



REPÚBLICA DOMINICANA



CONSEJO NACIONAL PARA LA NIÑEZ Y LA ADOLESCENCIA

“AÑO DE LA CONSOLIDACION DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA”

FICHA TECNICA

“Adquisición de alimentos para uso en el comedor de los empleados de la institución.”

PROCEDIMIENTO DE COMPRA MENOR
CONANI-DAF-CM-2020-0026



Santo Domingo, Distrito Nacional
República Dominicana
Julio, 2020

1- CONDICIONES GENERALES

1.1 OBJETO:

Constituye el objeto de la presente convocatoria la, “**Adquisición de alimentos para uso en el comedor de los empleados de la institución.**”, de acuerdo con las condiciones fijadas en el presente documento.

1.2 PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN:

El procedimiento de selección que utilizaremos para este concurso, es una Comparación de Precios, que consiste en una convocatoria a empresas que comercialicen los artículos solicitados. Los participantes deberán estar al día en el pago de sus obligaciones fiscales, seguridad social y además estar registrados como beneficiarios de pago en la DGCP.

1.3 ELEGIBILIDAD:

Sólo serán consideradas como válidas las propuestas presentadas por personas físicas o jurídicas inscritas en el Registro Nacional de Proveedores del Estado Dominicano y que pertenezcan al rubro.

1.4 DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS A SER ADQUIRIDOS:

Constituye el objeto de la presente convocatoria la adquisición de los artículos que se detallan a continuación:

No. Ítems	Descripción	Unidad de medida	Cantidad solicitada
1	Carne de cerdo para guisar libras	Caja 4/1	300
2	Carne de res rotti fresca para guisar libras	Caja 6/1	500
3	Carne de res bistec sin hueso libras	Caja 4/1	300
4	Pescado mero basa libras	Unidad	500
5	Pescado bacalao libras	Libras	500
6	Huevos frescos jumbo cartón 30/1	Libras	500
7	Mantequilla de Barrita caja 24/1	Caja 24/1	16
8	Vinos tinto 700ml caja 12/1	Caja 8/1	1
9	Vinos blanco 700ml caja 12/1	Frasco	1
10	Salsas inglesa para cocinar 128 onzas caja 4/1	Funda 175 gramos	10
11	Sazón súper completo en polvo funda 8 libras	Paquete 10/1	50
12	Pan molido crujiente 175 gramos	Paquete 10/1	7
13	Papas precocida fresca caja 8/1	Libras	10
14	Agua para consumo humano caja galón 4/1	Libras	300

15	Maíz dulce enlatado caja 24/1	Libras	106
16	Harina de trigo (Polenta) caja 24/1	Caja 24/1	50
17	Vainilla galón 128 onzas	Cartón 30/1	90
18	Queso parmesano frasco 24 onzas	Unidad	18
19	Tortilla masa dura para tacos paquete 10/1	Caja 12/1	700
20	Tortilla masa suave para tacos paquete 10/1	Caja 12/1	500
21	Casabe paquete	Unidad	46
22	Formula láctea en polvo 2200 gramos caja 6/1	Caja 6/1	58

1.5. ESPECIFICACIONES TECNICAS:

1.	Carne de cerdo para guisar libras	Norma de Calidad: Premium Información Adicional: Fresca, rebanada Envase: Empaque al vacío de 5 libras Seguridad y Salud: Recién congelada y almacenada en empaques al vacío. Eliminación: Las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego Entrega: en la Cede Principal, el día que CONANI indique, Puestos en camiones refrigerados.
2.	Carne de res rotti fresca para guisar libras	Norma de Calidad: Premium. Información Adicional: Corte de vaca Rotti sin hueso fresca de primera calidad, 100% carne, sin grasa, rebana. Envase: Empaque al vacío de 5 libras Eliminación: Las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego. Entrega: En la Cede Principal, el día que CONANI indique, Puestos en camiones refrigerados.
3.	Carne de res bistec sin hueso libras	Norma de Calidad: Premium Información Adicional: Fresca, rebanada Envase: Empaque al vacío de 5 libras Seguridad y Salud: Recién congelada y almacenada en empaques al vacío. Eliminación: Las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego Entrega: En la Cede Principal, el día que CONANI indique, Puestos en camiones refrigerados.
4.	Pescado mero basa libras	Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Envase: Libra Seguridad y Salud: Optima Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.
5.	Bacalao libras	Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Sin espinas

