



PLIEGO DE CONDICIONES

**PROCEDIMIENTO DE COMPRA
MENOR**

INFOTEP-DAF-CM-2025-0073

**"Adquisición de Hornos y Refrigeradores,
para el Taller de Gastronomía del Hotel
Guarocuya, Barahona"**

Agosto, 2025

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS

El presente documento establece 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 este procedimiento de compra menor. Indicar de forma detallada todos los documentos, fichas técnicas y especificaciones técnicas que deben ser observados, entregados y cumplidos por el(la) oferente y cómo serán evaluados para determinar la oferta más conveniente

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.

Para realización de consultas, preguntas, aclaraciones y entrega de ofertas en físico, los datos de contactos son:

- **Analista responsable:** José E. Concepción
- **Departamento:** Compras y Contrataciones
- **Entidad contratante:** Instituto Nacional de Formación Técnico Profesional (INFOTEP)
- **Correo electrónico:** Jose.concepcion@infotep.gob.do
- **Teléfono:** 809-566-4161 Ext. 2342



Vilma M. Herasme B.
Directora de Administración y Finanzas



INFORMACIONES PARTICULARES DEL PROCEDIMIENTO

I. ANTECEDENTES

El Instituto Nacional de Formación Técnico Profesional (INFOTEP), es un Organismo Autónomo del Estado, investido de personería jurídica por la Ley núm. 116, del 16 de enero de 1980, inscrito en el Registro Nacional del Contribuyente (RNC) con el núm. 401-05178-8, con su domicilio social establecido en la calle Paseo de los Aviadores núm. 3, Ensanche Miraflores, Santo Domingo, Distrito Nacional, República Dominicana. La misión del INFOTEP es “Contribuir al desarrollo económico y social del país, a través de la prestación de servicios de formación técnico profesional y apoyo a la productividad”, y su visión es “Ejercer con efectividad la rectoría del Sistema Nacional de Formación Técnico Profesional, ofreciendo servicios innovadores de formación y acompañamiento y soporte técnico con los más altos estándares de calidad”.

El Instituto Nacional de Formación Técnico Profesional (INFOTEP), en su Plan Operativo Anual (POA) del 2025 tiene como actividad programada la adquisición de: "*Adquisición de Hornos y Refrigeradores, para el Taller de Gastronomía del Hotel Guarocuya, Barahona*" Para cumplir con esta meta, el INFOTEP en su Plan de Compras y Contrataciones (PACC) ha consignado este año 2025 para esta contratación, un monto presupuestado de RD\$ 1,800,000.00 (UN MILLÓN OCHOCIENTOS SESENTA MIL PESOS CON 00/100)

II. OBJETO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

Constituye el objeto de la presente convocatoria recibir ofertas para la "*Adquisición de Hornos y Refrigeradores, para el Taller de Gastronomía del Hotel Guarocuya, Barahona*" acuerdo con las condiciones fijadas en el presente pliego de condiciones y sus especificaciones técnicas, dicha contratación ha sido clasificada bajo el rubro -clase-: 52000000 - *Artículos domésticos, suministros y productos electrónicos de consumo*, 48000000 - *Maquinaria, equipo y suministros para la industria de servicios*, 48100000 - *Equipos de servicios de alimentación para instituciones*, y todos los derivados de estos aplicable a este procedimiento de selección.

III. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS / TÉRMINOS DE REFERENCIA DE LOS BIENES:

LOTE	ITEM	DESCRIPCION /ESPECIFICACIONES TECNICAS	Unidad de Medida	CANTIDAD
LOTE I HORNO	1	<p>Horno de convección Acomodador de full size de bandejas de lado a lado, con dos quemaderos de acero inoxidable de 35,000 BTU, termostáto eléctrico, motor de dos velocidades, deflector de aire alrededor del blower, ignición electrónica, ventanas de vidrio. Dos puertas, dos luces interiores, interior en porcelana de facil limpiado, con 5 racks cromados para bandejas con 11 posiciones, espacio interior usable mínimo de 29" de ancho, 22.5" profundidad y 24" altura. Base nivelable con pata minimo de 6". 120 volts. Salidas de gas propano NPT 3/4"</p> <p>Incluye: Instalación, colocación y Puesta en marcha, Taller de Gastronomía</p> <p>Lugar de entrega: Hotel Guarocuya, Barahona</p>	UD	1.00
	2	<p>Horno de convección Acomodador de full size de bandejas de lado a lado, con dos quemaderos de acero inoxidable de 35,000 BTU, termostáto eléctrico, motor de dos velocidades, deflector de aire alrededor del blower, ignición electrónica, ventanas de vidrio. Dos puertas, dos luces interiores, interior en porcelana de facil limpiado, con 5 racks cromados para bandejas con 11 posiciones, espacio interior usable mínimo de 29" de ancho, 22.5" profundidad y 24" altura. Base nivelable con pata minimo de 6". 120 volts. Salidas de gas propano NPT 3/4"</p> <p>Incluye: Instalación, colocación y Puesta en marcha, Taller de Gastronomía</p> <p>Lugar de entrega: Hotel Guarocuya, Barahona</p>	UD	1.00
Total Lote I				

