

INSTITUTO DE ESTABILIZACION DE PRECIOS (INESPRE)

INFORME DE ESTUDIO PREVIO

**ADQUISICION DE SALAMI PARA ABASTECER LOS PROGRAMAS QUE EJECUTA LA
INSTITUCION A NIVEL NACIONAL**

**SANTO DOMINGO, DISTRITO NACIONAL
REPUBLICA DOMINICANA
SEPTIEMBRE, 2026**

1. Antecedentes y Justificación de la Necesidad

Antecedentes: Que la Dirección de Comercialización, en su rol de Unidad Requiriente, identificó la necesidad institucional de contratar la adquisición de salami para abastecer los programas que ejecuta la institución a nivel nacional. En cumplimiento con la normativa de planificación vigente, dicha necesidad fue oportunamente contemplada y aprobada como una actividad dentro del Plan Anual de Contrataciones (PAC) de la institución para el presente período fiscal. Conforme al Clasificador de Bienes y Servicios, el requerimiento se encuentra catalogado bajo el Código de Proceso **Familia: 50110000, correspondiente a Productos de Carnes y Aves de Corral**. Dadas las características del objeto de contratación y el cumplimiento de los extremos legales exigidos, viabilizar este requerimiento corresponde a la modalidad de Procedimiento de Contratación Simplificada.

Justificación: La adquisición de salami resulta necesaria para garantizar el abastecimiento oportuno de los programas y actividades que desarrolla la institución a nivel nacional, asegurando la continuidad operativa y el cumplimiento de los objetivos institucionales establecidos para el año 2026. Asimismo, esta contratación permitirá disponer de los insumos requeridos para la ejecución eficiente de las actividades contempladas en el Plan Operativo Anual (POA), evitando retrasos o afectaciones en la prestación de los servicios dirigidos a la población beneficiaria y contribuyendo al adecuado desarrollo de los programas institucionales.

2. Objetivo y Alcance del Suministro (Especificaciones Técnicas)

Objetivo: Garantizar la adquisición y suministro oportuno de salami de calidad comercial, destinado al abastecimiento de los programas y actividades que ejecuta la institución a nivel nacional, asegurando que el producto cumpla con las condiciones técnicas, físicas, químicas y de empaque requeridas para su adecuada conservación y utilización.

- **Alcance del Suministro:** Comprende el suministro, entrega y distribución de Salami debidamente etiquetado y acondicionado para su conservación, conforme a las especificaciones técnicas mínimas establecidas por la institución, bajo la siguiente matriz técnica:

Ítem	Descripción del Bien	Unidad	Cantidad	Especificaciones Técnicas Mínimas
1	Salami Superior 1.5 libra	Libra	30,000	Tipo: Cocido de Cerdo
				Calidad: Comercial.
				Origen: Producción Nacional
				Sabor: Característico
				Color: Característico del producto
				Olor: Agradable, no debe presentar rancidez y olores extraños
				Interior: Homogéneo y compacto
				Requisitos Físicos, Químicos microbiológicos: Humedad: máxima de 5%, Proteína: mínima 10%, Grasa: máxima 20 %, Almidón: Máximo 10%, Proteína agregada: Maxima 4%
				Envase: Resistente al producto, inocuo, apto para alimento herméticamente sellado o al vacío.
				Etiquetado: Debe indicar nombre del producto, registro sanitario, grado de calidad, peso neto al empacar, nombre y dirección del fabricante, número de lote, tabla nutricional, fecha de producción y vencimiento y código de barra, fácilmente legible a simple vista.
				Requisitos Microbiológico: Debe cumplir con los límites microbiológicos establecidos por normativas sanitarias
				Almacenamiento: Almacenamiento según las normas requeridas para el producto (seco, ventilado, aireado y limpio)