		Envase: Cajas de 25 kg selladas, resistente. Seguridad y Salud: De reciente almacenaje. Tener impreso registro sanitario, Certificado industrial y fecha de vencimiento. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego
6.	Huevos frescos jumbo cartón 30/1	Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Frescos, selectos, Grado A, Jumbo Envase: Empacados en cartón de 30/1 unidades con material plástico resistente. Seguridad y Salud: Frescos y de calidad Eliminación: Las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.
7.	Mantequilla de Barrita caja 24/1	Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Fresca y sin aditivos Envase: empacados en caja 20/1 Seguridad y Salud: Fresca y de 1ra. Calidad, tener impreso registro sanitario, certificado industrial y fecha de vencimiento no menos de 1 año. Eliminación: Las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.
8.	Vinos tinto para cocinar 700ml caja 12/1	Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Vino tinto para cocinar hecho de uvas, 12% alc. Envase: Botellas de 700ml, caja 12/1 Seguridad y Salud: Tener impreso el registro sanitario, Certificado industrial y fecha de vencimiento. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.
9.	Vinos blanco 700ml caja 12/1	Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Vino blanco para cocinar hecho de uvas, 12% alc. Envase: Botellas de 700ml, caja 12/1 Seguridad y Salud: Tener impreso el registro sanitario, Certificado industrial y fecha de vencimiento. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.
10.	Salsas inglesa para cocinar 128 onzas caja 4/1	Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Envase: Envase en galones de 128 onzas. Cajas 4/1 Seguridad y Salud: Tener impreso registro sanitario, Certificado industrial. Eliminación: Las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.
11.	Sazón súper completo en polvo funda 8 libras	Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Súper Supremo Envase: En fundas plásticas resistentes de 8 libras. Seguridad y Salud: Tener impreso el registro sanitario, Certificado industrial y fecha de vencimiento no menor de un año.

		Eliminación: Las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.
12.	Pan molido crujiente 175 gramos	Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Pan molido crujiente de 175 gramos. aproximadamente, frescos Seguridad y Salud: debe tener impreso registro sanitario y fecha de vencimiento. Eliminación: Las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.
13.	Papas precocida fresca caja 8/1	Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: 600gr Envase: Fundas resistente Seguridad y Salud: Tener impreso el registro sanitario, Certificado industrial y fecha de vencimiento. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego
14.	Agua para consumo humano caja galón 4/1	Datos Técnicos/Físicos: Envase: galón de 128 oz. Seguridad y Salud: debe tener impreso registro sanitario y fecha de vencimiento no menos de 1 año. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.
15.	Maíz dulce enlatado caja 24/1	Datos Técnicos/Físicos: Información adicional: Granos grandes y enteros Envase: Latas cada una de 15 onzas. Seguridad y Salud: debe tener registro sanitario, Certificado industrial y fecha de vencimiento no menor de 1 año. Eliminación: Las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.
16.	Harina de trigo (Polenta) caja 24/1	Datos Técnicos/Físicos: Envase: fundas de papel resistente de 24/1. Seguridad y Salud: Tener impreso registro sanitario, Certificado Industrial y fecha de vencimiento. Eliminación: Las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.
17.	Vainilla galón 128 onzas	Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Envase: Envase en galones de 128 onzas. Seguridad y Salud: Tener impreso registro sanitario, Certificado industrial. Eliminación: Las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego
18.	Queso parmesano frasco 24 onzas	Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: 24 onzas Envase: Frasco Seguridad y Salud: Tener impreso el registro sanitario, Certificado industrial y fecha de vencimiento. Eliminación: Las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego

19.	Tortilla masa dura para tacos paquete 10/1	Información Adicional: Tortilla taco dura de 10/1. Seguridad y Salud: debe tener impreso registro sanitario y fecha de vencimiento. Eliminación: Las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.
20.	Tortilla masa suave para tacos paquete 10/1	Información Adicional: Tortilla taco dura de 10/1. Seguridad y Salud: debe tener impreso registro sanitario y fecha de vencimiento. Eliminación: Las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.
21.	Casabe paquete	Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Paquete frescos. Seguridad y Salud: debe tener impreso registro sanitario y fecha de vencimiento. Eliminación: Las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.
22.	Formula láctea en polvo 2200 gramos caja 6/1.	Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Leche entera completa en polvo. Empaque: Contenido de las Latas 2,200 gramos de 6 libras Caja 6/1. Seguridad y Salud: Tener impreso registro sanitario, Certificado Industrial y fecha de vencimiento. Eliminación: Las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.

