



ISFODOSU-CCC-CP-PORTAL-2019-0012

TÉRMINOS DE REFERENCIA Y CONDICIONES GENERALES

“Contratación de Servicios de Alimentación (Catering) para Maestrías en Matemática Superior Orientada al Nivel Secundario, Maestría En Educación Inicial y Maestría en Educación Física Integral, impartidas en el Recinto Félix Evaristo Mejía y en el Recinto Eugenio María de Hostos”

Abril 2019



1. Objetivo General.

El objetivo del presente documento es establecer 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 naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras, que deseen participar en la Comparación de Precios para la “Contratación de Servicios de Alimentación (Catering) para Maestrías en Matemática Superior Orientada al Nivel Secundario, Maestría En Educación Inicial y Maestría en Educación Física Integral, impartidas en el Recinto Félix Evaristo Mejía y en el Recinto Eugenio María de Hostos”, llevada a cabo por el **Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña** referencia: **ISFODOSU-CCC-CP-PORTAL-2019-0012**.

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

● Idioma

El idioma oficial de la presente Licitación es el español, por tanto, toda la correspondencia y documentos generados durante el procedimiento que intercambien el Oferente/Proponente y el Comité de Compras y Contrataciones deberán ser presentados en este idioma o, de encontrarse en idioma distinto, deberán contar con la traducción al español realizada por un intérprete judicial debidamente autorizado.

● Precio de la Oferta

Los precios cotizados por el Oferente en el Formulario de Presentación de Oferta Económica deberán ajustarse a los requerimientos que se indican a continuación.

El desglose de los componentes de los precios se requiere con el único propósito de facilitar a la Entidad Contratante la comparación de las Ofertas.

El precio cotizado en el formulario de Presentación de la Oferta Económica deberá ser el precio total de la oferta, excluyendo cualquier descuento que se ofrezca.

Los precios cotizados por el Oferente serán fijos durante la ejecución del Contrato y no estarán sujetos a ninguna variación por ningún motivo, salvo lo establecido en lo adelante, y de manera específica en la sección “**objeto de la comparación de precios**”.

● Moneda de la Oferta

El precio en la Oferta deberá estar expresado en moneda nacional, (Pesos Dominicanos, RD\$), a excepción de los Contratos de suministros desde el exterior, en los que podrá expresarse en la moneda del país de origen de los mismos.



De ser así, el importe de la oferta se calculará sobre la base del tipo de cambio vendedor del BANCO CENTRAL DE LA REPÚBLICA DOMINICANA vigente al cierre del día anterior a la fecha de recepción de ofertas.

2. Normativa Aplicable.

El Proceso de Comparación de Precios, el Contrato y su posterior ejecución se regirán por la Constitución de la República Dominicana, Ley 340-06 sobre Compras y Contrataciones de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones, de fecha dieciocho (18) de agosto del 2006, su modificatoria contenida en la Ley 449-06 de fecha seis (06) de diciembre del 2006; y su Reglamento de Aplicación emitido mediante el Decreto 543-12, de fecha seis (06) de septiembre del 2012, por las normas que se dicten en el marco de la misma, así como por el presente Pliego de Condiciones y por el Contrato a intervenir.

Todos los documentos que integran el Contrato serán considerados como recíprocamente explicativos.

Para la aplicación de la norma, su interpretación o resolución de conflictos o controversias, se seguirá el siguiente orden de prelación:

- 1) La Constitución de la República Dominicana;
- 2) La Ley 340-06, sobre Compras y Contrataciones de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones, de fecha 18 de agosto del 2006 y su modificatoria contenida en la Ley 449-06 de fecha seis (06) de diciembre del 2006;
- 3) El Reglamento de Aplicación de la Ley 340-06, emitido mediante el Decreto 543-12, de fecha seis (06) de septiembre del 2012;
- 4) El Pliego de Condiciones Específicas;
- 5) La Oferta;
- 6) La Adjudicación;
- 7) El Contrato;

● Competencia Judicial

Todo litigio, controversia o reclamación resultante de este documento y/o el o los Contratos a intervenir, sus incumplimientos, interpretaciones, resoluciones o nulidades serán sometidos al Tribunal Superior Administrativo conforme al procedimiento establecido en la Ley que instituye el Tribunal Superior Administrativo.

● Proceso Arbitral

De común acuerdo entre las partes, podrán acogerse al procedimiento de Arbitraje Comercial de la República Dominicana, de conformidad con las disposiciones de la Ley No. 479-08, de fecha treinta (30) de diciembre del dos mil ocho (2008).

● Etapas de la Comparación de Precios



Etapas Múltiple:

Cuando la Ofertas Técnicas y las Ofertas Económicas se evalúan en etapas separadas:

Etapas I: Se inicia con el proceso de entrega de los “**Sobres A**”, contentivos de las Ofertas Técnicas, acompañadas de las muestras, si procede, en acto público y en presencia de Notario Público. Concluye con la valoración de las Ofertas Técnicas y la Resolución emitida por el Comité de Compras y Contrataciones sobre los resultados del Proceso de Homologación.

Etapas II: Se inicia con la apertura y lectura en acto público y en presencia de Notario Público de las Ofertas Económicas “Sobre B”, que se mantenían en custodia y que resultaron habilitados en la primera etapa del procedimiento, y concluye con la Resolución de Adjudicación a los Oferentes/Proponentes.

● Órgano de Contratación

El órgano administrativo competente para la contratación de los bienes a ser adquiridos es la Entidad Contratante en la persona de la Máxima Autoridad Ejecutiva de la institución.

● Atribuciones

Son atribuciones de la Entidad Contratante, sin carácter limitativo, las siguientes:

- a) Definir la Unidad Administrativa que tendrá la responsabilidad técnica de la gestión.
- b) Nombrar a los Peritos.
- c) Determinar funciones y responsabilidades por unidad partícipe y por funcionario vinculado al proceso.
- d) Cancelar, declarar desierta o nula, total o parcialmente la Licitación, por las causas que considere pertinentes. En consecuencia, podrá efectuar otras Licitaciones en los términos y condiciones que determine.

● Órgano Responsable del Proceso

El Órgano responsable del proceso de Comparación de Precios es el Comité de Compras y Contrataciones. El Comité de Compras y Contrataciones está integrado por cinco (05) miembros:

- El funcionario de mayor jerarquía de la institución, o quien este designe, quien lo presidirá;
- El Director Administrativo Financiero de la entidad, o su delegado;
- El Consultor Jurídico de la entidad, quien actuará en calidad de Asesor Legal;
- El Responsable del Área de Planificación y Desarrollo o su equivalente;
- El Responsable de la Oficina de Libre Acceso a la Información.



● Exención de Responsabilidades

El Comité de Compras y Contrataciones no estará obligado a declarar habilitado y/o Adjudicatario a ningún Oferente/Proponente que haya presentado sus Credenciales y/u Ofertas, si las mismas no demuestran que cumplen con los requisitos establecidos en el presente Pliego de Condiciones Específicas.

