



## **INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR MAGISTERIAL**

### **PLIEGO ESTÁNDAR DE CONDICIONES**

### **CONTRATACIÓN MENOR**

**INABIMA-DAF-CM-2026-0002**

***CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE CATERING PARA DIVERSAS ACTIVIDADES DEL INABIMA***

---

Santo Domingo, Distrito Nacional  
República Dominicana  
2 de marzo, 2026

## 1. Objetivos y alcance

Constituye el objeto de la presente convocatoria recibir ofertas para la **CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE CATERING PARA DIVERSAS ACTIVIDADES DEL INABIMA** de acuerdo con las condiciones fijadas en el presente pliego de condiciones y sus especificaciones técnicas, donde se 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 físicas y jurídicas nacionales que deseen participar en el proceso.

Este documento constituye la base para la preparación de las Ofertas. Si el Oferente/Proponente omite suministrar alguna parte de la información requerida o presenta una información que no se ajuste sustancialmente en todos sus aspectos, el riesgo estará a su cargo y el resultado podrá ser el rechazo de su Propuesta.

El sólo hecho de que un Oferente/Proponente participe en el presente proceso 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 Pliego de Condiciones, el cual tiene carácter jurídicamente obligatorio y vinculante.

## 2. Descripción del Servicio

Las fichas técnicas/ 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.

Constituye el objeto de la presente convocatoria para la **CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE CATERING PARA DIVERSAS ACTIVIDADES DEL INABIMA**, de referencia núm. **INABIMA-DAF-CM-2026-0002**, conforme a lo indicado a continuación:

Ítem	Descripción	Unidad Medida	Cantidad
1	<p><b>Servicio de Refrigerios preempacados para actividades de Turismo Magisterial.</b></p> <p><u>Que incluya:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Empanadas horneadas rellenas de vegetales</li> <li>-Mini wraps de jamón y queso</li> <li>-Quesadilla de queso</li> <li>-Vaso de frutas, debidamente cerrado con tapa y cuchara</li> <li>-Jugos naturales botella 10 onzas (sabores variados)</li> </ul> <p><b>Empaque: Cartón biodegradable</b></p>	UD	450

2	<p><b>Servicio de Desayuno preempacados para actividades de Turismo Magisterial.</b></p> <p><u>Que incluya:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Mangú de: plátano, yautía, papa, o yuca</li> <li>-Queso blanco a la plancha</li> <li>-Huevos a la plancha o revueltos</li> <li>-Vaso con su tapa rellenos de frutas y cuchara</li> <li>-Jugos naturales en botella de 10 onzas (sabores variados)</li> </ul> <p><b>Empaque: Cartón biodegradable</b></p>	UD	450
3	<p><b>Servicio de Almuerzos preempacados para actividades de Turismo Magisterial.</b></p> <p><u>Que incluya:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Dos tipos de Arroz (blanco y moro de habichuelas negras, rojas o guandules).</li> <li>-Dos tipos de carnes (pollo a la plancha y filete de res)</li> <li>-Lasaña de pollo o res</li> <li>-Pastelón de berenjena o plátano maduro al caldero</li> <li>-Postre flan o brownie</li> <li>-Jugos naturales en botella de 10 onzas, bajo en azúcar (sabores variados)</li> </ul> <p><b>Empaque biodegradable</b></p>	UD	900
4	<p><b>Servicio de Refrigerio preempacados para reuniones del CIGCN, para 9 personas:</b></p> <p><u>Que incluya:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Tres tipos de variedades saladas</li> <li>-Dos tipos de variedades dulces</li> </ul> <p><b>Tamaño mediano no tipo bocadillo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Jugos naturales en botellas de 12 onzas</li> <li>-Incluir neverita y hielo</li> </ul> <p><b>Empaque: Cartón biodegradable.</b></p>	UD	1

