



***Centro Cardio-Neuro Oftalmológico y Trasplante
(CECANOT)***
TERMINOS DE REFERENCIA PARA EL PROCESO DE COMPRA MENOR
UNIDAD OPERATIVA DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

<i>No. EXPEDIENTE</i>
<i>CECANOT-DAF-CM-2022-0139</i>
<i>NOMBRE</i>
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS VARIOS PARA USO DE LA COCINA DEL CENTRO.

*Santo Domingo, Distrito Nacional
República Dominicana*

Objeto del Requerimiento.

*Este documento responde a las Especificaciones técnicas para participar en el Procedimiento de COMPRA MENOR para **ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS VARIOS PARA USO DE LA COCINA DEL CENTRO**, ver a continuación especificaciones técnicas solicitadas:*

Ficha Técnica

Item	Cantidad	Unidad de medida	Descripción
1	38	LB	HABICHUELA GIRA FRESCA
2	75	LB	AJO AMERICANO SELECTO
3	13	LB	JENGIBRE
4	95	LB	AJI MORRON FRESCO
5	45	LB	AJI CUBANELA FRESCO
6	150	LB	ZANAHORIA FRESCA
7	30	UD	NARANJA DE JUGO
8	270	UD	PLATANO MADURO
9	700	UD	PLATANO VERDE
10	850	UD	GUINEO VERDE
11	700	LB	PAPA SELECTA
12	175	UD	LIMON PERSA
13	85	UD	NARANJA AGRIA
14	17	UD	PIÑA
15	20	UD	LECHOSA
16	9	UD	SANDIA
17	12	UD	MELON

18	680	LB	ÑAME SELECTO
19	10	LB	BATATA FRESCA
20	7	UD	AGUACATE
21	150	LB	CEBOLLA ROJA FRESCA
22	210	UD	TAYOTA
23	24	UD	AUYAMA FRESCA
24	65	LB	TOMATE BARCELO
25	9	UD	REPOLLO FRESCO
26	30	LB	TOMATE DE ENSALADA
27	10	LB	VERDURA FRESCA
28	105	UD	BERENJENA MORADA
29	9	LB	APIO
30	700	LB	YAUTIA BLANCA
31	3	UD	SALAMI GRADO EXTRA-PREMIUM 1.36 KG/3LB
32	9	UD	PAN BLANCO VIGA JUMBO
33	9	UD	PAN INTEGRAL VIGA JUMBO
34	9	CAJ	GALLETA DE SODA (CAJA /6)
35	7	UD	QUESO CREMA
36	19	UD	SALAMI GRADO SUPER ESPECIAL 1.5 KG/3.5 LB
37	12	UD	MARGARINA (TARRO DE 3 LB)
38	102	LB	QUESO MOZZARELLA REBANADO
39	13	UD	QUESO FRESCO PARA FREIR BLANCO (BARRA ENTERA)
40	50	UD	CHINOLA
41	5	LB	ANIS ESTRELLADO
42	5	LB	ANIS DULCE
43	20	LB	HABICHUELAS NEGRAS

44	90	LB	BROCOLI FRESCO
45	21	LB	COLIFLOR FRESCO
46	12	PAQ	ESPINACA FRESCA
47	9	CAJ	JUGOS DE SABORES SURTIDOS 6.76 OZ/200ML (CAJA/24)
48	10	CAJ	JUGO COCTEL DE FRUTAS 1LT. (CAJA/12)
49	12	UD	GALLETA INTEGRAL ARTESANAL
50	75	UD	MANZANA VERDE
51	24	PAQ	HOJA DE MENTA FRESCA
52	6	UD	ARROZ SELECTO (SACO DE 125LB)
53	20	UD	AVENA INTEGRAL 600G
54	24	UD	SALSA DE TOMATE TRADICIONAL
55	10	UD	ACEITE DE SOYA 250 OZ.
56	6	GAL	VINAGRE
57	2	PAQ	CAFÉ MOLIDO 454 G/16 OZ (FARDO/20)
58	6	CAJ	LECHE EVAPORADA 315 G (CAJA/48)
59	16	PAQ	HUEVO FRESCO (CARTON 30/1)
60	15	UD	ZUCCHINI
61	1	PAQ	FRESA CONGELADAS(5LB)
62	1	PAQ	FIDEOS (FARDO /10)
63	6	UD	COCTEL DE FRUTAS EN ALMIBAR28.9 OZ
64	4	UD	SALSA CHINA 103 OZ
65	34	UD	LECHE DE COCO 15 OZ.
66	4	CAJ	GUANDULES CON COCO 15OZ (CAJA DE 24)
67	3	CAJ	MAIZ DULCE 15 OZ. (CAJA/24)
68	16	PAQ	AZUCAR BLANCA (PAQ 5 LB)
69	36	PAQ	AZUCAR CREMA (PAQUETE 5 LB)