LOTE II BEBEDEROS	1	<p>Bebedero de agua de botellon inferior, color gris, con dispensadores de agua caliente, fria y ambiente, pantalla digital, 110 volt.</p> <p>Incluye: Colocación y puesta en marcha en la Cocina</p> <p>Lugar de entrega: Hotel Guarocuya, Barahona</p>	ML	1
	2	<p>Bebedero de agua de botellon inferior, color gris, con dispensadores de agua caliente, fria y ambiente, pantalla digital, 110 volt.</p> <p>Incluye: Colocación y puesta en marcha en el Bar</p> <p>Lugar de entrega: Hotel Guarocuya, Barahona</p>	ML	1
	3	<p>Bebedero de agua de botellon inferior, color gris, con dispensadores de agua caliente, fria y ambiente, pantalla digital, 110 volt.</p> <p>Incluye: Colocación y puesta en marcha en el Taller de Gastronomía</p> <p>Lugar de entrega: Hotel Guarocuya, Barahona</p>	UD	1
	4	<p>Bebedero de agua de botellon inferior, color gris, con dispensadores de agua caliente, fria y ambiente, pantalla digital, 110 volt.</p> <p>Incluye: Colocación y puesta en marcha en el Restaurante</p> <p>Lugar de entrega: Hotel Guarocuya, Barahona</p>	M3	1
Total Lote II:				

LOTE III REFRIGERADORES	1	<p>Nevera vertical de dos puertas Refrigerador con estructura y doble puertas en acero inoxidable, sistema de control de temperatura digital, interior iluminación automática LED, mecanismo puerta abierta y auto cierre, sistema de refrigeración al ventilador, 110 volt. De alta eficiencia energética, mínimo 6 parillas internas en cada lado, Bandeja eléctrica en el drenaje. Dimensiones aproximadas: 50" x 33" x 75" (Frente x fondo x alto) <u>Incluye:</u> Colocación y Puesta en marcha en el Taller de Gastronomía <u>Lugar de entrega:</u> Hotel Guarocuya, Barahona</p>	UD	2
	2	<p>Nevera vertical de dos puertas Refrigerador con estructura y doble puertas en acero inoxidable, sistema de control de temperatura digital, interior iluminación automática LED, mecanismo puerta abierta y auto cierre, sistema de refrigeración al ventilador, 110 volt. De alta eficiencia energética, mínimo 6 parillas internas en cada lado, Bandeja eléctrica en el drenaje. Dimensiones aproximadas: 50" x 33" x 75" (Frente x fondo x alto) <u>Incluye:</u> Colocación y Puesta en marcha en el Taller de Gastronomía <u>Lugar de entrega:</u> Hotel Guarocuya, Barahona</p>	UD	1
	3	<p>Nevera vertical de una puerta Refrigerador con estructura y una puerta en acero inoxidable, sistema de control de temperatura digital, interior iluminación automática LED, mecanismo puerta abierta y auto cierre, sistema de refrigeración al ventilador, 110 volt. De alta eficiencia energética, mínimo 6 parillas internas, Bandeja eléctrica en el drenaje. Dimensiones aproximadas: 28" x 33" x 75" (Frente x fondo x alto) <u>Incluye:</u> Colocación y Puesta en marcha en el Taller de Gastronomía <u>Lugar de entrega:</u> Hotel Guarocuya, Barahona</p>	UD	3