5	<p><b>Servicio de Refrigerio preempacados para actividad del acto de lectura y firma de carta compromiso.</b></p> <p><u>Que incluya:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Tres tipos de variedades saladas</li> <li>-Dos tipos de variedades dulces</li> </ul> <p><b>Piezas en tamaño mediano no tipo bocadillo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Jugos naturales envasados en botellas de 12 onzas</li> <li>-Incluir neverita y hielo</li> </ul> <p><b>Empaque: Cartón biodegradable.</b></p>	UD	50
6	<p><b>Servicio de Refrigerio preempacados para actividad de izamiento de bandera, Semana de la Ética Ciudadana.</b></p> <p><u>Que incluya:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Tres tipos de variedades saladas</li> <li>-Dos tipos de variedades dulces</li> </ul> <p><b>Piezas en tamaño mediano no tipo bocadillo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Jugos naturales envasados en botellas de 12 onzas</li> <li>-Incluir neverita y hielo</li> </ul> <p><b>Empaque: Cartón biodegradable.</b></p>	UD	150

7	<p><b>Almuerzo tipo buffet para Mesa de Transparencia de la Seguridad Social, Servicio para 20 personas.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>El menú debe incluir:</u></b></li> <li>-Dos tipos de arroz</li> <li>-Dos tipos de carnes</li> <li>-Dos tipos de ensaladas</li> <li>-Un tipo de guarnición</li> <li>-Dos tipos de postres</li> <li>-Dos tipos de jugos naturales</li> <li>• <b><u>Estación liquida por 4 horas</u></b></li> <li>• <b><u>Montaje que incluya</u></b></li> </ul> <p><b>Piezas para servir:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Sets de tenedor, cuchillos, y cucharitas para té y café</li> <li>-Platos para buffet</li> <li>-Plato base</li> <li>-Cuchara para postres</li> <li>-Cucharones y pinzas</li> <li>-Copa de agua, vaso highball, taza con platillo</li> <li>-Servilleta de tela y de papel</li> <li>-Neverita, hielo y palita</li> <li>-Montaje de mesa tipo imperial, con mantel, tope y bambalina.</li> <li>-20 Sillas blancas Versalles</li> <li>-Manteles beige con tope blanco</li> <li>-5 Centros de mesa pucheros</li> <li>• <b><u>Camareros (2)</u></b></li> </ul>	UD	1
8	<p><b>Servicio de Refrigerio para reuniones del Consejo de Directores</b></p> <p><u>Que incluya:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Bandeja de fiambres y queso (presentar opciones premium)</li> <li>-Mini casabe</li> <li>-Galletas integrales y saladas pequeñas</li> <li>-Grisinis</li> <li>-Aceitunas verdes</li> <li>-Frutos secos, uvas y fresas</li> <li>- Mermelada</li> <li>- Jugos naturales en botellas de 12 onzas</li> </ul> <p>Sabores: limón con menta, fresa y sandía con limón</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Utensilios desechables y servilletas</li> <li>-Cubertería para fiambres</li> </ul> <p><b>Servicio para 20 personas</b></p>	UD	1

9	<p><b>Refrigerio pre-empacado para reuniones del Comité de Contrataciones Públicas,</b></p> <p><u>Que incluya:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Tres variedades saladas</li> <li>-Un tipo de dulces</li> </ul> <p><b>Piezas en tamaño mediano no tipo bocadillo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Jugo natural en galón bajo en azúcar</li> <li>-Neverita y hielo</li> </ul> <p><b>Empaque: cartón biodegradable.</b></p> <p><b>Servicio para hasta 15 personas</b></p>	UD	5
10	<p><b>Servicio de Almuerzo tipo buffet para reuniones del Comité de Contrataciones Públicas.</b></p> <p><u>Que incluya:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Un tipo de arroz</li> <li>-Dos tipos de carne</li> <li>-Una guarnición</li> <li>-Un tipo de ensalada (no de pasta)</li> <li>-2 variedades de postre</li> <li>-Jugo natural en galón</li> <li>-Neverita y hielo</li> </ul> <p><b>Servicio para hasta 15 personas</b></p>	UD	5

**Nota:** Las características y especificaciones de los bienes requeridos están desglosadas en las Especificaciones Técnicas anexas en el presente proceso.