● Prácticas Corruptas o Fraudulentas

Las prácticas corruptas o fraudulentas comprendidas en el Código Penal o en la Convención Interamericana contra la Corrupción, o cualquier acuerdo entre proponentes o con terceros, que establecieren prácticas restrictivas a la libre competencia, serán causales determinantes del rechazo de la propuesta en cualquier estado del procedimiento de selección, o de la rescisión del Contrato, si éste ya se hubiere celebrado. A los efectos anteriores se entenderá por:

- a) **“Práctica Corrupta”**, al ofrecimiento, suministro, aceptación o solicitud de cualquier cosa de valor con el fin de influir en la actuación de un funcionario público u obtener una ventaja indebida con respecto al proceso de contratación o a la ejecución del Contrato, y,
- b) **“Práctica Fraudulenta”**, es cualquier acto u omisión incluyendo una tergiversación de los hechos con el fin de influir en un proceso de contratación o en la ejecución de un Contrato de obra pública en perjuicio del contratante; la expresión comprende las prácticas colusorias entre los licitantes (con anterioridad o posterioridad a la presentación de las ofertas) con el fin de establecer precios de oferta a niveles artificiales y no competitivos y privar al contratante de las ventajas de la competencia libre y abierta, coercitivas y obstructiva.

● De los Oferentes/ Proponentes Hábles e Inhábiles

Toda persona natural o jurídica, nacional o extranjera que haya adquirido el Pliego de Condiciones, tendrá derecho a participar en la presente Comparación de Precios, siempre y cuando reúna las condiciones exigidas y no se encuentre afectada por el régimen de prohibiciones establecido en el presente Pliego de Condiciones.

3. Prohibición de Contratar.

No podrán participar como Oferentes/Proponentes, en forma directa o indirecta, las personas físicas o sociedades comerciales que se relacionan a continuación:

- a) El Presidente y Vicepresidente de la República; los Secretarios y Subsecretarios de Estado; los Senadores y Diputados del Congreso de la República; los Magistrados de la Suprema Corte de Justicia, de los demás tribunales del orden judicial, de la Cámara de Cuentas y de la Junta Central Electoral; los Síndicos y
 - i. Regidores de los Ayuntamientos de los Municipios y del Distrito Nacional; el Contralor General de la República y el Sub-contralor; el Director de Presupuesto y Subdirector; el Director Nacional de Planificación y el Subdirector; el Procurador



INSTITUTO SUPERIOR DE FORMACION DOCENTE SALOME UREÑA

General de la República y los demás miembros del Ministerio Público; el Tesorero Nacional y el Subtesorero y demás funcionarios de primer y segundo nivel de jerarquía de las instituciones incluidas bajo el ámbito de aplicación de la Ley 340-06;

- b) Los jefes y subjefes de Estado Mayor de las Fuerzas Armadas, así como el jefe y subjefes de la Policía Nacional;
- c) Los funcionarios públicos con injerencia o poder de decisión en cualquier etapa del procedimiento de contratación administrativa;
- d) Todo personal de la entidad contratante;
- e) Los parientes por consanguinidad hasta el tercer grado o por afinidad hasta el segundo grado, inclusive, de los funcionarios relacionados con la contratación cubiertos por la prohibición, así como los cónyuges, las parejas en unión libre, las personas vinculadas con análoga relación de convivencia afectiva o con las que hayan procreado hijos, y descendientes de estas personas;
- f) Las personas jurídicas en las cuales las personas naturales a las que se refieren los Numerales 1 al 4 tengan una participación superior al diez por ciento (10%) del capital social, dentro de los seis meses anteriores a la fecha de la convocatoria;
- g) Las personas físicas o jurídicas que hayan intervenido como asesoras en cualquier etapa del procedimiento de contratación o hayan participado en la elaboración de las especificaciones técnicas o los diseños respectivos, salvo en el caso de los contratos de supervisión;
- h) Las personas físicas o jurídicas que hayan sido condenadas mediante sentencia que haya adquirido la autoridad de la cosa irrevocablemente juzgada por delitos de falsedad o contra la propiedad, o por delitos de cohecho, malversación de fondos públicos, tráfico de influencia, prevaricación, revelación de secretos, uso de información privilegiada o delitos contra las finanzas públicas, hasta que haya transcurrido un lapso igual al doble de la condena. Si la condena fuera por delito contra la administración pública, la prohibición para contratar con el Estado será perpetua;
- i) Las empresas cuyos directivos hayan sido condenados por delitos contra la administración pública, delitos contra la fe pública o delitos comprendidos en las convenciones internacionales de las que el país sea signatario;
- j) Las personas físicas o jurídicas que se encontraren inhabilitadas en virtud de cualquier ordenamiento jurídico;
- k) Las personas que suministraren informaciones falsas o que participen en actividades ilegales o fraudulentas relacionadas con la contratación;
- l) Las personas naturales o jurídicas que se encuentren sancionadas administrativamente con inhabilitación temporal o permanente para contratar con entidades del sector público, de acuerdo a lo dispuesto por la presente ley y sus reglamentos;
- m) Las personas naturales o jurídicas que no estén al día en el cumplimiento de sus obligaciones tributarias o de la seguridad social, de acuerdo con lo que establezcan las normativas vigentes;



Para los funcionarios contemplados en los Numerales 1 y 2, la prohibición se extenderá hasta **seis (6) meses** después de la salida del cargo.

Para las personas incluidas en los Numerales 5 y 6 relacionadas con el personal referido en el Numeral 3, la prohibición será de aplicación en el ámbito de la institución en que estos últimos prestan servicios.

4. Demostración de Capacidad para Contratar.

Los Oferentes/Proponentes deben demostrar que:

- a) No están embargados, en estado de quiebra o en proceso de liquidación; sus negocios no han sido puestos bajo administración judicial, y sus actividades comerciales no han sido suspendidas ni se ha iniciado procedimiento judicial en su contra por cualquiera de los motivos precedentes;
- b) Han cumplido con sus obligaciones tributarias y de seguridad social;
- c) Han cumplido con las demás condiciones de participación, establecidas de antemano en los avisos y el presente Pliego de Condiciones;
- d) Se encuentran legalmente domiciliados y establecidos en el país, cuando se trate de licitaciones nacionales;
- e) Que los fines sociales sean compatibles con el objeto contractual;

Que ni ellos ni su personal directivo, hayan sido condenados por un delito relativo a su conducta profesional o por declaración falsa o fraudulenta acerca de su idoneidad para firmar un Contrato adjudicado.

● Representante Legal

Todos los documentos que presente el Oferente/Proponente dentro de la presente Comparación de Precios deberán estar firmados por él, o su Representante Legal, debidamente facultado al efecto.

● Consultas

Los interesados podrán solicitar a la Entidad Contratante aclaraciones acerca del Pliego de Condiciones Específicas, 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. La Unidad Operativa de Compras y Contrataciones, dentro del plazo previsto, se encargará de obtener las respuestas conforme a la naturaleza de la misma.



Las Consultas se remitirán al Comité de Compras y Contrataciones, dirigidas a:

COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña

Referencia: **ISFODOSU-CCC-CP-PORTAL-2019-0012**

Dirección: **Calle Caonabo esquina Leonardo Da Vinci,
Renacimiento, Distrito Nacional.**

Teléfonos: **809-482-3797**

Correo electrónico: **licitaciones@isfodosu.edu.do**

● **Circulares**

El Comité de Compras y Contrataciones podrá emitir Circulares de oficio o para dar respuesta a las Consultas planteadas por los Oferentes/Proponentes con relación al contenido del presente Pliego de Condiciones, formularios, otras Circulares o anexos. Las Circulares se harán de conocimiento de todos los Oferentes/Proponentes. Dichas circulares deberán ser emitidas solo con las preguntas y las respuestas, sin identificar quien consultó, en un plazo no más allá de la fecha que signifique el **SETENTA Y CINCO POR CIENTO (75%)** del plazo previsto para la presentación de las Ofertas y deberán ser notificadas a todos los Oferentes que hayan adquirido el Pliego de Condiciones Específicas y publicadas en el portal institucional y en el administrado por el Órgano Rector.