	4	<p>Nevera vertical de una puertaRefrigerador con estructura y una puerta en acero inoxidable, sistema de control de temperatura digital, interior iluminación automática LED, mecanismo puerta abierta y auto cierre, sistema de refrigeración al ventilador, 110 volt. De alta eficiencia energética, mínimo 6 parillas internas en cada lado, Bandeja eléctrica en el drenaje.Dimensiones aproximadas: 28" x 33" x 75" (Frente x fondo x alto)Incluye:Colocación y Puesta en marcha en el Taller de Gastronomía<u>Lugar de entrega:Hotel Guarocuya, Barahona</u></p>	UD	1
	5	<p>Pantry/Cocina fría Exterior de acero inoxidable e interior de aluminio. Area superior refrigerada, tabla de corte con protección antibacterial y se puede quitar para limpiar. Control digital con descongelación automática. Una tapa de acero inoxidable en la parte superior para mantener temperaturas adecuadas y seguras para los alimentos. Contenedor en la parte superior, ruedas de 6" de diametro, compresor de alta eficiencia de 1/5 Hp, voltaje 115V; 3/7 CV; 2 amperios; refrigerante R-290 Incluye: Instalación, colocación y puesta en marcha en la Cocina Lugar de entrega: Hotel Guarocuya, Barahona</p>	UD	1
	6	<p>Refrigerador de contrabarra Encimera acero inoxidable y estructura pintado de negro unidad de condensación con sistema de evacuación de aire caliente. Dos puertas de cristal concerraduras. Piso interior con cantos sanitarios. Evaporación automática del agua de deshielo. control electromecánico de temperatura. Inverter, temperatura de trabajo d 0°C a5°C en temperatura tropical. Iluminación interior con luz de LED. Dimensiones aproximadas: 70" x 27". Altura 35" (ancho x fondo x alto) Incluye: Instalación, colocación y puesta en marcha en el Bar Lugar de entrega: Hotel Guarocuya, Barahona</p>	UD	1

Total Lote III:

IV. LUGAR DE ENTREGA DE LOS BIENES

- Lugar de entrega de bienes:
 - *Centro Tecnológico Escuela-Hotel Guarocuya*, Av. Enriquillo No.15 (Malecón de Barahona), Barahona, República Dominicana.
- Es requerido notificar la entrega de los bienes para coordinar su recepción con:
 1. Omar Batista (Enc. De Almacén Nacional)
Teléfono: 809-566-4161; Ext. 3501
Flota: 829-961-3611
Correo: obatista@infotep.gob.do
 2. Josías Fernández Gómez
Teléfono: 809-566-4161; Ext. 2848
Correo: jfernandezg@infotep.gob.do
- El costo del transporte queda a cargo del proveedor.

V. TIEMPO PARA LA ENTREGA DEL(LOS) BIEN(ES)

El plazo de entrega de los artículos solicitados no deberá exceder 30 días calendarios después de la suscripción la Orden.

VI. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES DEL PROCESO DE ADQUISICIÓN:

CRONOGRAMA	
ACTIVIDADES	PERÍODO DE EJECUCIÓN
1. Publicación del aviso de convocatoria en el SECP y en el portal web institucional	El lunes, 11 de agosto de 2025
2. Período para realizar consultas y/o aclaraciones por parte de los(as) interesados(as)	Desde el lunes, 11 de agosto de 2025 Hasta el miércoles, 13 de agosto de 2025 Hora Límite: 01:30 P.M. Correo: rbeato@infotep.gob.do
3. Plazo para emitir respuesta y adendas/enmiendas por parte del CCC	Hasta el jueves, 14 de agosto de 2025
4. Presentación de las ofertas "Sobre A" (oferta técnica) y "Sobre B" (oferta económica)	La recepción de las propuestas se realizará hasta el viernes, 15 de agosto de 2025 hasta las 04:00 p.m.

CRONOGRAMA	
ACTIVIDADES	PERÍODO DE EJECUCIÓN
	Lugar: Departamento de Compras y Contrataciones. Edificio Corporativo (ECI) del INFOTEP. Calle Paseo de los Aviadores No. 3, (Casi enfrente de la Escuela Chavón), Ensanche Miraflores, D.N.
5. Apertura, verificación, validación y evaluación del contenido de las Ofertas Técnicas “Sobre A” y “Sobre B” (oferta económica)	Apertura: viernes, 15 de agosto de 2025 , a las 03:05 p.m. ; Lugar: Edificio Corporativo (ECI) del INFOTEP. Ensanche Miraflores, D.N. Evaluación: Desde el viernes, 15 de agosto de 2025 Hasta el martes, 19 de agosto de 2025
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)	El lunes, 18 de agosto de 2025
7. Período de subsanación para el (la) oferente y de respuesta a las aclaraciones de la oferta técnica. (Artículos 122 y 129 Reglamento núm. 416-23)	Hasta el martes, 19 de agosto de 2025
8. Período de ponderación (evaluación) de subsanaciones	Hasta el jueves, 21 de agosto de 2025
9. Adjudicación	Hasta el viernes, 22 de agosto de 2025
10. Notificación de adjudicación (artículo 134 Reglamento núm. 416-23)	Hasta el lunes, 25 de agosto de 2025
11. Suscripción de la Orden de compras o de servicios	Hasta el martes, 26 de agosto de 2025

VII. 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 de las formas siguientes:

- **De forma digital:** A través del Sistema Electrónico de Contrataciones Públicas (SECP). El oferente deberá cargar su propuesta con toda la información requerida para este proceso firmada y sellada en todas sus páginas, en archivo continuo en PDF.