Nota: No se aceptan cambios en los productos en cuanto a calidad, forma de entrega y precios ofertados, además los productos (Carnes) al momento de ser entregados, deben ser transportados en camiones refrigerados para mantener la cadena de frío y estar almacenados en canastos para evitar contaminación.

1.6 PLAN DE ENTREGA

Una vez formalizado el correspondiente Contrato de Suministro entre la Entidad Contratante y el Proveedor, éste último entregará todos los bienes adjudicados conforme a las especificaciones técnicas solicitadas, y a requerimiento de entrega de los mismos, así como en el lugar de entrega convenido con CONANI, siempre con previa coordinación con el responsable de recibir las mercancías.

2. DOCUMENTOS A PRESENTAR “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 dos (2) fotocopias simples de los mismos, debidamente marcadas, 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.

Es imprescindible enviar dentro del sobre cerrado lo siguiente:

1. Formulario de presentación de la oferta (**SNCC. F034**)
2. Formulario de Información sobre el Oferente (**SNCC.F.042**).

3. Registro de Proveedores del Estado (RPE), emitido por la Dirección General de Contrataciones Públicas.
4. Certificación emitida por la Dirección General de Impuestos Internos (DGII), donde se manifieste que el Oferente se encuentra al día en el pago de sus obligaciones fiscales.
5. Certificación emitida por la Tesorería de la Seguridad Social, donde se manifieste que el Oferente se encuentra al día en el pago de sus obligaciones de la Seguridad Social. (Si procede)
6. Copia del Registro Mercantil (si procede).
7. Presentar, por lo menos, tres (3) comunicaciones de referencias de clientes anteriores.
8. Fichas técnicas del producto fotos a color con medidas entre 3" x 5" pulgadas de ancho a 5"x7" pulgadas de largo conforme con lo descrito en las especificaciones técnicas, éstas deberán incluir: descripción específica de los insumos, marcas o modelos ofertadas, y otros requisitos pautados en las especificaciones técnicas. NOTA: Las fichas técnicas del producto ofertado deberán ser elaboradas en su totalidad por el oferente, con imágenes reales, no referenciales. (NO SUBSANABLE).

Nota: Todos los documentos correspondientes al Sobre A (CREDENCIALES) son de naturaleza subsanable exceptuando el numeral 8.

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
Consejo Nacional Para La Niñez y La Adolescencia
PRESENTACIÓN: OFERTA TÉCNICA
REFERENCIA: CONANI-DAF-CM-2020-0026

Nota: En los casos de que la presentación de propuesta sea presentada a través de la Plataforma del Portal Transaccional, no tienen que presentarla en físico, pero es indispensable incluir la documentación en el formato solicitado por la institución, si no cumple con este requisito su propuesta quedará descalificada sin más trámite, al igual que los documentos No subsanables del numeral 3.1 de la presente ficha técnica.

3. DOCUMENTOS A PRESENTAR EN EL "SOBRE B" OFERTA ECONÓMICA:

Los documentos contenidos en el "Sobre B" deberán ser presentados en original debidamente marcado como "ORIGINAL" en la primera página del ejemplar, junto con dos (2) fotocopias simples de los mismos, debidamente marcadas, 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.

Formulario de presentación de la Oferta Económica (SNCC. F.033).

Nota: Los formularios anteriormente nombrados lo deben descargar del Portal de Compras y Contrataciones www.comprasdominicana.gob.do.

Nota: Es indispensable presentar fotos de aquellos productos solicitados en la cual se visualice los datos nutricionales y nombre de la marca, debidamente identificados con el No. de ítem con el cual o con los cuales participará. Las empresas que no cumplan con este requisito serán descalificadas sin más trámite.