● **Enmiendas**

De considerarlo necesario, por iniciativa propia o como consecuencia de una Consulta, el Comité de Compras y Contrataciones podrá modificar, mediante Enmiendas, el Pliego de Condiciones Específicas, 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 el Comité de Compras y Contrataciones pasarán a constituir parte integral del presente Pliego de Condiciones y en consecuencia, serán de cumplimiento obligatorio para todos los Oferentes/Proponentes.

5. Objeto de la Comparación de precios. Descripción y términos de referencia de los servicios a Contratar.

La presente convocatoria de Comparación de Precios se realiza con la finalidad de Contratación de Servicios de Alimentación (Catering) para Maestrías en Matemática Superior Orientada al Nivel Secundario, impartida en el Recinto Félix Evaristo Mejía, Maestría En Educación Inicial, impartida en el Recinto Félix Evaristo Mejía y Maestría en Educación Física Integral, impartida en el Recinto Eugenio María de Hostos.



Los proveedores participantes deberán asegurar la disponibilidad de estos servicios de comidas preparadas según las fechas requeridas asegurando altos niveles de calidad y en cumplimiento con las especificaciones técnicas de este pliego. El servicio de alimentación está contemplado hasta agosto del año 2019, conforme se establezca en el cronograma de actividades de las diferentes maestrías.

Lote 1

| LOTE | Unidad de servicio | Términos de referencia del servicio |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | SERVICIO DE ALIMENTACION PARA MAESTRÍA EN MATEMÁTICA SUPERIOR ORIENTADA AL NIVEL SECUNDARIO | Detalles de Contratación: Cantidad de participantes: 16 Fechas para servicios de catering: JULIO 2019 <ul style="list-style-type: none">✓ Viernes 19✓ Sábado 20✓ Viernes 26✓ Sábado 27 AGOSTO 2019 <ul style="list-style-type: none">✓ Viernes 02✓ Sábado 03✓ Viernes 09✓ Sábado 10✓ Viernes 16✓ Sábado 17✓ Viernes 23✓ Sábado 24 Variedad de Menú Menú 1 <u>Desayuno</u> Mini Sándwich de Queso Manchego y Jamón Serrano Copita de Yogurt Natural, Granola y Miel Tartaletas Lorraine Jugo Natural de frutas Hielo <u>Refrigerio Matutino o Vespertino</u> Pinchos de Frutas |



| | |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>Wraps de Pollo y Vegetales Canapé Caprese Jugo Natural de Frutas Hielo</p> <p><u>Almuerzo</u> Canasta de Pan y Casabe Ensalada Cesar con Pollo Arroz Blanco Gandules Guisados con Coco Pollo Horneado Pastelón de Yuca con Queso Cheesecake de Chinola Refresco normal y de dieta Hielo</p> <p><u>Menú 2</u> <u>Desayuno</u> Mini Tartaleta con Ragú de Chorizo y Tocineta Mini Wrap de Jamón York con Queso Cheddar, Lechuga y Tomate Pastelitos de Queso Jugo Natural de frutas Hielo</p> <p><u>Refrigerio Matutino o Vespertino</u> Yogurt con Granola Sanduchitos de Jamón y Queso Wraps de Pollo y Vegetales Jugo Natural de Fresa Hielo</p> <p><u>Almuerzo</u> Canasta de Pan y Casabe Ensalada Vegetales al Grill Moro de Gandules Pechuga de Pollo a la Plancha Pastelón de Yuca Relleno de Queso Flan de Leche servidos Individual Refresco normal y de dieta Hielo</p> <p><u>Menú 3</u> <u>Desayuno</u></p> |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



| | | |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | <p>Crepe-Roll de Jamón de Pavo, Ricota y Alcaparras Hojaldres de Ricota con Espinaca Pastelitos de Queso Jugo Natural de frutas Hielo</p> <p><u>Refrigerio Matutino o Vespertino</u> Cocktails de Frutas Servidos Individual Mini Croissant de Queso Crema con Puerro Croqueta de Pollo Jugo de Fresa Hielo</p> <p><u>Almuerzo</u> Canasta de Pan y Casabe Ensalada Verde Tomate, Lechuga, Aguacate Arroz con Maíz Pollo Guisado Pastelón de Yuca con Queso Tres Leche (Servido Individual) Refresco Normal y de Dieta Hielo</p> <p><u>Menú 4</u> <u>Desayuno</u> Mangu de platanos Huevos revueltos Queso pasado por la plancha Mini creissants Jugo Natural de frutas Hielo</p> <p><u>Refrigerio Matutino o Vespertino</u> Cocktails de Frutas Servidos Individual Bandeja de embutidos de alta calidad Panecillos Variados (Integral, blanco y pitta) Mini Wraps de Pollo y Vegetales Jugo de China Natural Hielo</p> <p><u>Almuerzo</u> Canasta de Pan y Casabe Ensalada de Pastas Arroz Blanco</p> |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



Gandules Guisados con Coco
Pastelón de Plátano Maduro Relleno de Queso
Mero al Limón
Pechuga a la Plancha
Flan de leche (Individual)
Refrescos Variados
Hielo

Horario de entrega y cantidad a entregar según día:

| Servicio de alimentación | Día | Hora |
|---------------------------------|---------|----------|
| Almuerzo (16 pax.) | Viernes | 12:00 PM |
| Refrigerio vespertino (16 pax.) | Viernes | 4:00 PM |
| Desayuno (2 pax) | Sábado | 7:30 AM |
| Refrigerio matutino (16 pax.) | Sábado | 9:30 AM |
| Almuerzo (16 pax.) | Sábado | 1:00 PM |

- ✓ Todas las comidas deberán de incluir la cristalería, mantelería, así como 1 mozo a requerimiento del Instituto.
- ✓ Este servicio incluye estación de líquidos fija (Café, Té y Agua) para las fechas requeridas. Viernes de 1:00 PM a 5:00 y sábados de 8:00 AM a 5:00 PM, para 16 personas.
- ✓ Los servicios de alimentación de esto lote serán entregados en el Recinto Félix Evaristo Mejía. ubicado en la C/Leonardo Da Vinci, esq. Caonabo, Urbanización Renacimiento, Sto. Dgo.

**Lote 2**

| LOTE | Unidad de servicio | Términos de referencia del servicio |
|------|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2. | SERVICIO DE ALIMENTACION PARA MAESTRÍA EN EDUCACIÓN INICIAL. | <p>Detalles de Contratación:</p> <p>Cantidad de participantes: 28</p> <p>Fechas para servicios de catering:</p> <p>MAYO 2019</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Viernes 17✓ Sábado 18✓ Viernes 24✓ Sábado 25✓ Viernes 31 <p>JUNIO 2019</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Viernes 21✓ Sábado 22✓ Viernes 28✓ Sábado 29 <p>JULIO 2019</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Viernes 05✓ Sábado 06✓ Viernes 12✓ Sábado 13✓ Viernes 26✓ Sábado 27 <p>AGOSTO 2019</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Viernes 02✓ Sábado 03✓ Viernes 09 <p>Variedad de Menú</p> <p>Menú 1 <u>Desayuno</u> Mini Sándwich de Queso Manchego y Jamón Serrano</p> |