Esta contratación ha sido clasificada bajo el código UNSPSC (Rubro) siguientes:

**90101604** - Sobre "*Servicios de catering en la obra o lugar de trabajo*". **Cuenta presupuestaria: 2.2.9.2.03.**

Por lo que los oferentes deberán tener la actividad comercial en su Registro Mercantil para este procedimiento, de modo contrario si no posee el código UNSPSC (rubro), será considerado como no subsanable.

En caso de que el mismo posea su actividad comercial, el oferente puede proceder con la solicitud de inscripción del rubro ante el órgano rector, dentro del plazo de subsanación establecido en el cronograma.

El/los oferentes que resulten adjudicados deben tener inscrito el código UNSPSC (rubro) señalado antes de la fecha de adjudicación.

### 3. Valor referencial

El valor referencial para esta compra asciende a **Un Millón Quinientos Cincuenta Mil Pesos Dominicanos (RD\$1,550,000.00)**, incluidos los impuestos de Ley y cualquier otro concepto que incida en el costo total.

### 4. Lugar de entrega de los servicios.

Centro de Servicios Plaza Aurora, ubicada en la Av. Pedro Henríquez #73, La Esperilla, D.N., **ítems 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 y 8** y/o a solicitud del área requirente.

INABIMA Sede Central ubicada en la Av. Máximo Gómez, No. 28, Zona Universitaria, Santo Domingo, Distrito Nacional, **ítems 9 y 10** y/o a solicitud del área requirente.

### 5. Duración del servicio

El adjudicatario deberá iniciar los servicios, luego de la notificación de la orden de servicios con una duración de doce (12) meses o hasta agotar el monto contratado.

### 6. Cronograma de actividades del proceso

CRONOGRAMA		
	ACTIVIDADES	PERÍODO DE EJECUCIÓN
1.	Fecha de publicación del aviso de convocatoria	Lunes 02 de marzo, 2026
2.	Período para realizar consultas y/o aclaraciones por parte de los(as) interesados(as)	Hasta el 4 de marzo, 2026 a las 9:30 p.m.
3.	Plazo para emitir respuesta adendas/enmiendas	Hasta 25 de febrero del 2026 hasta la 2:00 p.m.
4.	Presentación de Muestras para degustación	05 de marzo, 2026 desde las 9:30 a.m. hasta las 11:30 a.m.
5.	Presentación de Oferta Técnica y Oferta Económica	Hasta 05 de marzo del 2026 hasta las 4:00 p.m.
6.	Apertura Ofertas	05 de marzo del 2026.
7.	Notificación de errores aritméticos, de solicitud de aclaraciones económicas y de solicitud de subsanación de garantía de seriedad de la oferta.	06 de marzo de 2026 hasta la 1:00 p.m.
8.	Aceptación de correcciones de errores aritméticos y de respuesta a las aclaraciones.	10 de marzo de 2026 hasta la 1:00 p.m.
9.	Acto de Adjudicación	17 de marzo de 2026
10.	Notificación de Adjudicación	17 de marzo de 2026
11.	Suscripción Compras	17 de marzo de 2026
12.	Publicación Compras	17 de marzo de 2026

## 7. Forma de presentación de propuestas

De conformidad con el Artículo 105 de la Ley núm. 47-25 El Oferente deberá remitir su propuesta sellada y firmada vía Sistema Electrónico de Contrataciones Públicas (SECP), en caso de algún inconveniente demostrable con el SECP puede enviar su propuesta al correo institucional [compras@inabima.gob.do](mailto:compras@inabima.gob.do).