				Almacenar a una temperatura de 10-18 °C
--	--	--	--	---

Ítem	Descripción del Bien	Unidad	Cantidad	Especificaciones Técnicas Mínimas
2	Salami Superior 3 libras	Libra	20,000	Tipo: Cocido de Cerdo
				Calidad: Comercial.
				Origen: Producción Nacional
				Sabor: Característico
				Color: Característico del producto
				Olor: Agradable, no debe presentar rancidez y olores extraños
				Interior: Homogéneo y compacto
				Requisitos Físicos, Químicos microbiológicos: Humedad: máxima de 5%, Proteína mínima 10%, Grasa: máxima 20%, Almidón: máximo 10%, Proteína agregada; máxima 4%
				Envase: Resistente al producto, inocuo, apto para alimento herméticamente sellado o al vacío.
				Etiquetado: Debe indicar nombre del producto, registro sanitario, grado de calidad, peso neto al empacar, nombre y dirección del fabricante, número de lote, tabla nutricional, fecha de producción y vencimiento y código de barra, fácilmente legible a simple vista.
				Requisitos Microbiológico: Debe cumplir con los límites microbiológicos establecidos por normativas sanitarias

				Almacenamiento: Almacenamiento según las normas requeridas para el producto (seco, ventilado, aireado y limpio) Almacenar a una temperatura de 10-18 °C.
--	--	--	--	---

3. Condiciones de Ejecución y Entrega

Cobertura de Entrega: El salami será entregado conforme a los requerimientos y lugares indicados por la institución para el abastecimiento de los programas institucionales a nivel nacional.

Planificación de Entrega: El proveedor deberá cumplir con el cronograma y cantidades establecidos por la institución, garantizando la entrega oportuna de los bienes requeridos.

Recepción y Conformidad: Para la recepción de los bienes, el proveedor deberá presentar la documentación técnica y administrativa requerida, incluyendo oferta técnica, formulario SNCC-F-056, licencia o permiso sanitario vigente y demás documentos que respalden la calidad y cumplimiento del suministro.

4. Matriz de Gestión de Riesgos

Siguiendo las pautas de la Guía Integral de Gestión de Riesgos del SNCP, se determinan los siguientes riesgos y sus respuestas institucionales:

Riesgo Identificado	Probabilidad	Impacto	Medida de Mitigation Institucional
Entrega de productos que no cumplan con las especificaciones técnicas requeridas	Media	Alto	Validación de muestras mediante formulario SNCC-F-056 y evaluación de la oferta técnica presentada por el proveedor.
Incumplimiento en los plazos de entrega establecidos	Media	Alto	Exigencia de carta de compromiso de entrega y seguimiento por parte de la Unidad Requerente para garantizar el cumplimiento oportuno.

Proveedor sin permisos sanitarios vigentes	Baja	Alto	Requerimiento obligatorio de licencia o permiso sanitario vigente emitido por la autoridad competente.
Riesgo de suministro deficiente o experiencia insuficiente del proveedor	Media	Medio	Solicitud de mínimo dos cartas de certificación de cumplimiento satisfactorio emitidas por instituciones públicas o privadas correspondientes a los años 2024-2025.

5. Criterios de Evaluación de Ofertas

Las propuestas serán evaluadas bajo la metodología Cumple/No Cumple para los aspectos legales y técnicos. Para la evaluación económica, se realizará la comparación de precios, adjudicándose a la oferta más conveniente que cumpla con todos los requisitos establecidos en el pliego de condiciones.

La adjudicación se otorgará al oferente cuya propuesta cumpla con los requisitos legales, técnicos y financieros establecidos en el pliego de condiciones y presente la oferta económica más conveniente, siempre que se encuentre dentro de la disponibilidad presupuestaria asignada para el presente proceso.