| | | |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | <p>Copita de Yogurt Natural, Granola y Miel Tartaletas Lorraine Jugo Natural de frutas Hielo</p> <p><u>Refrigerio Matutino o Vespertino</u> Pinchos de Frutas Wraps de Pollo y Vegetales Canapé Caprese Jugo Natural de Frutas Hielo</p> <p><u>Almuerzo</u> Canasta de Pan y Casabe Ensalada Cesar con Pollo Arroz Blanco Gandules Guisados con Coco Pollo Horneado Pastelón de Yuca con Queso Cheesecake de Chinola Refresco normal y de dieta Hielo</p> <p><u>Menú 2</u> <u>Desayuno</u> Mini Tartaleta con Ragú de Chorizo y Tocineta Mini Wrap de Jamón York con Queso Cheddar, Lechuga y Tomate Pastelitos de Queso Jugo Natural de frutas Hielo</p> <p><u>Refrigerio Matutino o Vespertino</u> Yogurt con Granola Sanduchitos de Jamón y Queso Wraps de Pollo y Vegetales Jugo Natural de Fresa Hielo</p> <p><u>Almuerzo</u> Canasta de Pan y Casabe Ensalada Vegetales al Grill Moro de Gandules Pechuga de Pollo a la Plancha</p> |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



| | |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>Pastelón de Yuca Relleno de Queso Flan de Leche servidos Individual Refresco normal y de dieta Hielo</p> <p>Menú 3 <u>Desayuno</u> Crepe-Roll de Jamón de Pavo, Ricota y Alcaparras Hojaldres de Ricota con Espinaca Pastelitos de Queso Jugo Natural de frutas Hielo</p> <p><u>Refrigerio Matutino o Vespertino</u> Cocktails de Frutas Servidos Individual Mini Croissant de Queso Crema con Puerro Croqueta de Pollo Jugo de Fresa Hielo</p> <p><u>Almuerzo</u> Canasta de Pan y Casabe Ensalada Verde Tomate, Lechuga, Aguacate Arroz con Maíz Pollo Guisado Pastelón de Yuca con Queso Tres Leche (Servido Individual) Refresco Normal y de Dieta Hielo</p> <p>Menú 4 <u>Desayuno</u> Mangu de platanos Huevos revueltos Queso pasado por la plancha Mini creissants Jugo Natural de frutas Hielo</p> <p><u>Refrigerio Matutino o Vespertino</u> Cocktails de Frutas Servidos Individual Bandeja de embutidos de alta calidad Panecillos Variados (Integral, blanco y pitta) Mini Wraps de Pollo y Vegetales</p> |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



Jugo de China Natural
Hielo

Almuerzo

Canasta de Pan y Casabe
Ensalada de Pastas
Arroz Blanco
Gandules Guisados con Coco
Pastelón de Plátano Maduro Relleno de Queso
Mero al Limón
Pechuga a la Plancha
Flan de leche (Individual)
Refrescos Variados
Hielo

| Servicio de alimentación | Día | Hora |
|---------------------------------|---------|----------|
| Almuerzo (28 pax.) | Viernes | 12:30 PM |
| Refrigerio vespertino (28 pax.) | Viernes | 4:30 PM |
| Desayunos (13 psx.) | Sábados | 7:30 AM |
| Refrigerio matutino (28 pax.) | Sábado | 10:00 AM |
| Almuerzo (28 pax.) | Sábado | 1:00 PM |

- ✓ Todas las comidas deberán de incluir la cristalería, mantelería, así como 2 mozos a requerimiento del Instituto.
- ✓ Este servicio incluye Estación de Líquidos Fija (Café, Té y Agua) para las fechas requeridas. Viernes de 12:00 PM a 7:00 PM y los sábados de 8:00 AM a 3:00 PM, para 28 personas.
- ✓ Los servicios de alimentación de este lote serán entregados en el Recinto Félix Evaristo Mejía, ubicado en la C/Leonardo Da Vinci, esq. Caonabo, Urbanización Renacimiento, Sto. Dgo.

**Lote 3**

| LOTE | Unidad de servicio | Términos de referencia del servicio |
|------|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3. | SERVICIO DE ALIMENTACION PARA MAESTRÍA EN EDUCACIÓN FÍSICA INTEGRAL. | <p>Detalles de Contratación:</p> <p>Cantidad de participantes: 27</p> <p>Fechas para servicios de catering:</p> <p>MAYO 2019</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Lunes 27✓ Martes 28✓ Miércoles 29✓ Jueves 30✓ Viernes 31 <p>JUNIO 2019</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Sábado 01✓ Lunes 17✓ Martes 18✓ Miércoles 19✓ Jueves 20✓ Viernes 21✓ Sábado 22✓ Lunes 24✓ Martes 25✓ Miércoles 26 <p>JULIO 2019</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Lunes 01✓ Martes 02✓ Miércoles 03✓ Jueves 04✓ Viernes 05✓ Sábado 06 <p>AGOSTO 2019</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Lunes 05✓ Martes 06✓ Miércoles 07✓ Jueves 08✓ Viernes 09 |



| | |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>✓ Sábado 10</p> <p>Variedad de Menú</p> <p>Menú 1 <u>Desayuno</u> Mini Sándwich de Queso Manchego y Jamón Serrano Copita de Yogurt Natural, Granola y Miel Tartaletas Lorraine Jugo Natural de frutas Hielo</p> <p><u>Refrigerio Matutino o Vespertino</u> Pinchos de Frutas Wraps de Pollo y Vegetales Canapé Caprese Jugo Natural de Frutas Hielo</p> <p><u>Almuerzo</u> Canasta de Pan y Casabe Ensalada Cesar con Pollo Arroz Blanco Gandules Guisados con Coco Pollo Horneado Pastelón de Yuca con Queso Cheesecake de Chinola Refresco normal y de dieta Hielo</p> <p>Menú 2 <u>Desayuno</u> Mini Tartaleta con Ragú de Chorizo y Tocineta Mini Wrap de Jamón York con Queso Chédar, Lechuga y Tomate Pastelitos de Queso Jugo Natural de frutas Hielo</p> <p><u>Refrigerio Matutino o Vespertino</u> Yogurt con Granola Sanduchitos de Jamón y Queso Wraps de Pollo y Vegetales Jugo Natural de Fresa</p> |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



| | | |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | <p>Hielo</p> <p><u>Almuerzo</u> Canasta de Pan y Casabe Ensalada Vegetales al Grill Moro de Gandules Pechuga de Pollo a la Plancha Pastelón de Yuca Relleno de Queso Flan de Leche servidos Individual Refresco normal y de dieta Hielo</p> <p>Menú 3 <u>Desayuno</u> Crepe-Roll de Jamón de Pavo, Ricota y Alcaparras Hojaldres de Ricota con Espinaca Pastelitos de Queso Jugo Natural de frutas Hielo</p> <p><u>Refrigerio Matutino o Vespertino</u> Cocktails de Frutas Servidos Individual Mini Croissant de Queso Crema con Puerro Croqueta de Pollo Jugo de Fresa Hielo</p> <p><u>Almuerzo</u> Canasta de Pan y Casabe Ensalada Verde Tomate, Lechuga, Aguacate Arroz con Maíz Pollo Guisado Pastelón de Yuca con Queso Tres Leche (Servido Individual) Refresco Normal y de Dieta Hielo</p> <p>Menú 4 <u>Desayuno</u> Mangú de plátanos Huevos revueltos Queso pasado por la plancha Mini croissants Jugo Natural de frutas</p> |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