3.1 LOS ERRORES NO SUBSANABLES EN ESTE PROCEDIMIENTO:

- La falta de presentación del Formulario de la Oferta SNCC.F.033, y /o que no estén debidamente llenados firmados y sellados por la persona autorizada.
- La no presentación del catálogo de fotos solicitados con sus especificaciones correspondientes
- Fichas técnicas del producto fotos a color con medidas entre 3" x 5" pulgadas de ancho a 5"x7" pulgadas de largo conforme con lo descrito en las especificaciones técnicas, éstas deberán incluir: descripción específica de los insumos, marcas o modelos ofertadas, y otros requisitos pautados en las especificaciones técnicas. NOTA: Las fichas técnicas del producto ofertado deberán ser elaboradas en su totalidad por el oferente, con imágenes reales, no referenciales

Forma de identificación de los sobres:

El "Sobre A" y el "Sobre B" contenida de la siguiente identificación:

NOMBRE DEL OFERENTE/PROPONENTE

(Sello Social)

Firma del Representante Legal

PRESENTACION: Documentos requeridos (Sobre A) Oferta Técnica y Económica (Sobre B)

Compra Menor: CONANI-DAF-CM-2020-0026

Nota: Todos los datos y documentos incluidos en la oferta económica (sobre B) son de naturaleza No-Subsanable, excepto errores aritméticos, de acuerdo a lo establecido en la ley.

Las Ofertas deberán ser presentadas única y exclusivamente en el formulario designado al efecto, (SNCC.F.033), siendo **inválida toda oferta bajo otra presentación.**

La Oferta Económica deberá presentarse en Pesos Dominicanos (RD\$). Los precios deberán expresarse en **dos decimales (XX.XX)** que tendrán que incluir todas las tasas (divisas), impuestos y gastos que correspondan, transparentados e implícitos según corresponda.

El Oferente será responsable y pagará todos los impuestos, derechos de aduana, o gravámenes que hubiesen sido fijados por autoridades municipales, estatales o gubernamentales, dentro y fuera de la República Dominicana, relacionados con los bienes y servicios conexos a ser suministrados.

El Oferente/Proponente que cotiche en cualquier moneda distinta al Peso Dominicano (RD\$), **se auto-descalifica para ser objeto de Adjudicación.**

A fin de cubrir las eventuales variaciones de la tasa de cambio del Dólar de los Estados Unidos de Norteamérica (US\$), el **Consejo Nacional para la Niñez y la Adolescencia** podrá considerar eventuales ajustes, una vez que las variaciones registradas sobrepasen el **cinco por ciento (5%)** con relación al precio adjudicado o de última aplicación. La aplicación del ajuste podrá ser igual o menor que los cambios registrados en la Tasa de Cambio Oficial del Dólar Americano (US\$) publicada por el Banco Central de la República Dominicana, a la fecha de la entrega de la Oferta Económica.

Nota: Los formularios anteriormente nombrados lo deben descargar del Portal de Compras y Contrataciones www.comprasdominicana.gob.do.

5. CONSULTAS, CIRCULARES Y ENMIENDAS:

Los interesados podrán solicitar a la Entidad Contratante aclaraciones, 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.

6. ACLARACIÓN DE LOS DOCUMENTOS A PRESENTAR EN EL CONCURSO:

El proponente o Concursante que estime que los documentos del presente concurso requieran aclaraciones a su respecto, podrá formular sus preguntas vía correo electrónico: auxiliardecompras2@conani.gov.do.

7. ENTREGA DE LAS PROPUESTAS:

Todas las propuestas tienen que entregarse físicamente en sobres cerrados y sellados con el sello de la empresa, hasta el **20 de julio del 2020, a las 11:00 a.m.**, exclusivamente en la Av. Máximo Gómez No. 154, Ensanche La Fe, Consejo Nacional para la Niñez y la Adolescencia, en el Departamento de Compras y Contrataciones. Las propuestas dejadas en otro lugar no serán recibidas. Las propuestas serán recibidas en la fecha y hora señaladas para el cierre de este concurso.

8. ESTUDIO Y EVALUACION DE LAS OFERTAS TECNICAS Y ECONOMICAS:

El Perito evaluador designado por la Unidad Administrativa del Consejo Nacional para la Niñez y la Adolescencia (CONANI), evaluará todas las ofertas que cumplan con los requerimientos técnicos establecidos.

Las Propuestas tienen que contener la documentación necesaria, suficiente y fehaciente para demostrar los siguientes aspectos: especificaciones técnicas de los productos, garantía y calidad de los productos, precio, tiempo de entrega y cumplimiento de las especificaciones técnicas, que serán verificados bajo la modalidad "CUMPLE- NO CUMPLE".