Evaluación Legal (Cumple / No Cumple):

1. Formulario de Presentación de Oferta (SNCC.F.034)
2. Formulario de Información sobre el(la) Oferente (SNCC.F.042)
3. 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: Familia: 50110000 productos de carne y aves de corral, no tiene que ser depositado, será verificado en línea por la institución.
4. Copia del Registro Mercantil expedido por la Cámara de Comercio y Producción correspondiente (vigente).
5. Copia de los Estatutos sociales vigentes debidamente registrado en la Cámara de Comercio y Producción correspondiente.
6. Copia de la nómina de accionistas y acta de la última asamblea realizada debidamente registrada por ante la Cámara de Comercio y Producción correspondiente.
7. Copia de la nómina de accionistas y acta de asamblea realizada mediante la cual se designe expresamente el actual gerente o consejo de administración, según aplique, que tiene potestad para firmar contratos a nombre de la empresa

participante, debidamente registrada en la Cámara de Comercio y Producción correspondiente.

1. Formulario de compromiso ético de proveedores (as) del Estado debidamente firmado y sellado.
2. Declaración jurada simple del oferente, manifestando que no se encuentra dentro de las inhabilitaciones del art. 38, de la Ley núm. 47-25. Dicho documento no requiere estar legalizado por notario público.
3. Poder de representación debidamente notariado y legalizado en la Procuraduría General de la Republica - PGR (si aplica).
4. Certificación de MIPYMES (cuando aplique).
5. Copia de la cédula de identidad y electoral del representante legal
6. Formulario Entendimiento Código de Ética.
7. Formulario de diligencia y conflicto de interés SNCCP-PROV-F-040.

Evaluación Financiera (Cumple / No Cumple):

1. Copia de las Declaraciones Juradas Anuales del Impuesto Sobre la Renta de Sociedades y Personas Físicas presentadas ante la Dirección General de Impuestos Internos (Formularios IR-1 e IR-2) y sus anexos. SUBSANABLE.
2. Estado(s) Financiero(s) de los dos (2) últimos años fiscales de los últimos ejercicios contables consecutivos, certificados por una firma de auditores o un CPA (contador público autorizado), donde se verificará lo siguiente: SUBSANABLE.
 - o Índice de solvencia= $\text{ACTIVO TOTAL} / \text{PASIVO TOTAL}$. Límite establecido mayor de 1.20.
 - o Índice de liquidez corriente = $\text{ACTIVO CORRIENTE} / \text{PASIVO CORRIENTE}$. Límite establecido mayor de 0.9.
 - o Índice de endeudamiento = $\text{PASIVO TOTAL} / \text{PATRIMONIO NETO}$. Límite establecido: Menor de 0.80.
 - o 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.
 - o 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.

Evaluación Técnica (Cumple / No Cumple/ Puntaje):

1. Oferta Técnica: ítem, cantidad, unidad de medida, y descripción técnica de lo solicitado con imágenes (No subsanable).
2. Copia del certificado del registro sanitario emitido por Salud Pública (Subsanable).

3. Carta de aceptación de crédito de un mínimo de 60 días contados a partir de presentación de factura, mediante carta firmada y sellada por la empresa oferente. (Subsanable).
4. Carta de compromiso de aceptación de entrega según lo establecido en el pliego de condiciones. (Subsanable).
5. Experiencia como Contratista/Proveedor en este tipo de actividad. (SNCC.D.049), documentación que evidencie experiencia por un mínimo dos (2) años en el ejercicio de la actividad comercial, con soporte documental que evidencie la actividad comercial de venta de estos productos a clientes privados o públicos, referencias comerciales donde el cliente certifique satisfacción del servicio, contratos u ordenes de compras similares a los requeridos en el presente pliego del proveedor o contratos u ordenes de compras. La no presentación del documento es subsanable, más no el contenido.
6. Mínimo dos (2) certificaciones de experiencia satisfactoria. Emitidas por instituciones públicas o privadas donde el oferente haya suministrado bienes similares de manera satisfactoria. (Subsanable)
7. Carta de Garantía del producto ofertado: Tiempo otorgado por el oferente con su correspondiente endoso a favor de INESPRE, para cubrir desperfectos por defectos de fábrica o vicios ocultos, si aplica; la garantía del oferente se exigirá siempre y cuando proceda y el endoso se hará de resultar adjudicatario. El tiempo otorgado por el oferente deberá ser un (1) mes de garantía para los bienes solicitados en los casos que aplique. (Subsanable).
8. Certificación de garantía debe cubrir la obligación de reemplazo de los productos ofertados en caso de ruptura, signo de descomposición o una vigencia (vida útil) mínimo un (1) año. (Subsanable).
9. Formulario de entrega de muestra (SNCC-F-056) (No Subsanable)
10. Cronograma de entrega en el cual el oferente se compromete a realizar la entrega de los bienes en el plazo establecido en el pliego de condiciones. (Subsanable).