## 8. Presentación Física

Al Instituto Nacional de Bienestar Magisterial (INABIMA), ubicado en la Av. Máximo Gómez No. 28, Zona Universitaria, Santo Domingo, Distrito Nacional, Rep. Dom., La misma deberá ser presentada en un sobre cerrado y rotulado identificado con las siguientes informaciones:

**Nombre del Oferente/ Proponente:**

**Dirección:** Indicar Dirección de la empresa

**Teléfono:** Indicar Teléfono

**Atención:** División de Compras y Contrataciones

**Instituto Nacional de Bienestar Magisterial (INABIMA)**

**Presentación de Oferta Técnica/Económica**

**Documentos sellados y firmados**

**Referencia del Procedimiento: INABIMA-DAF-CM-2026-0002**

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

## 9. Presentación a través del Sistema Electrónico de Contrataciones Públicas (SECP).

En este caso, el oferente deberá cargar a través del Sistema electrónico de Contrataciones Públicas (SECP), administrado por la Dirección General de Contrataciones Públicas (DGCP), toda la Documentación Técnicas, Credenciales y Económicas solicitada para este procedimiento, debidamente sellada y firmada por el oferente.

Las ofertas presentadas en soporte electrónico deberán estar firmadas por el 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 oferente,** siempre que esté firmado por el oferente y además sellada cuando se trate de una persona jurídica.

La fecha límite para presentar su Oferta será el **jueves cinco (05) de marzo del 2025 hasta las 4:00 p.m. en cumplimiento con lo establecido en el cronograma del proceso.**

## 10. Documentación a presentar

El oferente es responsable de la exactitud y veracidad del contenido de los documentos que forman su oferta. Todos los documentos entregados en papel mediante Sobres cerrados y sellados o formato electrónico cargado en el SECP deben llevar la rúbrica/ firma del oferente o de su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin.

Los oferentes extranjeros deben presentar la información homóloga de conformidad con la legislación propia del país de origen, avalados con la firma de quien tenga la competencia para hacerlo y con las traducciones al español y legalizaciones correspondientes para ser acreditados en la República Dominicana.

### Documentación de las Credenciales:

#### a) Documentación Legal (subsancable):

- 1) Formulario de Información sobre Oferente, firmado y sellado. (SNCC.F042.).
- 2) Formulario de Presentación de oferta, debidamente completado, firmado y sellado. (SNCC.F034.).
- 3) Registro de Proveedores del Estado (RPE), el mismo debe estar actualizado, contar con la codificación UNSPSC de la actividad comercial requerida para el servicio a contratar y datos bancarios para fines de transferencia. No tiene que ser aportado, será verificado en línea por la institución.
- 4) Estar al día con sus obligaciones fiscales en la Dirección General de Impuestos Internos (DGII) no tiene que ser aportado, será verificada en línea por la institución.
- 5) 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 aportado, será verificada en línea por la institución.
- 6) Registro Mercantil vigente, que valide el domicilio y objeto de la razón social conforme a la contratación solicitada. (Si aplica).
- 7) Fotocopia legible de ambos lados de la Cédula de Identidad y Electoral del presidente, gerente y /o representante legal de la sociedad comercial.
- 8) Declaración jurada simple que certifique que el dueño o socio mayoritario no se encuentra en ninguna de las situaciones de exclusión enumeradas en el Artículo 3 de la Ley No. 47-25 de Contrataciones Públicas sobre Compras y Contrataciones de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones del Estado Dominicano. (Este debe ser actualizada a la fecha del proceso, no requiere notarización y el modelo de esta se encuentra cargado en los documentos del proceso).
- 9) Compromiso Ético de Proveedores (as) del Estado Dirección General de Contrataciones Públicas para (persona jurídica/empresa), firmada y sellada.

