrá ordenar la suspensión temporal del contrato (orden de compra) 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.

5. Modificación de los contratos

Toda modificación del contrato (orden de compra), 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.

6. Condiciones de pago

Se realizará pagos parciales, al finalizar la entrega de los bienes adjudicados la recepción satisfactoria del área solicitante, depto. de almacén y la Unidad de Contraloría General de la República Dominicana, a partir de la certificación del contrato, en un plazo no mayor de **cuarenta y cinco (45)** días.

La institución contratante procederá a realizar un primer pago correspondiente al Anticipo, el cual será del **veinte por ciento 20%**, [no pudiendo ser más del **20%**, artículo 168 Reglamento 416-23] 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. 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 bien adquirido. 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 bien ofrecido. No está

SNCC.P.004 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes

permitido que el proveedor reciba el pago total del bien sin que el objeto del contrato se haya cumplido.

7. Recepción del bien

Concluida la prestación del bien, 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 bien cumplió o no con lo pactado.

Si la prestación del bien 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 adquisición del bien. El proveedor tiene derecho de intimar a la institución contratante la emisión de la recepción conforme, sino lo realiza en el referido plazo.

Especificaciones de las facturas

- a. Número de Comprobante Fiscal Gubernamental (B15, E45).
- b. Estar expedida a nombre del Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña (ISFODOSU).
- c. Los precios deberán estar en pesos dominicanos RD\$ e incluir transparentado el ITBIS.
- d. Hacer referencia al Número de Contrato correspondiente.
- e. Deben estar firmadas y selladas por el emisor.

De existir cualquier anomalía con la prestación, y se tenga tiempo suficiente para que el proveedor corrija las faltas antes de que se cumpla el período en que se necesita, la institución deberá notificar en un plazo de cinco (5) días hábiles, al proveedor para que subsane los defectos y proceda, en un plazo no superior a **cinco (5)** hábiles, a la corrección de los errores detectados.

En los casos donde el proveedor no haya cumplido con el bien y la corrección no fue posible antes del período en que la institución lo requería, la institución deberá notificar en un plazo de cinco (5) días hábiles, el acta de no conformidad con la prestación del bien y, conforme con el debido proceso, puede iniciar las medidas administrativas correspondientes por la falta del proveedor.

8. 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

9. Incumplimiento de contrato y sus consecuencias.

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

SNCC.P.004 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes

- a) La mora del proveedor en la ejecución de bien por causas imputables a éste por más de **un (1) hora, contados a partir de la hora pautada en el Pliego de Condiciones;**
- 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 de este, 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.

10. Penalidades por retraso

1. Advertencia escrita.
2. Rescisión unilateral sin responsabilidad para la entidad contratante.

11. Anexos documentos estandarizados

El 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 técnica SNCC.F.034
- 2) Formulario de Información sobre el(la) Oferente SNCC.F.042
- 3) Código de ética institucional.
- 4) Compromiso ético para oferentes del Estado.

Contacto:

*Las Ofertas solo pueden ser remitidas por: **Sistema Electrónico de Contrataciones Públicas (SECP) o en Físico al Recinto Luis Napoleón Núñez Molina, ubicado carretera Duarte kilómetro 10 ½ Licey Al Medio, Santiago, República Dominicana.**

Cualquier duda puede ser remitida por correo electrónico a la siguiente dirección: mariam.arias@isfodosu.edu.do o vía telefónica al siguiente número: 809-580-7224, EXT:720


Luz Mariel Rosa López
Perito Técnico

