



**PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN
CONTRATACIÓN MENOR**

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE
"CONTRATACION DESUMINISTRO DE ALMUERZOS PARA DIFERENTE AREAS DE LA INSTITUCION DIRIGIDO A
MIPYMES"**

IDAC-DAF-CM-2026-0029

Santo Domingo, Distrito Nacional
República Dominicana
Abril 2026

J.L.

1. Entidad Contratante

- 1.1. El **Instituto Dominicano de Aviación Civil (IDAC)**, creado mediante Ley de Aviación Civil de la República Dominicana, núm. 491-06, de fecha 28 de diciembre del año dos mil seis (2006), es el órgano responsable de supervisar y controlar la aviación civil en República Dominicana. En tanto, entre sus atribuciones, está la de autorizar y fiscalizar la construcción, puesta en funcionamiento y operación aeronáutica de los aeropuertos y aeródromos de uso público y privado del país, garantizando la seguridad y eficiencia en la prestación de servicios de control de tránsito aéreo, de conformidad.

2. Definiciones

- 2.1. Para fines del presente documento, los términos/frases que se listan debajo tendrán el significado que a continuación se les asigna:
- a) **Bienes y Servicios Comunes:** Aquellos objetivamente definidos por el mercado, de forma sencilla y corriente, debido a su compra regular y utilización por el sector privado, o que tienen especificaciones técnicas y patrones de desempeño y calidad objetivamente definidos.
 - b) **Contratación Menor:** Procedimiento de selección utilizado para la compra y/o contratación de bienes y servicios comunes y estandarizados, así como de obras y reparaciones menores, siempre que el valor estimado para la contratación no exceda del umbral establecido para este tipo de procedimiento.
 - c) **Consulta:** Comunicación escrita, remitida por un Oferente conforme el procedimiento establecido y recibida por el Comité de Compras y Contrataciones o la UOCC, solicitando aclaración, interpretación o modificación sobre aspectos relacionados exclusivamente con este Pliego de Condiciones.
 - d) **Cronograma:** Calendario que contiene las fechas y plazos que rigen cada una de las actividades correspondientes a la Contratación Menor, el cual deberá ser estrictamente observado y cumplido por los Interesados y/o Oferentes.
 - e) **Circular:** Aclaración que la UOCC emite, de oficio o para dar respuesta a Consultas, en relación con el contenido de las Especificaciones Técnicas, formularios, otra Circular o anexos, y que se hace de conocimiento de todos los Oferentes.
 - f) **Especificaciones Técnicas:** Conjunto de requisitos de carácter técnico con los que deben cumplir los bienes comunes y estandarizados que serán

T.2.

suministrados a la Entidad Contratante, así como las obras de menor cuantía y reparaciones menores que se ejecutarán en favor de la misma, conforme establece el presente documento.