Los(as) oferentes que presenten sus propuestas mediante el SECP, clasificarán la documentación requerida marcando cual pertenece al contenido de la oferta técnica que

aparecerá denominado como **“Sobre 1”** y otro contentivo de la oferta económica **“Sobre 2”**. Las ofertas presentadas en soporte electrónico deberán estar firmadas por (la)oferente o de ser una persona jurídica la firma del representante legal y el sello social de la compañía.

- **De forma física:** En formato papel, entregar en el Departamento de Compras y Contrataciones, ubicado en el 4to nivel del Edificio Corporativo del INFOTEP, en la Calle Paseo de los Aviadores No. 3 (Casi enfrente a la Escuela de Chavón) Ensanche Miraflores, D.N. en la fecha y hora fijadas en el cronograma de actividades de este pliego.

Este sobre contendrá en su interior el **“Sobre A”** Propuesta Técnica y el **“Sobre B”** Propuesta Económica. Los documentos contenidos, deberán ser presentados tanto en original debidamente marcado como **“ORIGINAL”** en la primera página del ejemplar, junto con dos (02) fotocopia(s) simple(s) de los mismos, debidamente marcada en su primera página, como **“COPIA”** y en ella deberá constar en la primera página la firma original del (la)oferente y de ser una persona jurídica la firma del representante legal y el sello social de la compañía. De igual forma, el original deberá firmarse en todas las páginas por el(la) oferente y estar foliadas, y cuando se trate de una persona jurídica deberá estar firmada por el (la) representante legal y llevar el sello social de la compañía.

La presentación de los sobres **“Sobres A y B”** deberán contener en su cubierta la siguiente identificación:

- **Nombre del (la) oferente/Proponente: (Sello Social)**
- **Firma del (la) representante legal**
- **Departamento de Compras y Contrataciones**
- **INFOTEP**
- **Tipo de sobre: Presentación de los “Sobres A y B”**
- **Referencia: INFOTEP-DAF-CM-2025-0073**

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

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 oferente, siempre que esté firmado por el oferente y además sellada cuando se trate de una persona jurídica.

VIII. DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR:

- DOCUMENTACIÓN LEGAL

1. Formulario de Presentación de Oferta (SNCC.F.034), firmado y sellado.
2. Formulario de Información sobre el Oferente (SNCC.F.042), firmado y sellado.
3. Registro de Proveedores del Estado (RPE), emitido por la Dirección General de Contrataciones Públicas, debe tener inscrita, conforme a la codificación UNSPSC una de estas actividades comerciales: *52000000 - Artículos domésticos, suministros y productos electrónicos de consumo, 48000000 - Maquinaria, equipo y suministros para la industria de servicios, 48100000 - Equipos de servicios de alimentación para instituciones.*
4. Acta de Delegación de Poderes. (Para el supuesto que se delegue a alguien que no tenga facultades de gerencia o administración la representación de la sociedad comercial en el proceso), si aplica.
5. Declaración jurada simple (no requiere firma de notario público) del oferente manifestando que no se encuentra dentro de las prohibiciones en el artículo 8 numeral 3 y artículo 14 de la Ley núm. 340-06 y sus modificaciones.
6. Copia del Registro Mercantil expedido por la Cámara de Comercio y Producción correspondiente (vigente). Este documento no aplica para las Personas Físicas.
7. Copia de los Estatutos sociales vigentes debidamente registrado en la Cámara de Comercio y Producción correspondiente.
8. Copia de la nómina de accionistas y acta de la última asamblea realizada debidamente registrada por ante la Cámara de Comercio y Producción correspondiente.
9. Copia de la Cédula de Identidad y Electoral o Pasaporte de quien firmará el contrato en caso de resultar adjudicatario, con indicación de la posición ocupada (gerente, administrador o presidente, etc.);
10. Certificación vigente emitida por el Ministerio de Industria y Comercio (MIC) que la clasifique dentro de la categoría de micro, pequeña o mediana empresa (MIPYMES), si aplica.
11. Formulario de Compromiso Ético de Proveedores (as) del Estado Dirección General de Contrataciones Públicas debidamente firmado y sellado.

