

**INSTITUTO DE ESTABILIZACION DE PRECIOS  
(INESPRE)**

**DIVISION DE COMPRAS Y CONTRATACIONES**

**CONVOCATORIA A COMPRAS MENORES**

Estimados señores:

**EL INSTITUTO DE ESTABILIZACION DE PRECIOS (INESPRE)**, les invita a participar en el procedimiento de Compras Menores, referencia No. **INESPRE-DAF-CM-2021-0042**, a los fines de presentar su mejor oferta para la Adquisición de Ajo en Pasta.

La adjudicación se hará a favor del oferente que presente la mejor propuesta y que cumpla con la ficha técnica anexa y sea calificada como la Oferta que más convenga a la satisfacción del interés general y el cumplimiento de los fines y cometidos de la administración conforme a la calidad y precio.

La presente invitación se hace de conformidad con los Artículos Nos. 16 y 17 de la Ley No. 340-06 de fecha dieciocho (18) de agosto del año dos mil seis (2006) sobre Compras y Contrataciones de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones y su posterior modificación contenida en la Ley No. 449-06 de fecha seis (06) de diciembre del año dos mil seis (2006). Así como los Artículos Nos. 49, 50 y 51 del Reglamento de aplicación de la citada ley aprobado mediante Decreto No. 543 de fecha seis (06) de septiembre del año dos mil doce (2012).

El oferente deberá entregar su oferta a través del Portal Transaccional o en un sobre cerrado, debidamente identificado con la siguiente información:

**Nombre del Oferente/Proponente:**

**(Sello Social)**

**INSTITUTO DE ESTABILIZACION DE PRECIOS (INESPRE)**

**Presentación de Ofertas: un sobre con el contenido de la oferta.**

**Referencia del Procedimiento: INESPRES-DAF-CM-2021-0042.**

Los Oferentes/Proponentes deberán estar inscritos en el Registro de Proveedores del Estado, administrado por la **DIRECCION GENERAL DE CONTRATACIONES PUBLICAS**.

Los Oferentes presentarán su oferta en moneda nacional (Pesos Dominicanos, RD\$).

**Criterio de Evaluación:**

Cumple/No Cumple

**Presentación de la Oferta:**

1. Oferta o cotización presentada por el Oferente.
2. Registro de Proveedor del Estado (RPE).
3. Certificación de los pagos de impuestos actualizados, TSS, DGII.
4. Registro Mercantil (actualizado).

**Condiciones Específicas:**

1. El oferente deberá realizar su propuesta por la cantidad total, indicando las marcas.
2. El precio unitario antes de impuesto deberá estar expresado en dos decimales terminado en **.00 ó .50 ejemplos (XX.00) (XX.50)**
3. Presentación de muestras.

**Condiciones de Pago:**

El pago será realizado de 30 a 60 días, luego de la recepción de los bienes.

**Fecha de Prestación de los bienes:**

A partir de la emisión de la Orden de Compras.

El Contrato se perfeccionara con la recepción de Orden de Compra por parte del Proveedor.

Se considerará incumplimiento de Contrato, la mora del Proveedor para comenzar la entrega de los productos después de 15 días de haber recibido la Orden de Compra, lo cual determinara su finalización, procediendo adjudicar al siguiente oferente que certifique si está en capacidad de suplir los bienes.

Para cualquier consulta o aclaración del procedimiento de referencia, los datos de contacto son los siguientes:

**Nombre:** Ferdy Mendieta.

**Unidad Operativa:** División de Compras y Contrataciones.

**Nombre de la Entidad Contratante:** Instituto de Estabilización de Precios (INESPRE).

**Referencia:** INESPRES-DAF-CM-2021-0042

**Dirección:** Av. 27 de Febrero, Esquina Av. Gregorio Luperón, 4to. Piso Edificio del Instituto Agrario – IAD, Distrito Nacional, República Dominicana.

**Teléfono:** 809-621-0020 ext. 2201

**E-mail:** [compras@inespre.gob.do](mailto:compras@inespre.gob.do)



## Instituto de Estabilización de Precios

### FICHA TÉCNICA INESPRE-DAF-CM-2021-0042

#### Adquisición de Ajo en Pasta

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
Ajo en Pasta 8 onzas	Unidad	12,000

No. Item	Productos	Especificaciones Técnicas y Normas
	Ajo en pasta	<p><b>Descripción</b> Ajo triturado</p> <p><b>Producción:</b> Nacional</p> <p><b>Método de Preparación:</b> -Desgranado -Pelado -Desinfectado -Picado</p> <p><b>Característica del Producto:</b>  -<b>Color:</b> blanco cremoso -<b>Textura:</b> característico del producto -<b>Sabor:</b> natural -<b>Olor:</b> natural</p>

**Ingrediente:**

**-Diente de ajo:** 85.5%

**-Sal:** 15%

**-Ácido cítrico:** de 1.5 - 0.5%

**Característica físico químico**

**- Humedad:** desde 3.0 -4.0 %

**Exento de sabores y olores extraños****Normas de calidad:**

Ajustada al producto

**Forma de uso del producto**

-Guardar en envase cerrado a temperatura entre 0 y 6 °C .

-Consumir dentro del tiempo establecido según su almacenamiento, cumpliendo con las normas del número de lote y fecha de vencimiento.

-Transportación y tamaño del envase: entre 8 -15 onzas.

-No puede ser sometido a ningún proceso de irradiación.

**Vida útil del producto**

Depende del cumplimiento de las condiciones de conservación

**Base de determinación:**

Sujeta a análisis de laboratorio.

**Etiquetado:**

- a) Identificación del producto
- b) Características comerciales
- c) Origen o región del producto
- d) Peso neto en libras

**Almacenamiento:**

A temperatura de ambiente controlado

**Transporte, Carga y Descarga:**

Por cuenta del suplidor