- g) **Ficha Técnica:** Documento contentivo de las Especificaciones Técnicas requeridas por la Entidad Contratante.
- h) **Normativa Aplicable:** Normas jurídicas dominicanas que rigen la Contratación Menor, en especial la Ley 47-25 de fecha 28 de enero 2026 y su Reglamento de Aplicación, (el objeto de la contratación, y las relaciones de los órganos gubernamentales.
- i) **Notificación de la Adjudicación:** Notificación escrita dirigida al Adjudicatario y a los demás participantes informando sobre los resultados finales de la Contratación menor, dentro de un plazo de 5 días hábiles contados a partir de la emisión del Acta de Adjudicación.
- j) **Oferente:** Aquel que presentó Oferta para participar en la Contratación Menor. También denominado, indistintamente, "Proponente".
- k) **Oferente/proponente habilitado:** Aquel que participa en el proceso de selección y resulta habilitado en la fase de Evaluación Técnica del Procedimiento.
- l) **Oferta Económica:** Propuesta económica presentada por un Oferente, de conformidad con estas Especificaciones Técnicas y otros documentos que puedan aplicar, que constituye la policitud en firme del Oferente respecto del precio al que oferta los bienes, servicios u obras requeridos.
- m) **Oferta Técnica:** Propuesta técnica presentada por un Oferente, de conformidad con estas Especificaciones Técnicas y otros documentos que puedan aplicar, respecto de las condiciones generales y de los elementos funcionales y técnicos-legales correspondientes a los bienes, servicios u obras requeridos.
- n) **Orden de Compra o Servicio:** Documento presentado al Proveedor, mediante el cual la Entidad Contratante formaliza la solicitud de los bienes y servicios adjudicados.
- o) **Perito:** Profesional con pericia en diversos aspectos de compras y contrataciones o experto en la materia objeto de la Contratación Menor que colaborará asesorando, analizando y evaluando las Ofertas y elaborando los informes que contengan los resultados y que sirvan de sustento para las decisiones que deba adoptar la Dirección Administrativa y Financiera, en colaboración con la Dirección Jurídica.
- p) **Obra de Menor Cuantía:** Obra de construcción de naturaleza común, cuyo monto se sitúa por debajo del umbral establecido en la Normativa Aplicable para este tipo de contratación, y que comprende construcciones menores, reconstrucciones, mejoras o adecuaciones correctivas de obras existentes, ya sean de carácter vial, edilicio, sanitario, eléctrico u otra índole, sujeta a un procedimiento de selección simplificado.

J.L.

- q) **Reparaciones Menores:** Trabajos de mantenimiento preventivo o correctivo destinados a la conservación de un inmueble, incluyendo corrección de filtraciones, reparación de baños, pintura y arreglos eléctricos, cuyo costo total no excede el umbral máximo establecido por la Dirección General de Contrataciones Públicas para las contrataciones menores.
- r) **Unidad Operativa de Compras y Contrataciones (UOCC):** Unidad encargada de la parte operativa de los procedimientos de Compras y Contrataciones.

3. Objeto y alcance

El objeto de la presente convocatoria contratación de **IDAC-DAF-CM-2026-0029**, de conformidad con lo establecido en las Especificaciones Técnicas. El presente Procedimiento de Selección tiene como objetivo satisfacer la necesidad de adquirir **"CONTRATACION DE SUMINISTRO DE ALMUERZOS PARA DIFERENTES AREAS DE LA INSTITUCION"**.

- 3.1. Para apoyar las funciones habituales de la Entidad Contratante y su efectiva operatividad.
- 3.2. Las Especificaciones Técnicas serán cargadas en el Sistema Electrónico de Contrataciones Públicas (SECP) para acceso de los interesados y Oferentes. La Entidad Contratante notificará invitaciones a participar, vía la referida plataforma electrónica, en favor de tres (3) proveedores inscritos en el Registro de Proveedor del Estado (RPE), de conformidad con la Normativa Aplicable.
- 3.3. De conformidad con las Especificaciones Técnicas, esta contratación ha sido clasificada bajo el rubro clase-**90101501**- por lo que los Oferentes deberán contar, preferiblemente, con la referida actividad comercial en sus respectivos Registros de Proveedores del Estado.

J.C.

4. Disponibilidad y acceso a las Especificaciones Técnicas

- 4.1. Las Especificaciones Técnicas estarán disponible, para quien lo solicite, en el Domicilio de la Entidad Contratante en horario de 8:30 a. m. a 4:00 p. m. en la fecha indicada en el Cronograma, (ii) en la página Web de la institución www.idac.gob.do y en el SECP www.portaltransaccional.gob.do. Se sugiere que el Interesado que adquiera las Especificaciones Técnicas a través de la página Web de la institución o del portal administrado por el Órgano Rector envíe un correo electrónico al Correo Electrónico Oficial o, en su defecto, notifique a la Unidad Operativa de Compras y Contrataciones (UOCC) del IDAC sobre la adquisición de las mismas, a fin de que la Entidad Contratante tome conocimiento de su interés en participar. No será admisible como excusa, por la no consulta en tiempo oportuno, el desconocimiento respecto de la dirección para adquisición de las Especificaciones Técnicas.