**b) Documentación técnica**

- 1.- Oferta Técnica, conforme a lo solicitado y fotos de servicios similares. **(No Subsanable)**.
- 2.- Presentar opciones de menú y variedad a escoger para cada ítem de su propuesta.
- 3.- Tres (3) certificaciones de trabajos realizados en diferentes instituciones del estado, según el objeto del presente proceso mínimo de dos años de vigencia **(2023-2025)**.
- 4.- Presentar registro sanitario al día, otorgado por Salud Pública.
- 5.- Carta compromiso de entrega, según lo presentado en su oferta.
- 7.- Certificación de INDOCAL que demuestre que cumplen normas de seguridad y calidad.
- 6.- Formulario de presentación de muestra (SNCC.F.046), junto a la degustación a la hora y fecha establecido. **(No Subsanable)**. **No aplica para los ítems 4, 5, 6 y 7.**

**C) Documentación económica:**

Formulario de Presentación de Oferta Económica (SNCC.F.033) (valido como cotización u otro formato). La propuesta debe contener los detalles de los bienes y/o servicios a ofrecer cotizados por la totalidad de su costo incluyendo la entrega en el lugar acordado e impuesto tributario a los bienes y servicios con (ITBIS) incluido en los casos que aplique, indicando la garantía en tiempo y alcance del ítem. Debe estar firmado y sellado.

**Rectificaciones Aritméticas para fines de subsanaciones, los errores aritméticos serán corregidos según lo establecido en el artículo 122 del decreto 52-26, de la siguiente manera:**

- 1- Si existiere una discrepancia entre una cantidad parcial y la cantidad total obtenida multiplicando las cantidades parciales, debe prevalecer la cantidad parcial y el total debe ser corregido.
- 2- Si la discrepancia resulta de un error de suma o resta, debe procederse de igual manera, esto es, prevaleciendo las cantidades parciales y corrigiendo los totales.
- 3- Si existiere una discrepancia entre letras y números, prevalece el monto expresado en letras.
- 4- Debe prevalecer la propuesta escrita, en cuyo caso debe publicarse la aclaración en el Sistema Electrónico de Contrataciones Públicas.

**11. Condiciones de pago**

El pago se realizará por libramiento vía transferencia en un tiempo estimado de cuarenta y cinco (45) días calendarios/hábiles después de recibidos los bienes/servicios y la Factura con Número de Comprobante Fiscal gubernamental y sea realizada la recepción satisfactoria por el área requirente.

En el caso de que el oferente adjudicatario requiera el pago de anticipo, se procederá de la siguiente manera: un avance inicial correspondiente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato, contra la presentación de la garantía del buen uso del anticipo. El 80% restante será pagado en un plazo máximo de cuarenta y cinco (45) días calendarios, contado a partir de que el área correspondiente emita constancia de recibido conforme de los bienes y luego de presentada la factura.

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

## **12. Plazo mantenimiento de oferta**

Las ofertas presentadas por los oferentes deben estar vigentes por un mínimo de treinta (30) días calendarios iniciando el día de la recepción de la oferta.

## **13. Incumplimiento**

Se considerará incumplimiento del Contrato u Orden de Compra o Servicio:

- La mora del proveedor en la entrega de los bienes.
- La falta de calidad en relación con las especificaciones técnicas, prevista en el presente pliego de condiciones.
- El suministro, prestación o ejecución de menos unidades solicitadas y/o adjudicadas.
- Variación entre lo adjudicado y lo suministrado sin previo aviso.
- Incumplimiento del tiempo o rechazo en la suscripción del contrato por parte del oferente que resulte adjudicado.

## **14. Efectos del Incumplimiento**

El incumplimiento del Contrato u Orden de Compra por parte del Proveedor determinará su finalización y supondrá para el mismo la ejecución de la Garantía 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.

## **15. Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato**

Los Adjudicatarios cuyos contratos u órdenes de compra o de servicio excedan el equivalente en pesos dominicanos de 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 Póliza de Fianza 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, para la Micro, Pequeña y Mediana empresa (MIPYME) el importe de la garantía será de un **UNO POR CIENTO (1%)** 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 caso de que aplique)**

La vigencia de la garantía será de **seis (6) meses**, contados a partir de la constitución de esta hasta el fiel cumplimiento del contrato u orden de compra y deberá ser entregada en físico y en original en la Sede Central del INABIMA ubicada en la Av. Máximo Gómez No. 28, Zona Universitaria, Santo Domingo, D.N.