9. CRITERIOS Y CALIFICACIÓN DE LAS PROPUESTAS:

Los principales factores a evaluar por la Unidad Administrativa, serán los siguientes:

- ✓ Cumplimiento de las especificaciones solicitadas.
- ✓ Oferta Económica, la cual será evaluada por el precio.
- ✓ Especificaciones técnicas de los productos ofertados con sus fotos.

10. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN:

La Unidad Administrativa 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 se hará por ítems, la cual será decidida a favor del Oferente/Proponente cuya propuesta cumpla con los requisitos exigidos y sea calificada como la más conveniente para los intereses institucionales, teniendo en cuenta, la calidad de los productos, el precio y la idoneidad del Oferente/Proponente y las demás condiciones que se establecen en el presente documento.

11. CONDICIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATO:

11.1 VIGENCIA DEL CONTRATO:

La vigencia del Contrato será por dos (2) meses contados a partir de la fecha de la suscripción del mismo y hasta su fiel cumplimiento, de conformidad a los requerimientos de Entrega de Cantidades Adjudicadas.

12. 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.

13. INICIO DEL SUMINISTRO:

Una vez formalizado el correspondiente Contrato de Suministro entre la Entidad Contratante y el Proveedor, éste último iniciará el Suministro de los Bienes que se requieran mediante el correspondiente pedido, sustentado en el Requerimiento de Entrega de Cantidades Adjudicadas, que forma parte constitutiva, obligatoria y vinculante de la presente Ficha Técnica.

14. REQUISITOS DE ENTREGA:

Todos los bienes adjudicados deben ser entregados conforme a las especificaciones técnicas solicitadas y al requerimiento de única entrega o entrega total de los mismos, así como en el lugar de entrega convenido con CONANI, siempre con previa coordinación con el responsable de recibir las mercancías y con el personal designado por el Departamento de Tecnología de la Información y Comunicación con fines de dar entrada a los bienes entregados.

14.1 RECEPCIÓN PROVISIONAL:

El Encargado de Almacén y Logística debe recibir los bienes de manera provisional hasta tanto verifique que los mismos corresponden con las características técnicas de los bienes adjudicados.

14.2 RECEPCIÓN DEFINITIVA:

Si los Bienes son recibidos CONFORME y de acuerdo a lo establecido en la Ficha Técnica, en el Contrato, se procede a la recepción definitiva y a la entrada en Almacén para fines de inventario.

No se entenderán suministrados, ni entregados los Bienes que no hayan sido objeto de recepción definitiva.

15. OBLIGACIONES DEL PROVEEDOR:

El Proveedor está obligado a reponer Bienes deteriorados durante su transporte o en cualquier otro momento, por cualquier causa que no sea imputable a la Entidad Contratante.

Si se estimase que los citados Bienes no son aptos para la finalidad para la cual se adquirieron, se rechazarán los mismos y se dejarán a cuenta del Proveedor, quedando la Entidad Contratante exenta de la obligación de pago y de cualquier otra obligación.

El Proveedor es el único responsable ante la Entidad Contratante de cumplir con el Suministro de los bienes que les sean adjudicados, en las condiciones establecidas en la presente Ficha Técnica. 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.

16. FACTURACIÓN:

Las facturas deberán indicar el número del proceso adjudicado. En caso de que las facturas presentadas para su pago presenten errores o deficiencias, se le indicará por escrito o por correo electrónico al PROVEEDOR las deficiencias que deberá corregir. El periodo que transcurre a partir de la prestación del citado documento y hasta que el PROVEEDOR presenta las correcciones, no se computará para efectos del plazo establecido para el pago.

17. FORMA DE PAGO:

El Consejo Nacional para la Niñez y la Adolescencia (CONANI), realizará los pagos en un aproximado de 45 días, luego de recibido los bienes y a presentación de factura.

18. OTRAS OBSERVACIONES:

La empresa adjudicataria deberá mantenerse en todo momento al día con sus obligaciones fiscales y de seguridad social, para poder recibir los pagos correspondientes a los servicios/bienes contratados. En ese sentido, si por el no cumplimiento de estas obligaciones por parte del adjudicatario nos veremos se imposibilitados de recibir los bienes objeto de la presente contratación, el contrato podrá ser rescindido dando pie a la adjudicación de la empresa que haya quedado en segundo lugar o a un nuevo proceso. En este caso, la entidad contratante dispondrá la ejecución de la garantía presentada en proporción a la parte no cumplida del contrato.