5. Consultas, solicitud de aclaraciones y enmiendas

- 5.1. Los Oferentes que deseen formular Consultas podrán hacerlo, en el plazo establecido en el Cronograma, por correo electrónico o a través de la sección de mensajería del Sistema Electrónico de Contrataciones Públicas. En caso aplicable, las preguntas deberán ser remitidas desde una cuenta oficial de correo electrónico del Oferente o, en su defecto, el remitente deberá identificarse y acreditar su relación con el Oferente en nombre del cual efectúa la Consulta. Para fines de comunicación electrónica, los Oferentes deberán remitir sus Consultas a la cuenta de correo electrónico que a continuación se indica: maurelina.gil@idac.gov.do (Correo Electrónico Oficial).
- 5.2. La Entidad Contratante responderá las Consultas mediante Circulares, las cuales (i) enviará a todos los Oferentes (hayan o no formulado preguntas), (ii) en la fecha establecida en el Cronograma y sin identificar al Oferente que ha formulado la Consulta correspondiente. Las Circulares deberán ser publicadas en el portal institucional y en el administrado por el Órgano Rector en el plazo previsto en el Cronograma. Ninguna aclaración verbal por parte de la institución podrá afectar el alcance y condiciones de las Especificaciones Técnicas y sus anexos. Para tales efectos, sólo se entenderán como válidas las Circulares/Enmiendas que sean publicadas en el Sistema Electrónico de Contrataciones Públicas conforme al referido Cronograma.
- 5.3. La no formulación de Consultas o preguntas o la inasistencia de algún Oferente a la reunión presencial referida en el numeral anterior no lo relevará del cumplimiento de las eventuales obligaciones que se deriven de las mismas, las cuales deberán ser debidamente informadas a todos los Oferentes.

T.S

6. Cronograma de actividades

CRONOGRAMA	
ACTIVIDAD	PLAZO/FECHA
1. Publicación de convocatoria y Especificaciones Técnicas en el SECP y en el portal web institucional y notificación de invitaciones	17/4/2026 11:00
2. Período para realizar consultas y/o aclaraciones por parte de los(as) interesados(as)	21/4/2026 11:00
3. Plazo para emitir respuesta y adendas/enmiendas por parte de la DAF	22/4/2026 11:00
4. Recepción de Ofertas Técnicas, muestras y Ofertas Económicas	23/4/2026 11:00
5. Adjudicación	7/5/2026 17:00

CRONOGRAMA	
ACTIVIDAD	PLAZO/FECHA
6. Notificación de Adjudicación (artículo 126 de la Ley 47-25)	7/5/2026 17:05
7. Emisión de órdenes de compra	12/5/2026 17:05

7. Presentación de Ofertas

- 7.1. El Oferente deberá presentar su Oferta a través del Sistema Electrónico de Contrataciones Públicas (SECP), conteniendo su Oferta en un archivo compactado con los documentos requeridos por estas Especificaciones Técnicas. El Oferente que presente su Oferta en formato físico deberá contenerla en un sobre cerrado de forma inviolable. Las Ofertas en forma físico se recibirán en el Departamento de Compras y Contrataciones del IDAC, av. México esq. av. 30 de marzo, en el horario comprendido entre las 8:30 a. m. y 4:00 p. m. Cualquier.
- 7.2. Los documentos contenidos en las Ofertas en formato digital y en papel deberán estar firmados por el Representante Legal en todas las páginas y contener el sello del Oferente.
- 7.3. Los documentos solicitados por las Especificaciones Técnicas serán evaluados por el Perito designado al efecto, a fin de constatar la elegibilidad, capacidad técnica, financiera y la idoneidad del Oferente para ejecutar cumplir con lo requerido mediante la correspondiente Orden de Compra o Servicio.