## 16. Presentación y Evaluación de muestras

Que se convoca a todo oferente interesado a una sesión de degustación el día cinco (05) de marzo del 2026 desde las 9: 30 a.m. hasta las 11:30 a.m., donde deberán presentar las muestras correspondientes al menú ofertado para los ítems 1, 2, 3, 8, 9 y 10, cumpliendo las condiciones de las especificaciones técnicas, higiene, conservación y presentación. No se requiere muestra para los ítems 4, 5, 6 y 7.

Las muestras presentadas en la degustación serán evaluadas por los peritos designados, conforme a los criterios de Presentación, Evaluación Visual, Evaluación Olfativa y Sabor. La evaluación incluirá, además, un comentario específico sobre cada aspecto valorado para cada ítem.

Para que una muestra sea considerada **“Conforme”**, deberá cumplir con la totalidad de las características y especificaciones establecidas en este referido Pliego de Condiciones. El incumplimiento de cualquiera de dichas especificaciones conllevará la descalificación de la muestra y, en consecuencia, de la oferta técnica para el ítem correspondiente, declarándose **No Conforme** el servicio ofertado.

Los(as) peritos levantarán un informe en el cual se hará constar el grado de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas de cada muestra, de acuerdo con el criterio definido; en los casos de no cumplimiento, se deberán detallar de forma individual las razones que lo sustentan.

Las ofertas que no presenten muestras para los ítems que las requieran, aun cuando hayan sido cargadas en el SECP, no serán evaluadas para dichos ítems; no obstante, se procederá a evaluar los ítems que no se requirió muestras.

Las muestras destinadas a la degustación deberán presentarse en porciones suficientes para dos (2) personas.

Para el **Ítem 10**, los oferentes deberán realizar **montaje completo de un almuerzo tipo buffet**, el cual será utilizado como muestra para fines de evaluación.

El montaje deberá incluir:

- Presentación y disposición de los alimentos.
- Equipos y utensilios necesarios para el servicio.
- Identificación de cada preparación.
- Condiciones de higiene y manipulación.

La evaluación se realizará mediante degustación y verificación del cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas en el pliego.

**“No se recibirán muestra fuera del plazo establecido”.**

#### **17. Criterios de evaluación de las ofertas técnicas**

Para evaluar la documentación solicitada a los oferentes y verificar si las ofertas cumplen sustancialmente con lo solicitado en el pliego de condiciones y sus especificaciones técnicas, los peritos designados aplicarán la metodología y criterios de evaluación establecidos previamente y así determinar la oferta más conveniente para fines de adjudicación, suscripción y ejecución del contrato. Las Propuestas deberán contener las documentaciones necesarias, suficientes y fehacientes para demostrar que cumplen con los aspectos solicitados. En este sentido, tanto las credenciales, como la oferta técnica y la económica serán evaluadas bajo la modalidad "CUMPLE/ NO CUMPLE", conforme a la DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR y las fichas técnicas del proceso.

#### **18. Criterios de adjudicación**

La adjudicación se realizará **por ítem**, que cumplan con las especificaciones técnicas, criterios de evaluación técnica, y hayan presentado el menor precio en cada ítem.

La Adjudicación se realizará a favor del Oferente/Proponente cuya propuesta cumpla con los Criterios de Evaluación establecidos, teniendo en cuenta el precio, la calidad, la idoneidad del Oferente/Proponente y las demás condiciones que se establecen en este documento.

#### **19. Criterio de Sostenibilidad**

Visto el Artículo 8: Criterios de sostenibilidad en procedimientos de compras públicas en el Criterios de sostenibilidad medioambiental, los cuales procuran la adquisición de bienes, servicios y obras que generen el menor impacto ambiental posible a lo largo de todo su ciclo de vida incluir en forma razonable y progresiva en sus adquisiciones de bienes, obras y servicios que le permitan:

- Minimizar empaques, embalajes y envases que no son reutilizables o reciclables, considerar requerir aquellos que empleen menos plástico, foam y material descartable o que puedan ser retornables al proveedor, reciclados o revalorizados por la propia institución, el proveedor o un tercero.