Hielo

Refrigerio Matutino o Vespertino

Cocktails de Frutas Servidos Individual
Bandeja de embutidos de alta calidad
Panecillos Variados (Integral, blanco y pitta)
Mini Wraps de Pollo y Vegetales
Jugo de China Natural
Hielo

Almuerzo

Canasta de Pan y Casabe
Ensalada de Pastas
Arroz Blanco
Gandules Guisados con Coco
Pastelón de Plátano Maduro Relleno de Queso
Mero al Limón
Pechuga a la Plancha
Flan de leche (Individual)
Refrescos Variados
Hielo

| Servicio de alimentación | Día | Hora |
|-------------------------------|--------------------------------------------|----------|
| Desayunos (9 pax.) | Todos los días mencionados para este ítem. | 7:30 AM |
| Refrigerio matutino (27 pax.) | Todos los días mencionados para este ítem | 10:00 AM |
| Almuerzo (27 pax.) | Todos los días mencionados para este ítem | 12:30 PM |
| Refrigerio matutino (5 pax.) | 24, 25 y 26 de junio | 10:00 AM |
| Almuerzo (5 pax.) | 24, 25 y 26 de junio | 12:30 PM |

- ✓ Todas las comidas deberán de incluir la cristalería, mantelería, así como 2 mozos a requerimiento del Instituto.
- ✓ Este servicio incluye estación de líquidos fija (Café, Té y Agua) para las fechas requeridas. De lunes a viernes de 8:00 AM a 4:30 PM y los sábados de 8:00 AM a 1:00 PM, para 27 personas. Los días 24, 25 y 26 de junio no habrá servicio de estación líquida.



| | | |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | <ul style="list-style-type: none">✓ Los servicios de alimentación de este lote serán entregados en el Recinto Eugenio María de Hostos, ubicado en la Av. Republica de Ecuador, esq. Correa y Cidrón, Sector Honduras, Sto Dgo.✓ Para este lote, para los días 24, 25 y 26 de junio, el refrigerio matutino y el almuerzo será SOLO para 5 participantes, lo cual solo aplicará para los días mencionados anteriormente. |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

INFORMACIONES IMPORTANTES

- Algunas de las fechas presentadas pueden variar dependiendo de eventualidades. Los proveedores deberán tener la facilidad de hacer cambios que deberán ser comunicados por el ISFODOSU en tiempo prudente.
- Si el oferente no le ha dado servicio de este tipo al ISFODOSU, deberá presentar una muestra, la cual será el día de la apertura de la oferta técnica.
- Los servicios de alimentación serán entregados en el Recinto Félix Evaristo Mejía ubicado en la C/Leonardo Da Vinci, esq. Caonabo, Urbanización Renacimiento, Sto. Dgo y en el Recinto Eugenio María de Hostos, ubicado en la Av. Republica de Ecuador, esq. Correa y Cidrón, Sector Honduras, Sto Dgo.
- Los oferentes que participen en un Lote deberán incluir oferta para la totalidad de los ítems comprendidos en el Lote. No se permitirán ofertas parciales para un Lote.
- En su oferta técnica los proveedores deberán de incluir todos los detalles de lugar que le permitan a la Comisión Evaluadora realizar la revisión de lugar. Por ejemplo, fotografías de catering ofrecido previamente.
- Los pagos de este proceso se realizarán mensual, contra presentación de factura de los servicios de catering recibidos para el mes en cuestión amparado con el debido acuse de recibo a satisfacción de las partes y los conduce de lugar.
- El ISFODOSU se reserva el derecho de visitar periódicamente las instalaciones de los proveedores que hayan dado o no, este servicio anteriormente a la institución, con el fin de confirmar que siguen cumpliendo con los estándares de calidad de los alimentos y servicios.
- Anexo a este pliego de condiciones estará anexo el formulario **SNCC.F.33**, con las cantidades requeridas y los ítems que abarca cada lote. Será el formato obligatorio para este proceso, al cual solo deben insertar los datos según lo solicitado.



6. Garantías.

Los importes correspondientes a las garantías deberán hacerse en la misma moneda utilizada para la presentación de la Oferta. Cualquier garantía presentada en una moneda diferente a la presentada en la Oferta será descalificada sin más trámite.

Los Oferentes/Proponentes deberán presentar las siguientes garantías:

- **Garantía de la Seriedad de la Oferta**

Correspondiente al uno por ciento (1%) del monto total de la Oferta. En caso de presentar más de una opción de alojamiento, la garantía deberá ser emitida tomando en consideración la opción del alojamiento que tenga el mayor monto.

PÁRRAFO I. La Garantía de Seriedad de la Oferta será de cumplimiento obligatorio y vendrá incluida dentro de la Oferta Económica. La omisión en la presentación de la Oferta de la Garantía de Seriedad de Oferta o cuando la misma fuera insuficiente (tanto en el monto como en la vigencia), conllevará la desestimación de la Oferta sin más trámite en el Acto de apertura de este proceso, así como la misma deberá cumplir con el tiempo de vigencia de la oferta.

PÁRRAFO II. La Garantía de Seriedad de la Oferta será devuelta tanto al adjudicatario como a los demás oferentes participantes una vez entregada la garantía de fiel cumplimiento de contrato.

- **Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato**

Los Adjudicatarios cuyos Contratos 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 Garantía Bancaria o Pólizas de Fianzas 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, **En el caso de las Micro, Pequeña y Mediana empresa (MIPYME) el importe de la garantía será de un UNO POR CIENTO (1%)**. La Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato debe ser emitida por una entidad bancaria de reconocida solvencia en la República Dominicana.

La no comparecencia del Oferente Adjudicatario a constituir la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato, se entenderá que renuncia a la Adjudicación y se procederá a la ejecución de la Garantía de Seriedad de la Oferta.

Cuando hubiese negativa a constituir la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato, la Entidad Contratante, como Órgano de Ejecución del Contrato, notificará la Adjudicación de los renglones correspondientes al Oferente que hubiera obtenido la siguiente posición en el proceso de Adjudicación, conforme al Reporte de Lugares Ocupados. El nuevo Oferente Adjudicatario depositará la Garantía y suscribirá el Contrato de acuerdo al plazo que le será otorgado por la Entidad Contratante, mediante comunicación formal.



PÁRRAFO II. La Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato será devuelta una vez cumplido el contrato a satisfacción de la Entidad Contratante, cuando no quede pendiente la aplicación de multa o penalidad alguna.

7. Consultas, Respuestas y Circulares.

Los interesados podrán solicitar a la Entidad Contratante aclaraciones acerca del Pliego de Condiciones Específicas, 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, sus representantes legales, o agentes autorizados por escrito, dirigidas a la Unidad Operativa de Compras y Contrataciones dentro del plazo previsto, quien se encargará de obtener las respuestas conforme a la naturaleza de la misma.

Dirección

Las Consultas se remitirán al Comité de Compras y Contrataciones, dirigidas a:

Comité de Compras y Contrataciones

Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña

Referencia: **ISFODOSU-CCC-CP-PORTAL-2019-0012**

Dirección: **Calle Leonardo Da Vinci esq. Caonabo, Urb. Renacimiento, Mirador Sur**

Correo electrónico: licitaciones@isfodosu.edu.do / patricia.ruiz@isfodosu.edu.do

Teléfonos: **809-482-3797**

La Unidad Operativa de Compras y Contrataciones para dar respuestas a tales consultas, deberá emitir circulares aclaratorias. Dichas circulares deberán ser emitidas solo con las preguntas y las respuestas, sin identificar quien consultó, en un plazo no más allá de la fecha que signifique el **SETENTA Y CINCO POR CIENTO (75%)** del plazo previsto para la presentación de las Ofertas y deberán ser notificadas a todos los Oferentes que hayan adquirido el Pliego de Condiciones Específicas y publicadas en el portal institucional y en el administrado por el Órgano Rector.