8. Contenido de la Oferta Técnica y Económica

- 8.1. La Oferta Técnica y Económica deberá incluir lo siguiente:
 - a) Formulario de Presentación de Oferta (SNCC.F.034), debidamente firmado por el Representante Legal, o su apoderado al efecto, y sellado por el Oferente **(Subsanable)**
 - b) Formulario de Oferta Económica (SNCC.F.033) **(No subsanable)**, contentivo del precio al que el Oferente oferta los bienes requeridos por medio de las Especificaciones Técnicas
 - c) Formulario de Información sobre el Oferente (SNCC.F.042) **(Subsanable)**
 - d) Formulario de Compromiso Ético de Proveedores del Estado, debidamente firmado y sellado **(Subsanable)**
 - e) Formulario **Debida Diligencia** Interna Simplificada Gestión Antisoborno y de Compliance (FORM-SIG-007-007) **(Subsanable)**
 - f) Copia fotostática del certificado de **registro mercantil** vigente en el que conste que la actividad del negocio es afín al objeto de la contratación
 - g) Copia fotostática del documento de identidad del administrador o persona

J.L.

autorizada a firmar según el certificado de registro mercantil (**cédula de identidad/pasaporte**) (**Subsanable**)

- h) Copia fotostática de certificación de pago de obligaciones de la Seguridad Social en la Tesorería de la Seguridad Social (TSS). (En caso de no ser presentado, será verificado en línea por la institución) (**Subsanable**)
- i) Copia fotostática de certificación de cumplimiento con obligaciones fiscales en la Dirección General de Impuestos Internos (DGII). (En caso de no ser presentado, será verificado en línea por la institución) (**Subsanable**)
- j) Copia fotostática de Registro de Proveedores del Estado (RPE), emitido por la Dirección General de Contrataciones Públicas, indicando, conforme a la codificación UNSPSC, la actividad comercial contenida en el rubro núm. **90101501** (En caso de no ser presentado, será verificado en línea por la institución) (**Subsanable**)
- k) Copia fotostática de Certificación Mipyme, en caso aplicable (**Subsanable**)
- l) **Oferta Técnica** y Económica, de conformidad con las Especificaciones Técnicas establecidas en el presente documento (**No subsanable**).

8.2. Los precios cotizados por el Oferente en el Formulario de Presentación de Oferta Económica deberán ajustarse a los requerimientos que se indican a continuación. No deberán presentar alteraciones ni correcciones, ni tachaduras.

8.3. La Oferta Económica deberá presentarse en Pesos Dominicanos (RD\$). Los precios deberán expresarse en dos decimales (XXX.XX) y tendrán que incluir todas las tasas (divisas), impuestos y gastos que correspondan, transparentados e implícitos según corresponda. El Oferente será responsable de pagar todos los impuestos, derechos de aduana, o gravámenes que hubiesen sido fijados por autoridades municipales, estatales o gubernamentales, dentro y fuera de la República Dominicana, relacionados con el objeto de la Licitación.

T.C.

9. Especificaciones Técnicas

9.1. Las Ofertas presentadas deberán cumplir con las especificaciones que se detallan a continuación.

ítem	Especificaciones Técnicas o Descripción de los Servicios	Cantidad
01	Almuerzo pre-empacado División de transportación	1,200
02	Almuerzo pre-empacado Militares Norge Botello AILA y Caseta ruta 66	3,300
03	Almuerzo pre-empacado Militar edificio 30 de Marzo y Transportación	500

Términos y Condiciones

1.- Sólo para fines de comparación y evaluación de precios, todos los proponentes deben anexar a su oferta una cotización del precio:

- A. Se requiere un menú variado de treinta (30) días, según opciones detalladas en la descripción de los servicios para verificar las combinaciones sugeridas por el proveedor.
- B. Los Servicios serán entregados en las fechas indicadas y horas establecidas según su Lote en distribución del servicio.
- C. Los Servicios deberán tener impreso o escrito a mano legible el nombre de cada colaborador según listado de pedidos por el IDAC.
- D. Se requiere que cada servicio contenga cubertería desechable y servilletas.
- E. Se requiere que cada servicio venga con su debido empaque, fondo negro, tapa transparente, con divisiones para el arroz y la carne, en el caso de la ensalada o vegetales debe estar en un empaque individual.
- F. Se requiere que cada servicio este sellado/envuelto con papel film, protegiendo así los alimentos de contaminación y derrame.
- G. Se requiere que su establecimiento cuente con un mínimo de 5 personas encargadas de la elaboración y manipulación de los alimentos con su debido uniforme acorde con la función que realizan (Mandil blanco, cubre pelo, tapa boca y calzado cerrado). Los mismos deben de contar con la higiene adecuada y medidas de precaución en el manejo de los alimentos.
- H. Que su establecimiento cuente con un mínimo de dos (2) vehículos de distribución acorde con el servicio, lo cuales deben estar cerrados, en buen estado y su año de fabricación deberá ser del dos mil veinte (2020) en adelante. Los vehículos deberán estar rotulado con el nombre de la compañía. Los alimentos deberán ser transportados en cambros para conservar la temperatura de los mismos.
- I. Se requiere que su establecimiento sea una cocina industrial en óptimas condiciones construida en block, sin filtraciones ni goteras y debe contar con un área para almacenar todos los insumos alimenticios (procesados y no procesados) con la debida protección de plagas, animales, químicos y cambios de temperatura. Buenas condiciones de limpieza.
- J. Debe contar con extractores de grasa, olores y aire, que proporcionen una buena ventilación.

J.L.

- K. Se requiere que su establecimiento cuente con un área de refrigeración para la conservación y/o congelación de los alimentos.
- L. Se requiere que su establecimiento cuente con un contrato de control de plagas y/o eliminación (ratas cucarachas, moscas y otros). Anexar reporte de fumigación: una **(1) fumigación por mes.**
- M. El establecimiento debe contar con un sistema de agua osmosis para la limpieza de los alimentos y para la higiene (Anexar análisis de reporte microbiológicos y bacteriológicos del agua). No usar agua de pozo. los medios de almacenamiento (Tinacos, cisterna, tanques entre otros) deben estar limpios y en buen estado.

Almuerzo pre empacado

El proveedor deberá contemplar un menú que incluya 4 opciones normales y una opción saludable.

Opciones para elaborar el menú:

Arroces

- Arroz con vegetales
- Moro de habichuelas (Roja y Negras)
- Moro de guandules
- Arroz con maíz
- Arroz blanco
- Navideño
- Chowfan
- Trigo
- Arroz con jamón y tocineta
- Arroz amarillo con zanahoria y puerro

Legumbres

- Habichuelas guisadas (blancas, rojas o negras)
- Guandules guisados
- Lentejas guisadas
- Arvejas

Carnes

- Cerdo al limón
- Pierna de cerdo al horno
- Cerdo asado

J.L.

- Lomo de cerdo
- Pollo en salsa de hongos
- Pollo en salsa diversas
- Pollo con pimientos
- Pollo guisado
- Pechuga a la plancha
- Pollo a la crema
- Pollo a la Gordon Blue
- Chuleta agridulce o a la plancha
- Pechurinas
- Fajitas (Res o Pollo)
- Ropa vieja

Ensaladas

- Ensalada verde
- Ensalada Rusa
- Ensalada de pasta
- Ensalada de pastas con tuna
- Ensalada Cesar
- Vegetales hervidos
- Ensalada Capresa con pesto
- Ensalada de lechuga con tomates cherry y vinagreta de balsámico.
- Tipile

Otros

- Pastas (Penne/Espagueti)
- Pastelón de Berenjena
- Pastelón de Yuca
- Sancocho
- Ajíes rellenos
- Hamburguesas acompañadas de Papas fritas
- Fajitas de pollo / res acompañada de tortillas y aderezos (pico de gallo/ guacamole/ crema agria)

Viveres

- Mangú de plátanos
- Mangú de guineítos
- Puré de yautía
- Puré de auyama
- Puré de papas
- Puré de ñame
- Guineítos hervidos
- Plátanos maduros hervidos
- Batatas hervidas

J.L.