#### **20. Desempate de ofertas**

En caso de empate entre dos o más Oferentes, se procederá a elegir la oferta que presente un plan empresarial de responsabilidad para protección del medioambiente en su cadena de producción o de servicio según lo establecido en el artículo 117 del Reglamento 52-26, para confirmar el cumplimiento con el criterio deberá existir constancia inequívoca en la oferta presentada y evaluada. Si ninguna de las ofertas cumple con el criterio establecido para el desempate, se procederá con la adjudicación 50% y 50% entre los oferentes con el mismo monto ofertado.

De ser un único producto, mediante una selección al azar, tipo sorteo, el cual se, llevará a cabo de manera pública, con los oferentes empatados, la Dirección Administrativa y Financiera y en presencia de Notario Público, quien certificará el acto.

## 21. Debida diligencia

El **INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR MAGISTERIAL** 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.

En ese sentido, **INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR MAGISTERIAL** se reserva la facultad de realizar el proceso de debida diligencia dentro del marco de la presente contratación a fin de:

- 1) Comprobar y verificar la identidad del proveedor sobre la base de documentos, datos o informaciones obtenidas de fuentes fiables e independientes.
- 2) Identificar al Beneficiario Final de la empresa proveedora.
- 3) La existencia o no de procesos judiciales actuales o pasados vinculados a delitos contra la administración pública, lavado de activos y otros.
- 4) Constatar errores o escrituras similares en los documentos presentados por diferentes empresas en el procedimiento de contratación.
- 5) Identificar coincidencias en algunos de los datos suministrados por distintos proveedores tales como: domicilio accionistas, teléfonos, entre otros.
- 6) Validar los permisos, licencias o autorizaciones de entidades competentes como Dirección General de Impuestos Internos o las Cámaras de Comercio y Producción, que administran el Registro Mercantil, entre otros.
- 7) Prevenir vulneraciones al régimen de inhabilidades para contratar con el Estado, establecido en el artículo 14 de la Ley Núm. 340-06 y sus modificaciones.
- 8) Determinar posibles vinculaciones entre oferentes y funcionarios públicos de la organización para gestionar posibles conflictos de interés.
- 9) Identificar propuestas idénticas en el procedimiento de contratación.
- 10) Detectar si una Persona Expuesta Políticamente (PEP) es accionista o socia de una persona jurídica, la cual, a su vez se encuentra participando en el procedimiento.
- 11) Determinar la presencia de empresas recién constituidas en un procedimiento de contratación, que no presentan la capacidad financiera para ser adjudicadas, a la vez que se asocian a un mismo proponente.

Si durante la realización de la debida diligencia, se determina que el oferente está sujeto a inhabilidades, ha proporcionado información falsa, o ha manipulado o falsificado documentos, así como participado en prácticas de colusión, coerción u obstrucción, la entidad contratante deberá comunicar al oferente por escrito la existencia de tales indicios. Además, le otorgará un plazo de tres (3) días hábiles para que el oferente presente, también por escrito, sus argumentos y evidencias que demuestren que no existe lo alegado.

Si el oferente no presenta sus argumentos dentro del plazo estipulado, no se refiere a lo solicitado o no logra demostrar la inexactitud de los indicios identificados, quedará descalificado. En consecuencia, su oferta será desestimada, lo cual será documentado y motivado en el correspondiente informe de evaluación técnica, sin perjuicio de las demás acciones civiles, administrativas y penales que pudieran corresponder.

## **22. Adjudicaciones posteriores**

En caso de incumplimiento del oferente adjudicatario, de no presentar la garantía de fiel cumplimiento (si aplica) o de rechazar suscribir el contrato u orden, 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 contará con un plazo de un (01) día hábil para responder la referida solicitud. En caso de respuesta afirmativa, el Oferente deberá presentar la Garantía de Fiel cumplimiento de Contrato (si aplica), según lo requerido.