70	76	LB	TRIGO
71	6	CAJ	COMPOTAS DE FRUTAS 4 OZ. (CAJA/24)
72	12	CAJ	LECHE ENTERA LIQUIDA (CAJA/12)
73	12	CAJ	MAIZENA 425 GR
74	12	CAJ	CREMA DE TRIGO (HARINA DE TRIGO)16 OZ (CAJA/12)
75	26	UD	QUESO CHEDAR (BARRA COMPLETA)
76	10	UD	JAMON DE PAVO (BARRA COMPLETA)
77	9	UD	JAMON DE CERDO (BARRA COMPLETA)
78	5	UD	SALCHICHA HOT DOG GIGANTE (PAQ. 36/1)
79	70	LB	BACALAO CON ESPINA
80	3	GAL	VINO TINTO DE COCINAR
81	120	UD	YOGURT NATURAL 6 OZ.
82	4	CAJ	TUNA EN ACEITE 5OZ. (CAJA 48)
83	12	CAJ	FILETE DE MERO BASA (CAJA/22)
84	274	LB	FILETE DE PECHUGA
85	550	LB	POLLO ENTERO
86	112	LB	RES MOLIDA DE PRIMERA
87	145	LB	CARNE DE CERDO PARA GUIJAR
88	200	LB	FILETE DE RES
89	190	LB	CHULETA AHUMADA
90	160	LB	MUSLO DE POLLO CORTO
91	160	LB	MUSLO DE POLLO ENTERO
92	1	UD	MIEL DE ABEJAS 1.8 KG
93	3	UD	PAVO ENTERO
94	3	UD	LIMONCILLO HOJAS FRESCA (PAQ)
95	3	UD	CREMA (PAQ.12 DE 22 OZ)

96	18	PAQ	BOTELLA DE AGUA (FARDO/20, DE 16 OZ.)
97	12	UD	LECHE ENTERA EN POLVO 2,200 G.
98	7	LB	CANELA ENTERA
99	2	UD	SAL YODADA (PAQ.DE 10 LB)
100	1	CAJ	PETIT POIS 15 OZ (CAJA/24)
101	1	GAL	ACEITE VERDE EXTRA-VIRGEN
102	3	CAJ	JUGO MANZANA 6.76 OZ/200 ML (CAJA/24)
103	26	LB	LOMO DE CERDO FRESCO
104	25	UD	SAZON CRIOLLO 9.6 OZ
105	22	LB	SALMON EN RODAJAS CONGELADOS, BOLSA 1 KG/2
106	2	PAQ	TOCINETA REBANADA (PAQ DE 3LB)
107	1	CAJ	TUNA EN AGUA 5 OZ. (CAJA/48)
108	1	PAQ	MEZCLA PARA PANQUEQUES 160 OZ
109	2	UD	MANTEQUILLA DE MANI CREMOSA 40 OZ.

Entrega de muestra

- Los interesados en participar en el proceso deben presentar su muestra el martes 24 /05/2022 en horario de 9:00 am hasta las 11:00 a.m.
- Los oferentes que no envíen la muestra serán descalificados del proceso.
- Las muestras serán recibidas en el área de la Cocina del Centro y la firma del formulario de entrega en la unidad de Compras y Contrataciones de CECANOT.
- Las muestras deben ser productos similares a los establecidos en la ficha técnica.
- Deberán presentar el Formulario de Entrega de Muestras.
- No se considerarán válidas las Ofertas Técnicas de aquellos productos de los que no se hayan recibido las muestras correspondientes.
- Las muestras no se devuelven.

Presentación de la Propuesta

Los oferentes deberán presentar sus propuestas, dentro de los plazos previstos en el cronograma, a través del Portal Transaccional de Compras y Contrataciones, o de manera física de lunes a viernes en horario de 8:30 am a 3:30 pm, en un sobre cerrado y rotulado que posea la seguridad apropiada, para garantizar la confidencialidad de estas hasta el momento de su apertura. Los sobres deberán contar con las siguientes inscripciones y ser depositados en la dirección que se indica más adelante.