- Yuca hervida
- Yautía hervida
- Papa hervida
- Auyama Hervida
- Ñame hervido
- Puré de papa gratinado

Acompañantes para la opción normal:

- Arepitas de maíz
- Bollitos de yuca
- Berenjena frita
- Berenjenas parmesanas
- Papas fritas
- Papas salteadas
- Fritos de plátano maduro
- Tostones
- Vegetales al grill

Distribución de almuerzos:

3.- Se requiere que cada servicio se entregue con su debido empaque cerrado e individual, conteniendo cubertería desechable y servilletas.

4.- Los Servicios serán entregados en las fechas indicadas y horas establecidas.

5.-Las localidades donde se entregarán los servicios son:

A.- Militares Edificio Norge Botello, AILA, y Caseta Ruta 66. Ubicados en la Ruta 66 Y Prolongación Ruta 66, Punta Caucedo. Entrega de almuerzos: todos los días (lunes a domingo) recepción: **8:00 a.m. y 11:30 a.m.**

B.- Militares Edificio 30 de Marzo y Transportación, ubicados en la Av. México esq. 30 de Marzo (Sede Principal IDAC) y en la calle Jacinto De Los Santos no. 1 esq. San Rafael (detrás de INDOMET), Los Mameyes: recepción fines de semana (sábados y domingos) y días feriados: **8:00 a.m. y 11:30 a.m.**

C.- División Transportación en la calle Jacinto De Los Santos no. 1 esq. calle San Rafael (detrás de INDOMET), Los Mameyes: recepción lunes a viernes: **11:15 a.m.**

6.- Las empresas que deseen ofrecer dicho servicio, deben tener una cercanía del Edificio Norge Botello y de la localidad de Transportación, para poder cumplir con los horarios de entregas establecidos

J.C.

Criterios de Evaluación

Criterio	Puntuación/Ponderación
Experiencia del proponente	Cumple/no cumple
Licencia o Permiso Sanitario	Cumple/no cumple
Certificación de INDOCAL.	Cumple/no cumple
Certificado de Registro Industrial	Cumple/no cumple
Cumplimiento de la documentación requerida	Cumple/no cumple
Cercanía del Edificio Norge de la localidad de Transportación.	Cumple/no cumple
Degustación	50 puntos
Oferta económica	50 puntos

Para fines de degustación y evaluación, todos los ofertantes en este proceso deberán presentar en el Departamento de Compras y Contrataciones del Instituto Dominicano de Aviación Civil, una degustación de:

Descripción	Cantidad a presentar
Una porción pequeña de comida servida en empaques personales, que contenga un arroz, dos tipos de carnes, una ensalada, una guarnición y un pastelón.	1

La fecha para presentar la degustación es el, en horario de 11:00 a.m. No serán admitidas aquellas que lleguen fuera del plazo contemplado. Las muestras deben estar identificadas con el nombre de la empresa participante.

Criterios de Adjudicación

Criterios	Ponderación
Experiencia del proponente.	
El proponente deberá presentar certificaciones (mínimo 2), en las que demuestre o acredite su experiencia ofreciendo servicios de catering.	Cumple/no cumple