En caso de que el oferente en segundo lugar no acepte ejecutar la orden, 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.

## **23. Finalización de la orden de compras**

La orden de compras finalizará por una de las siguientes condiciones que acontezca en el tiempo:

- a) Cumplimiento del objeto.
- b) Por mutuo acuerdo entre las partes.
- c) Por las causas de resolución previstas en el Artículo No. 197 del Reglamento núm. 52-26.

## **24. Contrato (En caso de que aplique).**

El contrato entre el Instituto Nacional de Bienestar Magisterial y el adjudicatario deberá ser suscrito en la fecha que establece el cronograma de actividades del presente pliego de condiciones, el cual no deberá ser mayor a diez (10) días hábiles, contados desde la fecha de notificación de la adjudicación, conforme al Artículo 134 de la Ley 47-25.

Para este procedimiento se estará realizando un contrato, el mismo tendrá una duración de un (01) año, contados a partir de la suscripción de este y hasta su fiel cumplimiento. Una vez notificada la adjudicación, el oferente deberá presentar en base al cronograma dispuesto en el presente proceso, la garantía de fiel cumplimiento de contrato a los fines de suscribir de manera oportuna el contrato correspondiente. En caso de no presentar en el período dispuesto dicha garantía, así como no presentarse a la suscripción del contrato, la entidad contratante podrá de manera unilateral proceder con la revocación de la adjudicación y proceder en base al reporte de lugares ocupados del proceso. Para la redacción del mismo se le estaría solicitando, únicamente al oferente que resultase adjudicado, la presentación de la documentación, la cual no formará parte de su oferta, que será detallada a continuación:

- Copia de Cédula de Identidad y Electoral del representante legal de la empresa.
- Copia de la última lista de nómina societaria correspondiente al 2025 que esté vigente e indique las cantidades de cuotas sociales de cada uno de los socios, debidamente registrada y certificada por la Cámara de Comercio y Producción correspondiente al domicilio de la empresa.
- Copia de la última acta de asamblea de la empresa correspondiente al 2025 que esté vigente, debidamente registrada y certificada por la Cámara de Comercio y Producción correspondiente al domicilio de la empresa.

Esta documentación se deberá presentar solo a requerimiento de la entidad contratante, la no presentación de esta documentación por parte del oferente adjudicado imposibilitará poder realizarle el respectivo contrato.

#### Notas:

- Los Oferentes cuyas ofertas técnicas sean presentadas bajo el formato publicado en las especificaciones técnicas del proceso, es decir, que esta sea una transcripción de lo solicitado, será causa de descalificación de su propuesta. **(No copiar y pegar)**
- De acuerdo con lo establecido en el reglamento de aplicación 52-26, en su Artículo 106.- Subsanción y aclaración de ofertas expresa lo siguiente: "Las instituciones contratantes deben garantizar que el procedimiento de evaluación preserve la igualdad de trato, la competencia y la transparencia, permitiendo la subsanción o aclaración de documentos, pero sin admitir modificaciones que alteren el **contenido esencial de la oferta, su precio o sus condiciones técnicas**".
- Las ofertas que no presenten muestras podrán presentar su propuesta únicamente para los ítems 4, 5, 6 y 7, no serán evaluados los ítems 1, 2, 3, 8, 9 y 10; no obstante, el oferente solo deberá incluir en su oferta técnica los ítems que no se requirió muestra, de lo contrario será causa de descalificación de su oferta.

#### Anexos:

- Solicitud de Contratación.
- Formulario de Oferta Económica (SNCC.F.033).
- Formulario Presentación de Oferta (SNCC.F.034).
- Formulario de Información sobre el Oferente (SNCC.F.042).
- Formulario de Compromiso Ético de proveedores (as) del Estado.
- Especificaciones del Menú para propuesta.
- Formulario de presentación de muestra (SNCC.F.046).

\*\*\*\*No hay nada escrito debajo de esta página\*\*\*\*