NOMBRE DE LA ENTIDAD CONTRATANTE: Centro Cardio-Neuro Oftalmológico y Trasplante (CECANOT)

DIRECCIÓN: Calle Federico Velázquez no. 1, María Auxiliadora, Santo Domingo, Distrito Nacional (4to. Piso Departamento de Compras y Contrataciones).

PRESENTACIÓN: Credenciales, Oferta Técnica y Oferta económica

REFERENCIA: CECANOT-DAF-CM-2022-0139

NOMBRE DEL OFERENTE:

Datos de la Cotización

Las cotizaciones presentadas por los oferentes deben contener los siguientes datos:

1. Numero de RNC
2. Numero de Proveedor del Estado (RPE)
3. ITBIS transparentado
4. Descripción correcta del bien y/o servicio
5. Marca de los artículos ofertados
6. Condición de pago
7. Tiempo de Entrega
8. Garantía de calidad de los bienes cotizados.
9. Monto con dos (2) decimales xx.xx
10. Valores expresados en RD

Forma de Pago

Crédito 60 Días

Tiempo de entrega

Inmediata.

Transportación

Transporte incluido

Procedimiento de Selección.

La presente contratación se realizará por Compra Menor en etapa única.

Capacidad para ofertar.

Toda persona natural o jurídica, nacional o extranjera que haya adquirido las **especificaciones técnicas**, tendrá derecho a participar en la presente *COMPRA MENOR*, siempre y cuando reúna las condiciones exigidas y no se encuentre afectada por el régimen de prohibiciones establecido en la ley 340-06.

A) Para personas jurídicas

- 1) Registro de Proveedores del Estado Actualizado
- 2) Copia del Certificado de Registro Mercantil actualizado.
- 3) Constancia de estar al día en sus obligaciones fiscales y de seguridad social.

B) Para personas físicas

- 1) Estar inscritos en el Registro de Proveedores del Estado
- 2) Copia de la Cédula de Identidad y Electoral del solicitante.
- 3) Constancia de estar al día en sus obligaciones fiscales y de seguridad social.

