



**REPÚBLICA DOMINICANA**

**FONDO PATRIMONIAL DE LAS EMPRESAS REFORMADAS  
(FONPER)**

**"AÑO DE LA INNOVACION Y LA COMPETITIVIDAD"**

**ESPECIFICACIONES TECNICAS Y GENERALES DEL PROCESO  
DE ADQUISICION DE BIENES**

**FICHA TECNICA**

**"ADQUISICION DE EQUIPOS PARA LA PANADERIA REPOSTERIA MI PROPIO  
ESFUERZO, MUNICIPIO DE SANTIAGO DE LOS CABALLEROS, PROVINCIA SANTIAGO"**

**COMPARACION DE PRECIOS  
CP-10-2019**

Santo Domingo, Distrito Nacional  
República Dominicana



## ESPECIFICACIONES TECNICAS Y GENERALES DEL PROCESO

### 1. OBJETIVO Y ALCANCE

Constituye el objeto de la presente convocatoria la *“Adquisición de Equipos para la Panadería Repostería Mi Propio Esfuerzo, Municipio de Santiago de los Caballeros, Provincia Santiago”*, Ref. No. FONPER-CP-10-2019.

Para la elaboración de las propuestas técnicas y económicas deben ser tomadas en consideración toda la información contenida en las condiciones generales y las especificaciones técnicas del Proceso.

### 2. PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

El procedimiento de selección será de Comparación de Precios bajo la modalidad de dos etapas. Cuando la comparación de las Ofertas y la calidad de los Oferentes, se realiza en dos (2) actos.

### 3. REQUERIMIENTO

	DESCRIPCION	LOTES
1	Amasador de espiral para 50 kg harina 4HP	LOTE 1
1	Horno de carro giratorio de 36 bandejas con quemador de gas propano, en acero inox. capacidad para un carro	
1	Cilindro sobador 2 HP monofásico	
1	Divisora manual	
1	Batidora 20 litros	
5	Carros para horno rotativo de 36 bandejas	
	<b>Monto Estimado del Lote 1</b>	

1	Nevera exhibidora vertical de dos puertas en cristal 4 parrillas 0.89 X 0.66 X 1.98 mts 220V	LOTE 2
1	Exhibidores para frio de 3 niveles, 2 puertas abatibles, ruedas para su fácil desplazamiento, refrigerante R134A, voltaje 220V- 60HZ	
1	Exhibidores para caliente cristal curvo, mide 1.51 X 0.47 X 0.51 mts.	
1	Gabinete de pared 48”	

1	Congelador vertical 115 v, medidas: ancho 52.5" profundidad 31, altura 79 , compresor HP 3/4, control de temperatura digital, 6 divisiones o parrillas	
1	Cámara de fermentación, generador de vapor a eléctrico, control digital, capacidad 6 carros	
1	Estufa industrial de acero inoxidable, 2 quemadores	
	<b>Monto Estimado del Lote 2</b>	<b>RDS1,590,000.00</b>

20	Bandejas para pan baguette de 5 canales	<b>Lote 3</b>
10	molder bowl	
25	Molde para bizcocho tipo aro en aluminio	
20	Moldé para bizcocho de 1/2 lb en aluminio	
20	Molde para bizcocho de 1 lb en aluminio	
5	Tamiz de 1 pies en aluminio	
6	Rodillo en aluminio	
1	Olla, acero inoxidable de 10 galones	
1	Olla, acero inoxidable de 15 galones	
1	Olla, acero inoxidable de 20 galones	
1	Mangas # 18	
1	Mangas # 16	
2	Mesa auxiliar 48 x 30"	
1	Campana extractora en acero inoxidable 1.5 x 1.6mts. con extractor tipo hongo 1 HP	
1	Hidro lavadora para limpieza, 2000PSI 110 V manguera adicional	
1	Tanque de gas propano 250 galones	
1	Instalación de gas propano a cada uno de los equipos	
1	Sistema de agua osmosis inversa, 50 GLPD	
1	Área de tramería productos terminados 12x 1.2mts.	
2	Mesas en acero inoxidable 2.5 x 1.5 x 1mts	

1	Fregadero de una poza en acero inoxidable 1.66 x 0.67mts. incluye mezcladora e instalación.	
100	Bandeja lisa de aluminio 18x26" un	
20	Bandeja de 35 unidades para muffin, material extra fuerte maciza	
4	Rayadores de 4 caras	
1	Juego de 22 boquillas	
1	Juego de 55 boquillas	
	<b>Monto Estimado del Lote 3</b>	<b>RDS\$1,795,000.00</b>

Los Oferentes podrán participar en todos los lotes en que tengan la capacidad para ofertar.