Circulares

El Comité de Compras y Contrataciones podrá emitir Circulares de oficio o para dar respuesta a las Consultas planteadas por los Oferentes/Proponentes con relación al contenido del presente Pliego de Condiciones, formularios, otras Circulares o anexos. Las Circulares se harán de conocimiento de todos los Oferentes/Proponentes.

8. Procedimiento de Selección.

Procedimiento de Comparación de Precios con apertura de ofertas en **Eta**pa Múltiple.

9. Fuente de Recursos.

El **Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña**, de conformidad con el Artículo 32 del Reglamento 543-12 sobre Compras y Contrataciones Públicas de Bienes, Servicios y Obras, toma las medidas previsoras necesarias a los fines de garantizar la apropiación de fondos correspondiente, dentro del Presupuesto del año **2019**, que sustentará el pago de todos los bienes adjudicados y adquiridos mediante la



presente Comparación de Precios. Las partidas de fondos para liquidar las entregas programadas serán debidamente especializadas para tales fines, a efecto de que las condiciones contractuales no sufran ningún tipo de variación durante el tiempo de ejecución del mismo.

10. Condiciones de Pago.

Los Oferentes participantes deberán ofrecer un tiempo de crédito mínimo de 45 días según lo establece la Política de Pagos del Estado, emitida por la Tesorería Nacional de la República Dominicana.

Los pagos serán realizados contra presentación de factura mensual con los debidos conduce y recibidos conforme.

Cronograma de Actividades.

| ACTIVIDADES | PERÍODO DE EJECUCIÓN |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Convocatoria | Martes 23 de abril del 2019 |
| 2. Período para realizar consultas por parte de los adquirentes | 50% del plazo para presentar Ofertas. Hasta el 26 de abril del 2019. (Solo se recibirán por el correo de: licitaciones@isfodosu.edu.do) |
| 3. Plazo para emitir respuesta por parte del Comité de Compras y Contrataciones, mediante circulares o enmiendas | No más allá de la fecha que signifique el 75% del plazo para presentar Ofertas. Hasta el 30 de abril del 2019 |
| 4. Recepción de Propuestas: "Sobre A" y "Sobre B" y apertura de "Sobre A" Propuestas Técnicas y "Sobre B" Propuestas Económicas | Recepción de Propuestas hasta jueves 02 DE MAYO del 2019 a las 10:00 a.m. Acto Público de Apertura en el Salón del ISFODOSU el jueves 02 de mayo del 2019 a las 10:15 a.m. |
| 5. Verificación, Validación y Evaluación contenido de las Propuestas Técnicas "Sobre A". | Desde el 02 de mayo del 2019. |
| 6. Notificación de errores u omisiones de naturaleza subsanables. | 03 de mayo del 2019. |
| 7. Periodo de subsanación de ofertas | Hasta el 03 de mayo del 2019. |
| 8. Habilitación / Inhabilitación sobre B | 03 de mayo del 2019. |
| 9. Apertura del Sobre B de los Proveedores Habilitados | Lunes 06 de mayo del 2019. |
| 10. Adjudicación | Jueves 09 de mayo del 2019. |
| 11. Notificación y Publicación de Adjudicación | 5 días hábiles a partir del Acto Administrativo de Adjudicación |
| 12. Plazo para la constitución de la Garantía Bancaria de Fiel Cumplimiento de Contrato | Dentro de los siguientes 05 días hábiles, contados a partir de la Notificación de Adjudicación |



| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| 13. Suscripción del Contrato | No mayor a 20 días hábiles contados a partir de la Notificación de Adjudicación |
| 14. Publicación de los Contratos en el portal institución y en el portal administrado por el Órgano Rector. | Inmediatamente después de suscritos por las partes |

11. Disponibilidad de Términos de Referencia.

Las Especificaciones Técnicas y Términos de Referencia estarán disponibles en el portal de compras y contrataciones www.comprasdominicana.gov.do y en el portal de nuestra institución www.issu.edu.do, o solicitándolas vía correo electrónico a licitaciones@isfodosu.edu.do con el código y nombre del proceso.

El Oferente que adquiera el presente documento, por cualquiera de las vías mencionadas, deberá enviar un correo electrónico a licitaciones@isfodosu.edu.do con su carta de intención de participación en el proceso, con los datos de la empresa RNC, Teléfonos y contacto en papel timbrado debidamente sellado y firmado, a los fines de que la Entidad Contratante tome conocimiento de su interés en participar.

El sólo hecho de un Oferente/Proponente participar en la Comparación de Precios implica pleno conocimiento, aceptación y sometimiento por él, por sus miembros, ejecutivos, Representante Legal y Agentes Autorizados, a los procedimientos, condiciones, estipulaciones y normativas, sin excepción alguna, establecidos en el presente Pliego de Condiciones, el cual tienen carácter jurídicamente obligatorio y vinculante.

12. Presentación de Propuestas.

Forma para la Presentación de los Documentos Contenidos en el “Sobre A”

Los documentos contenidos en el “**Sobre A**” deberán ser presentados en original debidamente marcado como “**ORIGINAL**” en la primera página del ejemplar, junto con **Una (1)**, fotocopia simple de los mismos, debidamente marcada, en su primera página, como “**COPIA**”. El original y las copias deberán firmarse en todas las páginas por el Representante Legal, debidamente foliadas y deberán llevar el sello social de la compañía.

El “**Sobre A**” deberá contener en su cubierta la siguiente identificación:

NOMBRE DEL OFERENTE/PROPONENTE
(Sello Social)
Firma del Representante Legal
COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES
Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña



INSTITUTO SUPERIOR DE FORMACION DOCENTE SALOME UREÑA
Calle Leonardo Da Vinci esq. Caonabo, Urb. Renacimiento, Mirador Sur
PRESENTACIÓN: OFERTA TÉCNICA
REFERENCIA : ISFODOSU-CCC-CP-PORTAL-2019-0012

Documentación a Presentar dentro del Sobre A

A. Documentación legal:

1. Formulario de Información sobre el Oferente **(SNCC.F.042)**
2. Registro de Proveedores del Estado (RPE).
3. Registro Mercantil vigente.
4. Acta de delegación de poderes (si aplica)
5. Nómina de accionistas.
6. Última Asamblea debidamente actualizada de los últimos dos años.
7. Cédula del Representante.

B. Documentación técnica:

- 1) Oferta Técnica (conforme a las especificaciones técnicas suministradas) **(NO SUBSANABLE)**
- 2) Tres (3) referencias de Clientes a los cuales le haya dado servicio similar al que se está contratando. **(SUBSANABLE)**

Presentación de la Documentación Contenida en el “Sobre B”

- 1) **Formulario de Presentación de Oferta Económica (SNCC.F.33)**, presentado en **Un (1)** original debidamente marcado como “**ORIGINAL**” en la primera página de la Oferta. El original deberá estar firmado en todas las páginas por el Representante Legal, debidamente foliadas y deberán llevar el sello social de la compañía. **(NO SUBSANABLE)**.
- 2) **Garantía de la Seriedad de la Oferta.** Correspondiente a **Póliza de Fianza por valor del 1% del monto ofertado**. La vigencia de la garantía deberá ser igual al plazo de validez de la oferta establecido en el numeral 17 del presente Pliego de Condiciones. **(NO SUBSANABLE)**.