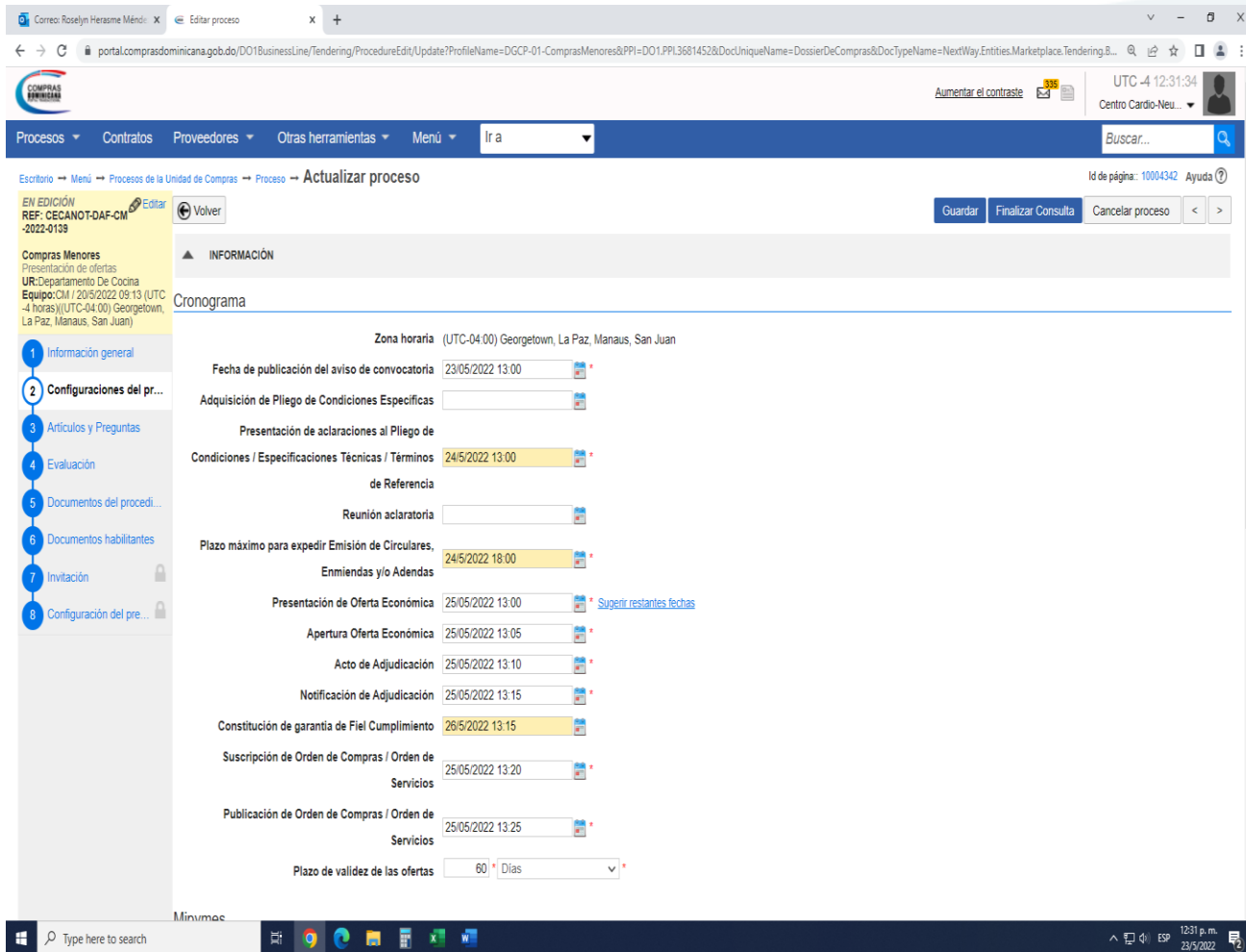
Consultas, circulares y enmiendas

Los interesados podrán solicitar al CECANOT aclaraciones acerca de las Fichas Técnicas, 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 esta.

- Dirección de correo electrónico: roselyn.herasme@cecanot.com.do

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.

Cronograma de actividades



Correo: Roselyn Herasme Méndez | Editar proceso

portal.comprasdominicana.gob.do/DOI/BusinessLine/Tendering/ProcedureEdit/Update?ProfileName=DGCP-01-ComprasMenores&PPI=DOI.1.PPL3681452&DocUniqueName=DossierDeCompras&DocTypeName=NextWay.Entities.Marketplace.Tendering.B...

Aumentar el contraste | UTC -4 12:31:34 | Centro Cardio-Neu...

Procesos | Contratos | Proveedores | Otras herramientas | Menú | Ir a | Buscar...

Escritorio | Menú | Procesos de la Unidad de Compras | Proceso | Actualizar proceso | Id de página: 10004342 | Ayuda

EN EDICIÓN REF: CECANOT-DAF-CM-2022-0138 | Volver

Compras Menores
Presentación de ofertas
UR: Departamento De Cocina
Equipo: CM / 20/5/2022 09:13 (UTC -4 horas) (UTC-04:00) Georgetown, La Paz, Manaus, San Juan

1 Información general
2 Configuraciones del pr...
3 Artículos y Preguntas
4 Evaluación
5 Documentos del procedi...
6 Documentos habilitantes
7 Invitación
8 Configuración del pre...

INFORMACIÓN

Cronograma

Zona horaria (UTC-04:00) Georgetown, La Paz, Manaus, San Juan

Fecha de publicación del aviso de convocatoria	23/05/2022 13:00
Adquisición de Pliego de Condiciones Específicas	
Presentación de aclaraciones al Pliego de Condiciones / Especificaciones Técnicas / Términos de Referencia	24/5/2022 13:00
Reunión aclaratoria	
Plazo máximo para expedir Emisión de Circulares, Enmiendas y/o Adendas	24/5/2022 18:00
Presentación de Oferta Económica	25/05/2022 13:00
Apertura Oferta Económica	25/05/2022 13:05
Acto de Adjudicación	25/05/2022 13:10
Notificación de Adjudicación	25/05/2022 13:15
Constitución de garantía de Fiel Cumplimiento	26/5/2022 13:15
Suscripción de Orden de Compras / Orden de Servicios	25/05/2022 13:20
Publicación de Orden de Compras / Orden de Servicios	25/05/2022 13:25
Plazo de validez de las ofertas	60 * Días

Minúsculas

Criterios de Evaluación

Las Propuestas deberán contener la documentación necesaria, suficiente y fehaciente para demostrar los siguientes aspectos que serán verificados bajo la modalidad **“CUMPLE/ NO CUMPLE”**:

Elegibilidad: Que el Proponente está legalmente autorizado para realizar sus actividades comerciales en el país.

Capacidad Técnica: Que los Bienes cumplan con las todas características especificadas en las Fichas Técnicas.

Criterios de Adjudicación

La autoridad competente 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/Proponente 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, y las demás condiciones que se establecen en el presente Pliego de Condiciones Específicas.