



GOBIERNO DE LA
REPÚBLICA DOMINICANA

**Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña
(ISFODOSU)**



Especificaciones Técnicas

Adquisición de carnes rojas y blancas para alimentación de los estudiantes y personal docente y administrativo del recinto Eugenio María de Hostos.

ISFODOSU-DAF-CM-2023-0272

Santo Domingo, Distrito Nacional
República Dominicana
Agosto de 2023

No se podrá considerar error u omisión subsanable, cualquier corrección que altere la sustancia de una oferta para que se la mejore.

La Entidad Contratante rechazará toda Oferta que no se ajuste sustancialmente a las Especificaciones Técnicas. No se admitirán correcciones posteriores que permitan que cualquier Oferta, que inicialmente no se ajustaba, posteriormente se ajuste a la misma.

1.6 Errores No Subsanables del Proceso

Serán considerados errores No Subsanables aquellos que alteren la sustancia de la oferta para mejorarla, así como la no utilización de los formularios establecidos de uso obligatorio para este proceso.

1.7 Rectificaciones Aritméticas

Para fines de subsanaciones, los errores aritméticos serán corregidos de la siguiente manera

- a) Si existiere una discrepancia entre una cantidad parcial y la cantidad total obtenida multiplicando las cantidades parciales, prevalecerá la cantidad parcial y el total será corregido.
- b) Si la discrepancia resulta de un error de suma o resta, se procederá de igual manera; esto es, prevaleciendo las cantidades parciales y corrigiendo los totales.
- c) Si existiere una discrepancia entre palabras y cifras, prevalecerá el monto expresado en palabras.

Si el Oferente no acepta la corrección de los errores su Oferta será rechazada.

1.8 Consultas

Los interesados podrán solicitar a la Entidad Contratante aclaraciones acerca de la Ficha Técnica, hasta la fecha que coincida con el **CINCUENTA POR CIENTO (50 %)** del plazo para la presentación de las Ofertas. Las consultas las formularán los Oferentes por escrito, sus representantes legales, o quien éstos identifiquen para el efecto. El Departamento de Compras y Contrataciones, dentro del plazo previsto, se encargará de obtener las respuestas conforme a la naturaleza de esta.

1.9 Enmiendas

De considerarlo necesario, por iniciativa propia o como consecuencia de una Consulta, la entidad contratante podrá modificar, mediante Enmiendas, la Ficha Técnica, formularios, otras Enmiendas o anexos. Las Enmiendas se harán de conocimiento de todos los Oferentes/Proponentes y se publicarán en el portal institucional y en el administrado por el Órgano Rector.

Tanto las Enmiendas como las Circulares emitidas por la entidad contratante pasarán a constituir parte integral de la presente especificaciones técnicas y, en consecuencia, serán de cumplimiento obligatorio para todos los Oferentes/Proponentes.



Sección II

Datos de la Compra Menor

2.1 Procedimiento de Selección


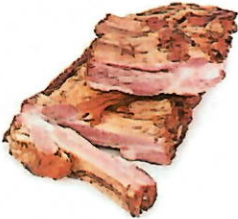
El procedimiento de selección utilizado es la Compra Menor, de acuerdo con la resolución PNP-01-2023 que establece los umbrales toques para la determinación de la modalidad de selección de los procedimientos de

2.5 Especificaciones Técnicas del bien (OFERTA TÉCNICA):

Ítem	Producto	Especificaciones	Imagen de referencia	Unidad de Medida	Cantidad
01.	Carne de res, molida Premium.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Carne molida Premium, 95/5, 95% carne y 5 % grasa. ▪ Empacada en cajas, con su funda de plástico resistente e higiénica, protegiendo la cadena de frío e inocuidad. ▪ Fecha de envasado debidamente especificada en el empaque. ▪ Color característico de la Carne fresca (Rojizo). ▪ Ausencia de olores asociados a la descomposición, (Rancio o Acido). ▪ Su olor debe ser característico a carne fresca y su aspecto sin evidencia de maltrato o putrefacción. ▪ Deberá poder mantenerse a una temperatura estimada de 0 a 7 Grados Celsius. 		Libra	500
02.	Pecho de res comercial.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pecho de Res Comercial, Empacado en cajas, con su funda de plástico resistente e higiénica, protegiendo la cadena de frío e inocuidad. ▪ Fecha de envasado debidamente especificada en el empaque. ▪ Color característico de este corte. ▪ Ausencia de olores asociados a la descomposición, (Rancio o Acido). ▪ Ausencia de viscosidad amarilla o verdosa y de elementos extraños a este tipo de proteína como tierra, piedras, insectos, etc. ▪ Su olor debe ser característico a carne fresca y aspecto sin evidencia de maltrato o putrefacción. ▪ Deberá poder mantenerse a una temperatura estimada de 0 a 7 Grados Celsius. 		Libra	350

10

6

		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Deberá poder mantenerse a una temperatura estimada de 0 a 7 Grados Celsius. 			
06.	Chuleta de cerdo fresca, corte de centro.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Chuleta de Cerdo Fresca, Corte en el centro, sin hueso en medio. ▪ Empacada al vacío en plástico transparente. ▪ La chuleta de cerdo fresca deberá ser con corte del centro (center cut), magra, blanda, jugosa y rebanada. ▪ Color característico de este corte (Rosa). ▪ Ausencia de olores asociados a la descomposición, (Rancio o Acido), Ausencia de viscosidad amarilla o verdosa y de elementos extraños a este tipo de proteína como tierra, piedras, insectos, etc. ▪ Su olor debe ser característico a carne fresca y aspecto sin evidencia de maltrato o putrefacción. ▪ Deberá poder mantenerse a una temperatura estimada de 0 a 7 Grados Celsius 		Unidad	1,100
07.	Costilla de cerdo ahumada.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Costilla Ahumada individual, en empaque de plástico resistente debidamente sellado. ▪ Fecha de envasado debidamente especificada en el empaque. ▪ Color característico de este corte. ▪ Ausencia de olores asociados a la descomposición, (Rancio o Acido), Ausencia de viscosidad amarilla o verdosa y ausencia de elementos extraños (tierra, piedras, insectos, etc.). ▪ Su olor debe ser característico a carne fresca y aspecto sin evidencia de maltrato o putrefacción. ▪ Deberá poder mantenerse a una temperatura estimada de 0 a 7 Grados Celsius. 		Libra	650