Licencia o Permiso Sanitario:	
Presentar Licencia o Permiso Sanitario Vigente, emitido por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social.	Cumple/no cumple
Certificación de INDOCAL:	
Presentar Licencia, emitido por el Ministerio de Industria y Comercio.	Cumple/no cumple
Certificado de Registro Industrial:	
Certificado de Registro Industrial que lo acredite como industria dedicada a la Elaboración de alimentos para consumo humano.	Cumple/no cumple
Cumplimiento de la documentación requerida:	
<p>Cumplirá el oferente que presente los siguientes documentos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Registro de Proveedores de Estado (RPE), emitido por la Dirección General de Contrataciones Públicas, 2) Certificación emitida por la Dirección General de Impuestos Internos y/o fotocopia del recibo del último pago, donde se haga constar que está al día en el pago de sus obligaciones fiscales, 3) Certificación emitida por la Tesorería de la Seguridad Social y/o fotocopia del recibo del último pago, donde se haga constar que está al día en el pago de sus obligaciones de la seguridad social. 4) Certificación actualizada que la acredite como Mipymes. 5) Formulario de información sobre el oferente. SNCC.F.042. 6) Formulario de Presentación oferta económica SNCC.F.033. 	Cumple/no cumple
Distancia de la empresa a ofrecer el servicio al Edificio Norge Botello	
Las empresas que deseen ofrecer dicho servicio deben tener una cercanía del Edificio Norge Botello y de la localidad de Transportación, para poder cumplir con los horarios de entregas establecidos	Cumple/no cumple

J.L.

Degustación	50 puntos
Degustación: en este criterio se evaluarán los siguientes aspectos: presentación, punto de cocción, sabor, color acorde al alimento en cuestión, aroma, textura y consistencia.	50 puntos

- 9.2. Dada la naturaleza de la contratación, los bienes y servicios requeridos por medio del presente Procedimiento deberán ser entregados y/o ejecutados contra presentación de la correspondiente Orden Compra o Servicio. En tal sentido, su entrega o realización deberá ser de manera inmediata.
- 9.3. Además de las especificaciones detalladas, en las Oferta presentada deberán constar -de manera expresa- las siguientes condiciones:
- a) Condición de pago: crédito a sesenta (60) días.
 - b) Moneda: Exclusivamente en pesos dominicanos (RD\$)
 - c) Vigencia de la Oferta: treinta (30) días calendarios, contados a partir de la fecha de presentación de Ofertas.

10. Criterios de evaluación de la Oferta y adjudicación

- 10.1. La Oferta que cumpla con todos los criterios de presentación establecidos en estas Especificaciones Técnicas y obtenga el mayor puntaje será considerada para la evaluación económica.
- 10.2. La oferta que obtenga el mayor puntaje técnicamente y sumados junto al mayor porcentaje luego de la evaluación económica será considerada para la adjudicación.
- 10.3. La Unidad Operativa de Compras y Contrataciones (UOCC) realizará el estudio de la Oferta y elaborará el informe de evaluación, tomando como base los documentos y cotizaciones presentados. Dicho informe contendrá la recomendación de adjudicación debidamente motivada y será remitido a la autoridad competente para su conocimiento y aprobación, conforme al procedimiento de Compra Menor.
- 10.4. Aprobada la adjudicación, la UOCC emitirá el acta simple correspondiente, notificará la adjudicación y sus anexos a los Oferentes, y gestionará la publicación del informe de evaluación y del acta de adjudicación en el SECP.

11. Condiciones de pago

- 11.1. El pago será realizado mediante cheque a favor del Adjudicatario, una vez recibidos conforme los servicios requeridos a presentación de factura. Dicho pago se efectuará dentro del plazo de treinta (30) días calendario a partir de la presentación de la correspondiente factura.
- 11.2. Las facturas deberán ser emitidas a nombre del Instituto Dominicano de Aviación Civil (IDAC), bajo NFC gubernamental y el RNC núm. 430-044857.

12. Anexos

- a) Formulario de Información sobre el Oferente (SNCC.F.042)
- b) Formulario de Presentación de Oferta (SNCC.F.034)
- c) Formulario de Presentación de Oferta Económica (SNCC.F.033)
- d) Formulario de Compromiso Ético de Proveedores del Estado
- e) Formulario Debida Diligencia Interna Simplificada Gestión Antisoborno y de *Compliance* (FORM-SIG-007-007).
- f) Formulario de Entrega de Muestras **(SNCC.F.056)**



Jorge Luis Ventura

Director Administrativo

Instituto Dominicano de Aviación Civil (IDAC)