El “**Sobre B**” deberá contener en su cubierta la siguiente identificación:

NOMBRE DEL OFERENTE/PROPONENTE
(Sello Social)
Firma del Representante Legal
COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES
Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña
PRESENTACIÓN: OFERTA ECONÓMICA
REFERENCIA : ISFODOSU-CCC-CP-PORTAL-2019-0012



Las Ofertas deberán ser presentadas únicas y exclusivamente en el formulario designado al efecto, **(SNCC.F.033)**, y el cual estará debidamente sellado por **EL OFERENTE**, **siendo inválida toda oferta bajo otra presentación**.

El Contratista no podrá, bajo pretexto de error u omisión de su parte, reclamar aumento de los precios fijados en el Contrato.

La Documentación requerida deberá estar ordenada conforme a como lo detallamos en el pliego, y con separadores de hojas, con lo cual se pueda identificar cada documento, por ej.: Si el separador dice TSS, luego de este deberá ir colocada la certificación de TSS.

Toda la documentación debe estar encuadrados en pasta o espiral o en carpetas de tres hoyos. Deberá tener un índice y las hojas deben estar numeradas y selladas.

Será descalificada toda oferta que en el caso de haber omitido depositar documentación requerida en el Sobre “A”, no haya depositado la misma dentro del plazo de subsanación de las ofertas, contados a partir del Acto de Apertura de ofertas, otorgado para la subsanación de su oferta.

El Acto Público de Apertura de Ofertas “Sobre A” y “Sobre B” se efectuará, ante el Comité de Compras y Contrataciones y el Notario Público actuante, En el Salón del Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña, sito en la Calle Leonardo Da Vinci esq. Caonabo, Urb. Renacimiento, Mirador Sur según lo indicado en el Cronograma de la Comparación de Precios.

13. Plazo de Mantenimiento de Oferta.

Los Oferentes/Proponentes deberán mantener las Ofertas por el término de un mínimo de cuarenta y cinco días (45) días hábiles contados a partir de la fecha del acto de apertura.

La Entidad Contratante, excepcionalmente podrá solicitar a los Oferentes/Proponentes una prórroga, antes del vencimiento del período de validez de sus Ofertas, con indicación del plazo. Los Oferentes/Proponentes podrán rechazar dicha solicitud, considerándose por tanto que han retirado sus Ofertas, por lo cual la Entidad Contratante procederá a efectuar la devolución de la Garantía de Seriedad de Oferta ya constituida. Aquellos que la consientan no podrán modificar sus Ofertas y deberán ampliar el plazo de la Garantía de Seriedad de Oferta oportunamente constituida.

14. Procedimiento de Apertura de Sobres

La apertura de Sobres se realizará en acto público en presencia del Comité de Compras y Contrataciones y del Notario Público actuante, en la fecha, lugar y hora establecidos en el Cronograma de Comparación de Precios.

Una vez pasada la hora establecida para la recepción de los Sobres de los Oferentes/Proponentes, no se aceptará la presentación de nuevas propuestas, aunque el acto de apertura no se inicie a la hora señalada.

15. Criterios de Evaluación



Las ofertas serán evaluadas en base a un total de sesenta y cinco (65) puntos. La puntuación mínima para considerar la oferta técnica como conforme será de al menos **cincuenta (50) puntos**. Cualquier oferente que sea evaluado como deficiente en algún criterio será automáticamente descalificado.

Capacidad Técnica: Este criterio tiene una **puntuación de 40 puntos**, considerando el local donde se elaboran o procesan los alimentos, los equipos y maquinarias a ser utilizados para la elaboración de los productos cumplen con los requisitos definidos en este documento, según se plantea en la siguiente tabla:

| | Bueno | Regular | Deficiente |
|--------------------------------------------|-------|---------|------------|
| Planta Física | 5 | 3 | 0 |
| Abastecimiento de Agua | 5 | 3 | 0 |
| Servicios de Higiene del Personal | 5 | 3 | 0 |
| Eliminación de desechos líquidos y sólidos | 5 | 3 | 0 |
| Control de Plagas | 5 | 3 | 0 |
| Equipos y utensilios | 5 | 3 | 0 |
| Envasado y empaque | 5 | 3 | 0 |
| Distribución | 5 | 3 | 0 |

Visitas de Inspección:

El oferente acepta las inspecciones de la Entidad Contratante a las instalaciones en donde se prepararán los alimentos durante el proceso de la Comparación de Precios, con el objetivo de verificar la idoneidad de la infraestructura, las condiciones de higiene y la manipulación de los alimentos (incluyendo el almacenamiento, empaque, despacho y distribución).

Los Oferentes que resulten adjudicatarios aceptan las inspecciones periódicas de la Entidad Contratante en las instalaciones en donde se prepararán los alimentos, con el objetivo de verificar si el proveedor mantiene durante la ejecución del contrato los aspectos de idoneidad en la infraestructura, las condiciones de higiene y la manipulación de los alimentos (incluyendo el almacenamiento, empaque, despacho y distribución).

Calidad de los bienes ofertados: las muestras recibidas el día de la apertura de las ofertas técnicas, serán evaluadas, de manera individual, por cada uno de los miembros de la Comisión Evaluadora designada por la Entidad Contratante.

Este criterio tiene una puntuación de 25 puntos los cuales serán distribuidos en 5 puntos máximos para los cinco (5) factores presentados en la siguiente tabla:



| Calificación | Muy Bueno | Bueno | Regular | Deficiente |
|----------------------|-----------|-------|---------|------------|
| Sabor | 5 | 3 | 1 | 0 |
| Textura | 5 | 3 | 1 | 0 |
| Presentación | 5 | 3 | 1 | 0 |
| Aspecto | 5 | 3 | 1 | 0 |
| Calidad de Alimentos | 5 | 3 | 1 | 0 |

De manera individual, los evaluadores asignan una puntuación para cada factor. Las calificaciones de los evaluadores serán promediadas por factor y los resultados sumados para alcanzar la puntuación del criterio "Calidad de los bienes ofertados" sobre el máximo de 25 puntos.

16. Confidencialidad del Proceso

La información relativa al análisis, aclaración, evaluación y comparación de las Ofertas y las recomendaciones para la Adjudicación del Contrato no podrán ser reveladas a los Licitantes ni a otra persona que no participe oficialmente en dicho proceso hasta que se haya anunciado el nombre del Adjudicatario. Todo intento de un Oferente para influir en el procesamiento de las Ofertas o decisión de la Adjudicación por parte del Contratante podrá dar lugar al rechazo de la Oferta de ese Oferente.

17. Evaluación Oferta Económica

Una vez finalizada la evaluación de las Ofertas Técnicas se procederá a evaluar exclusivamente las respectivas Ofertas Económicas "Sobre B" de los Oferentes que hayan superado la etapa de evaluación técnica.

El Comité de Compras y Contrataciones evaluará y comparará únicamente las Ofertas que se ajustan sustancialmente al presente Pliego de Condiciones Específicas y que hayan sido evaluadas técnicamente como **CONFORME**, bajo el criterio del menor precio ofertado.

18. Criterios de Adjudicación

El Comité de Compras y Contrataciones evaluará las Ofertas dando cumplimiento a los principios de transparencia, objetividad, economía, celeridad y demás, que regulan la actividad contractual, y comunicará por escrito al Oferente/Proponente que resulte favorecido. Al efecto, se tendrán en cuenta los factores económicos y técnicos más favorables.