- DOCUMENTACIÓN TÉCNICA

1. Especificaciones Técnicas de los bienes y/o servicios a ofrecer. **Es imprescindible que anexas un documento con las imágenes claras y a color de los productos ofertados que coincidan con la descripción de lo ofertado en la ficha técnica**, firmada y sellada por el representante de la Sociedad. *(No subsanable).*
2. Garantía mínima de 2 años de todos los Equipos/Mobiliarios *(No subsanable).*
3. Remitir tres (3) ordenes de compras y/o certificaciones de satisfacción (recibido conforme) del cliente, donde haya suministrado los bienes adquirir en este proceso.
4. Carta de Compromiso de entrega y disponibilidad de los bienes ofertados. Declaración de disponibilidad técnica: (a) para ensamblar, armar, colocar e instalar en un plazo máximo de quince (15) días, después de colocadas las Órdenes de Compra, la totalidad de los equipos que así lo necesiten, (b) para sustituir o reemplazar los que resulten defectuosos o se dañen antes del período de vigencia de la garantía, y en general (c)

para satisfacer los requerimientos del INFOTEP en el proceso de contratación. *(No Subsanable)*.

- **DOCUMENTACIÓN FINANCIERA**

1. Formulario de Presentación de Oferta Económica (SNCC.F.033) o cotización en formato propio. El oferente deberá presentar su oferta económica o cotización por el monto total presupuestado para este proceso. Deberá estar firmado en todas las páginas por el representante legal y deberán llevar el sello social de la compañía. *(NO SUBSANABLE)*.

- Los oferentes deberán presentar las ofertas por lote. *La adjudicación será por ítem.*

2. Certificación emitida por la Dirección General de Impuestos Internos (DGII) donde indique que se encuentra al día en el pago de sus impuestos.

3. Certificación emitida por la Tesorería de la Seguridad Social (TSS) donde indique que se encuentra al día en el pago de sus impuestos.

IX. CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE OFERTAS TECNICAS

Las propuestas deberán contener la documentación necesaria, suficiente y fehaciente para demostrar el cumplimiento de las especificaciones técnicas que serán verificados bajo la modalidad "CUMPLE / NO CUMPLE".

La comisión evaluadora verificará y validará las ofertas dando cumplimiento a los principios establecidos por la Ley No. 340-06 y su reglamento de Aplicación No. 416-23 para regular la actividad contractual.

Elegibilidad – habilitación: Que el Proponente está legalmente autorizado para realizar sus actividades comerciales en el país, su objeto social sea compatible con el objeto de la contratación, y cumple con todos los requisitos de habilitación que se describen en el presente documento.

X. CRITERIOS DE ADJUDICACION Y SELECCIÓN

La adjudicación será decidida a favor del oferente cuya propuesta cumpla con todos los requerimientos habilitantes exigidos en el presente Pliego de Condiciones. Dicha adjudicación será por *ítem* favor del oferente que oferte el **Menor Precio**.

Desempate de ofertas

En caso de empate entre dos o más Oferentes/Proponentes, se procederá a elegir la oferta

que:

Presente un **plan empresarial de responsabilidad para protección del medioambiente en su cadena de producción**, 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, el CCC y en presencia de Notario Público, quien certificará el acto.

XI. CONDICIONES DE PAGO:

- Pagos a crédito a cuarenta y cinco (45) días, posterior a la recepción de los bienes y facturación conforme, junto a la presentación de certificaciones de pago de los impuestos correspondientes al día.
- Las facturas deben ser remitidas de forma física, firmadas y selladas al INFOTEP, *RNC No. 401-05178-8, con NCF Gubernamental.*
- El compromiso de pago depende total y de forma directa con la entrega-recepción conforme a lo requerido y adjudicado, certificada por el INFOTEP y la Unidad de Auditoría Interna de la Contraloría General de la República.
- El INFOTEP, queda facultado a realizar los descuentos de ley a los pagos.
- El INFOTEP, no pagará bajo ningún concepto interés alguno por retrasos en los pagos.

XII. FORMULARIOS TIPO

El(la) oferente presentará sus ofertas a través de los formularios y documentos estándar determinados en el presente pliego, los cuales pueden visualizar y descargar de la página de la DGCP Marco Legal-Documentos Estándar: <https://www.dgcp.gob.do/sobre-nosotros/marco-legal/documentos-estandar/>

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.