6. Criterios de Evaluación Económica y Financiera

Que la metodología de la oferta económica será de aquellos oferentes que cumplan con todas las credenciales y obtengan la escala de puntuación conforme a lo establecido en el pliego de condiciones.

6.1 Estudio de Mercado y Presupuesto Estimado

En cumplimiento de la normativa de contrataciones públicas, se realizó un levantamiento económico utilizando tres fuentes de verificación: el histórico de precios institucionales, un sondeo mediante cotizaciones de proveedores del rubro inscritos en el RPE, y la consulta en el Sistema Electrónico de Contrataciones Públicas (SECP).

	Salami Superior 1.5 lb.	Salami Superior 3 lb.
Consulta cotización No. 1	94.10	93.06
Consulta cotización No. 2	85.00	85.00
Consulta cotización No. 3	142.17	142.17

Ítem	Descripción del Bien	Cantidad	Unidad de Medida	Precio Unitario Estimado (RD\$)	Total Estimado (RD\$)
1	Adquisición de salami superior 1.5 libra	30,000	Libra	RD\$ 120.00	RD\$3,600,000.00
2	Adquisición de salami superior 3 libra	20,000	Libra	RD\$ 120.00	RD\$ 2,400,000.00

PRESUPUESTO TOTAL ESTIMADO RD\$6,000,000.00

- **Nota Presupuestaria:** El monto total estimado asciende a seis millones de pesos dominicanos con 00/100 (RD\$6,000,000.00), incluyendo ITBIS y cualquier costo asociado al suministro y entrega de los bienes requeridos. El proceso cuenta con la correspondiente Certificación de Apropiación Presupuestaria emitida por el área financiera de la institución.

6.2. Análisis de Razonabilidad de Precios:

Tomando como base el estudio de mercado realizado, se constató que los precios unitarios estimados para la presente contratación son razonables, competitivos y se encuentran dentro de los márgenes del mercado nacional. El presupuesto institucional programado es solvente, lo que garantiza la eficiencia en el uso de los fondos públicos y asegura la viabilidad económica del proceso.

7. Garantías Requeridas

Conforme a la Ley 47-25 de contrataciones públicas y su Reglamento de Aplicación, se requerirá garantía de mantenimiento y seriedad de la oferta equivalente al uno por ciento (1 %) del monto total ofertado, con la vigencia establecida en el Pliego de condiciones y el cronograma.

El adjudicatario deberá constituir, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación de la adjudicación, una garantía de fiel cumplimiento del contrato equivalente al cuatro por ciento (4 %) del monto adjudicado o al uno por ciento (1 %) cuando se trate de una MIPYME.

8. Conclusión y Recomendación

Se recomienda formalmente al Comité de Contrataciones autorizar el inicio del procedimiento de adquisición de salami, destinado al abastecimiento de los programas institucionales a nivel nacional. Esta contratación cuenta con la debida justificación técnica y planificación institucional, al estar contemplada en el Plan Anual de

Contrataciones (PAC), garantizando el cumplimiento de los objetivos operativos y la continuidad de las actividades programadas, en estricto apego al marco legal vigente del Sistema Nacional de Contrataciones Públicas de la República Dominicana.



Unidad Requiriente

A blue ink signature is written over a horizontal dashed line.

Analista Legal

Analista Financiera