La Adjudicación será decidida a favor del Oferente cuya propuesta cumpla con los requisitos exigidos y sea calificada como la más conveniente para los intereses institucionales, teniendo en cuenta el precio, la calidad,



la idoneidad del Oferente/ Proponente y las demás condiciones que se establecen en el presente Pliego de Condiciones Específicas.

Si se presentase una sola Oferta, ella deberá ser considerada y se procederá a la Adjudicación, si habiendo cumplido con lo exigido en el Pliego de Condiciones Específicas, se le considera conveniente a los intereses de la Institución.

En caso de empate entre dos o más Oferentes/Proponentes, se procederá de acuerdo al siguiente procedimiento:

El Comité de Compras y Contrataciones procederá por una elección al azar, en presencia de Notario Público y de los interesados, utilizando para tales fines el procedimiento de sorteo.

El Comité de Compras y Contrataciones 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.

19. Acuerdo de Adjudicación

El Comité de Compras y Contrataciones luego de proceso de verificación y validación del informe de recomendación de Adjudicación, conoce las incidencias y si procede, aprueban el mismo y emiten el acta contentiva de la Resolución de Adjudicación.

Ordena a la Unidad Operativa de Compras y Contrataciones la Notificación de la Adjudicación y sus anexos a todos los Oferentes participantes, conforme al procedimiento y plazo establecido en el Cronograma de Actividades del Pliego de Condiciones Específicas.

Concluido el proceso de evaluación, el Comité de Compras y Contrataciones dictará la Resolución Definitiva de Adjudicación y ordena a la Unidad Operativa de Compras y Contrataciones la Notificación de la Adjudicación y sus anexos a todos los Oferentes participantes, conforme al procedimiento y plazo establecido en el Cronograma de Actividades del Pliego de Condiciones.

Posterior a la adjudicación, el Instituto Superior de formación Docente Salomé Ureña (**ISFODOSU**) podrá discutir temas referentes a la ejecución de la obra, con el fin de que se cumpla con el plazo estipulado para la entrega de la misma.

20. Adjudicaciones Posteriores



En caso de incumplimiento del Oferente Adjudicatario, la Entidad Contratante procederá a solicitar, mediante **“Carta de Solicitud de Disponibilidad”**, al siguiente Oferente/Proponente que certifique si está en capacidad de suplir los renglones que le fueren indicados, en un plazo no mayor **15 días Calendarios**. Dicho Oferente/Proponente contará con un plazo de **Cuarenta y Ocho (48) horas** para responder la referida solicitud. En caso de respuesta afirmativa, El Oferente/Proponente deberá presentar la Garantía de Fiel cumplimiento de Contrato, conforme se establece en los **DDL**.

21. Condiciones Generales del Contrato

Validez del Contrato

El Contrato será válido cuando se realice conforme al ordenamiento jurídico y cuando el acto definitivo de Adjudicación y la constitución de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato sean cumplidos.

Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato

La Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato corresponderá a **Póliza de Fianza**. La vigencia de la garantía deberá realizarse por el periodo de la ejecución de la obra.

Garantía de Buen uso del anticipo

La Garantía de buen uso del anticipo corresponderá a un porcentaje por el equivalente a los montos que reciba el adjudicatario como adelanto, el cual deberá ser presentado en forma de **Póliza de Fianza**

Perfeccionamiento del Contrato

Para su perfeccionamiento deberán seguirse los procedimientos de contrataciones vigentes, cumpliendo con todas y cada una de sus disposiciones y el mismo deberá ajustarse al modelo que se adjunte al presente Pliego de Condiciones Específicas, conforme al modelo estándar el Sistema Nacional de Compras y Contrataciones Públicas.

Plazo para la Suscripción del Contrato

Los Contratos, deberán celebrarse en el plazo que se indique en el presente Pliego de Condiciones Específicas. No obstante, deberán suscribirse en un plazo no mayor de **veinte (20) días hábiles**, contados a partir de la fecha de Notificación de la Adjudicación.

La no comparecencia del Oferente Adjudicatario a constituir la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato, se entenderá que renuncia a la Adjudicación y se procederá a la ejecución de la Garantía de Seriedad de la Oferta.

Incumplimiento del Contrato

Se considerará incumplimiento del Contrato:

- a. La mora del Proveedor en la entrega de los Bienes.



- b. La falta de calidad de los Bienes suministrados.
- c. El Suministro de menos unidades de las solicitadas, no aceptándose partidas incompletas para los adjudicatarios en primer lugar.

Efectos del Incumplimiento

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

Ampliación o Reducción de la Contratación

La Entidad Contratante podrá modificar, disminuir o aumentar hasta un **Cincuenta (50%)** por ciento el monto del Contrato original de la Obra, siempre y cuando se mantenga el objeto, cuando se presenten circunstancias que fueron imprevisibles en el momento de iniciarse el proceso de Contratación, y esa sea la única forma de satisfacer plenamente el interés público.

Finalización del Contrato

El Contrato finalizará por vencimiento de su plazo, de su última prórroga, si es el caso, o por la concurrencia de alguna de las siguientes causas de resolución:

- Incumplimiento del Proveedor.
- Incursión sobrevenida del Proveedor en alguna de las causas de prohibición de contratar con la Administración Pública que establezcan las normas vigentes, en especial el Artículo 14 de la Ley 340-06, sobre Compras y Contrataciones Públicas de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones.

Subcontratos

En ningún caso el Proveedor podrá ceder los derechos y obligaciones del Contrato a favor de un tercero, ni tampoco estará facultado para subcontratarlos sin la autorización previa y por escrito de la Entidad Contratante.

Inicio de Ejecución

Una vez formalizado el correspondiente Contrato de Servicios entre la Entidad Contratante y el Proveedor, éste último iniciará la ejecución del Contrato, sustentado en el Plan de Trabajo y



Cronograma de Entrega que forma parte constitutiva, obligatoria y vinculante del presente Pliego de Condiciones Específicas.

22. Obligaciones y Responsabilidades del Proveedor

Obligaciones del Contratista

Son obligaciones del Contratista:

- a) Emplear únicamente técnicos competentes y experimentados en sus especialidades respectivas, así como personal y jefes del equipo capaces para garantizar la debida ejecución del servicio.
- b) Emplear mano de obra especializada, semi-especializada y sin especializar que permita el cabal cumplimiento de todas sus obligaciones en virtud del Contrato con estricto cumplimiento de los plazos de ejecución.
- c) Garantizar la seguridad de las personas, los servicios y protección del medio ambiente.
- d) Proteger a la Entidad Contratante frente a cualquier reclamación de terceros por concepto de indemnización por daños de cualquier naturaleza o lesiones corporales producidas como consecuencia de la ejecución del presente Contrato por el Proveedor, y su respectivo personal.
- e) Contratar todos los seguros obligatorios previstos por la reglamentación vigente, para la ejecución del servicio.

Responsabilidades del Proveedor

El Contratista será responsable de:

- a) Cumplir las prestaciones por sí en todas las circunstancias, salvo caso fortuito o fuerza mayor, o por actos o incumplimiento de la autoridad administrativa, que hagan imposible la ejecución del Contrato.
- b) Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del Contrato se impartan por parte de la Entidad Contratante.
- c) Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales evitando dilataciones.



- d) No acceder a peticiones o amenazar de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de hacer u omitir algún hecho.
- e) Mantener la reserva profesional sobre la información que le sea suministrada para el objeto del desarrollo del Contrato.