11.00	Longaniza gruesa.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Producto crudo cubierto de tripa natural de cerdo rellena de un picadillo grueso elaborado a base de carne de cerdo, aditivos y condimentos característicos como agrio de naranja, orégano, ajíes verdes entre otros. ▪ Empaque al vacío ▪ Fecha de caducidad legible. 		Libra	200
-------	--------------------------	--	--	-------	-----

Nota Importante

1. Las fotos adjuntadas en este documento son para fines de referencia. Las marcas de los artículos ofertados por los interesados deben ser especificadas en los documentos de oferta técnica y oferta económica y/o cotización.
2. La evaluación será realizada por **ITEM**.
3. Los proveedores podrán participar en tantos ítems como así lo consideren.
4. La adjudicación será realizada en base a criterios de **CUMPLE/NO CUMPLE**.
5. Los artículos deben de ser totalmente **FRESCOS**.

2.6 Tiempo y lugar de entrega del bien y servicio:

A requerimiento del área solicitante luego de emitida la Orden de compra, en la **Calle Republica de Ecuador Esq. Correa y Cidrón, Distrito Nacional, en la Recinto Eugenio María de Hostos.**

2.7 Documentación a presentar

Documentación Legal		
1.	Formulario de Presentación de Oferta (SNCC.F.034), debidamente firmado y sellado.	Subsancionable
2.	Formulario de Información Sobre el Oferente (SNCC.D.042), debidamente firmado y sellado.	Subsancionable
3.	Constancia de haber leído y aceptado Código de Ética del ISFODOSU (Adjunto en el portal), firmado y sellado.	Subsancionable
4.	Carta donde indica que acepta el tiempo de crédito requerido para el pago de las facturas (mínimo 45 días calendario), firmada y sellada.	Subsancionable
Documentación Técnica		
5.	Oferta Técnica. Presentar documento identificado como Oferta Técnica detallando los bienes, que se esté ofertando. Deberá incluir todas las especificaciones, marcas y cualquier otra información considerada necesaria para determinar el cumplimiento de estos, deberá estar debidamente firmado y sellado por el representante legal del oferente.	No Subsancionable
Documentación Económica		
6.	Oferta Económica y/o cotización, debidamente firmado y sellado. Las Ofertas Económicas podrán ser presentadas en el formulario designado al efecto, (SNCC.F.033), las presentadas bajo otro formato NO serán invalidadas.	No Subsancionable
<u>Los oferentes que no cumplan con las especificaciones establecidas en estos requerimientos serán descalificados del proceso en cuestión, sin más trámite.</u>		

Si se presentase una sola Oferta, esta deberá ser considerada y se procederá a la Adjudicación, si habiendo cumplido con lo exigido en las especificaciones técnicas, se le considera conveniente a los intereses de la Institución.

El Departamento de Compras y Contrataciones, en un plazo no mayor de 5 días hábiles, a partir de la expedición del Acto Administrativo de Adjudicación, notificará a los proveedores los resultados de Adjudicación y No Adjudicación, según la fecha indicada en el Cronograma de Actividades antes mencionado.

4.2 Declaración de Desierto

La Dirección Administrativa y Financiera (DAF) podrá declarar desierto el procedimiento, total o parcialmente, en los siguientes casos:

- Por no haberse presentado Ofertas.
- Por haberse rechazado, descalificado, o porque son inconvenientes para los intereses nacionales o institucionales todas las Ofertas o la única presentada.

En la Declaratoria de Desierto, la Entidad Contratante podrá reabrirlo dando un plazo para la presentación de Propuestas de hasta un cincuenta por ciento (50 %) del plazo del proceso fallido.

Sección V

Recepción de los bienes y servicios

5.1 Requisitos y lugar de Entrega

La convocatoria de esta Compra Menor se hace sobre la base de que los bienes serán entregados en el **Almacén** del recinto Eugenio María de Hostos del ISFODOSU, ubicado en la **Calle Republica de Ecuador Esq. Correa y Cidrón, Sector Honduras.**

El ISFODOSU se reserva el derecho de acordar con el o los adjudicatarios otros tiempos de entrega distintos a los expresados en estas especificaciones técnicas, siempre y cuando no entre en contraindicación con las especificaciones del procedimiento.

5.2 Obligaciones del Proveedor

El Proveedor es el único responsable ante la Entidad Contratante de cumplir con los bienes y/o servicios que les sean adjudicados, en las condiciones establecidas en la presente Especificaciones técnicas. El Proveedor responderá de todos los daños y perjuicios causados a la Entidad Contratante y/o entidades destinatarias y/o frente a terceros derivados del proceso contractual.

Nota: cualquier incumplimiento relacionado con los cronogramas establecidos y la correcta ejecución del servicio será considerado como una infracción, la cual dará lugar a **un reporte de incidencia.**

5.3 Incumplimiento

Se considerará incumplimiento por parte del proveedor, lo siguiente:

1. Si el Proveedor no ejecuta todas las obligaciones requeridas a total y completa satisfacción de ISFODOSU.