#### 4. ESPECIFICACIONES TECNICAS

EQUIPO	ESPECIFICACIONES
AMASADOR DE ESPIRAL	Amasadora Espiral para 50 KG harina con artesa fija
CAMARA DE FERMENTACION	Cámara de fermentación para 6 carros con generador de vapor a eléctrico, control digital. Tamaño carro 7090 mm para 36 bandejas 18x26pulg. Corriente 220volt trifásico, con comando de control de temperatura y humedad. Construida en paneles de 60mm de espesor con poliuretano inyectado y revestido en aluminio pintado con puerta frontal abatible. Tamaño 3400 de profundidad, 2300 de alto y 2360 de altura. Potencia de 3.5kw.
HORNO DE CARRO GIRATORIO	Horno rotativo de 36 bandejas con quemador de gas propano, en acero inoxidable capacidad para carro alto de 18 x 2 bandejas 70x90 / 80x80. Chapería exterior de acero inoxidable. Vaporización automática y extractor. Panel electromecánico.
CILINDRO SOBADOR	Dos cilindros 60x6.8 cm, acero inoxidable, voltaje 220V, 4HP, sistema de seguridad y arranque de motor, trifásico
DIVISORA MANUAL	36/1, de 50-170 gramos cada porción con mueble incluido.
BATIDORA 20 LITROS	Batidora con capacidad de 20 qts, con bowl de acero inoxidable, protector y gancho, con engranajes, 3 velocidades, 17 amps, 220v/60/1 o 208/60/3

NEVERA EXHIBIDORA VERTICAL	Nevera exhibidora vertical de dos puertas en cristal 4 parrillas 0.89 x 0.66 x 1.98 mts 220v. Exterior e interior fabricados en acero pre-pintado color blanco. Luz interior fluorescente. Puertas de cristal de múltiples paneles con junta magnética de alta eficiencia para un sellado hermético que ahorra energía. Manubrio empotrado. Bisagras cromadas de servicio pesado (heavy-duty). Parrillas ajustables de alambres de acero recubiertos en pintura epóxica color blanco que resiste el óxido y la corrosión. Sistema de refrigeración mediante aire forzado, para lograr un rápido pull down y una temperatura uniforme en el espacio refrigerado. Aislamiento con poliuretano inyectado de alta densidad: provee una estructura sólida y promueve un bajo consumo energético. Compresor de 1/3 HP. Voltaje 115-160. Estructura auto sostenible y de simple instalación. Libre de CFC's. Utiliza el refrigerante R134a, para proteger la capa de ozono. Capacidad: P 48 Dimensiones Exteriores: 56" x 35" x 80.25" (Ancho x Profundidad x Alto) Rango de Temperatura: 33 F 41 F.
EXHIBIDORES PARA FRIO DE 3 NIVELES	Exhibidores para frío de 3 niveles, 2 puertas abatibles, ruedas para fácil desplazamiento, refrigerante R134A, voltaje 220V-60HZ, de 1.5mts, corriente 110volt. Tamaño 57x46x34 in. Color blanco. Capacidad 18 pie cubico.
EXHIBIDORES PARA CALIENTE CRISTAL CURVO	Exhibidores para caliente cristal curvo, mide 1.51 X 0.47 X 0.51 MTS. Control de Temperatura Electrónico. Pantalla Led. Sistema de Ventilación, Iluminación Interna. Cristal Reforzado. Repisa interior con Cristal.
GABINETE DE PARED 48"	Gabinete pared 48" heavy system inox, puertas corredizas, DE 48X14X24".
BANDEJAS PARA PAN BAGUETTE	de 5 canales
MOLDER BOWL	Modelo MB-200HD
MOLDE PARA BIZCOCHO	Tipo aro en aluminio
MOLDE PARA BIZCOCHO	De 1/2 lb en aluminio
MOLDE PARA BIZCOCHO	De 1 lb en aluminio
TAMIZ	De 1 pies en aluminio
RODILLO	Mod. RPA-3518 en aluminio
OLLA	En acero inoxidable de 10 galones
OLLA	Dos (2) ollas en acero inoxidable de 15 galones
OLLA	En acero inoxidable de 20 galones
HIDRO LAVADORA PARA LIMPIEZA	Hidro lavadora para limpieza, 2000 PSI 110 V manguera adicional. Tipo de corriente (V/Hz) 127 / 60 - Presión (PSI) Máx. 2000 - Caudal de agua (l/h) Máx. 360 Potencia de conexión (W) 1600 - Peso sin accesorios (kg) 15 - Peso con embalaje incluido (kg)
TANQUE DE GAS	De 250 galones. Gas propano a ser instalado en cada

PROPANO	uno de los equipos.
SISTEMA DE AGUA OSMOSIS INVERSA, 80 GLPD	Tanque precargado de fibra de vidrio de 48 Gal (189.3 LITROS) 125 PSI (8.6 BAR) equivale a WM-14 de carga 25 psi osmosis comercial de 6 pasos con lámpara uv de 1gpm y capacidad de 75GPD tanque plástico sistema de osmosis comercial ligero de 800 GPD (0.56 GPM) membrana 2.5" x40" sistema de osmosis comercial ligero de 1050 GPD (0.73 GPM).
ESTUFA INDUSTRIAL	Estufa Industrial de 2 quemadores, de acero inoxidable, estructurado completamente en acero inoxidable tipo 304 calibre 18 y 16, bandeja recolectora de desperdicios en acero, respaldo, patas industriales industriales, manifold frontal de 1.25", (2) quemadores de gas propano de 4 anillos de fuego de 90,000BTU total cada quemador. Dimensiones de 49" largo x 30" ancho x 30" altura. Fabricación Nacional.
MANGAS # 18	
MANGAS # 16	
MESA AUXILIAR	Tamaño 48 X 30"
CONGELADOR VERTICAL	Congelador vertical 115 V, medidas: ancho 52.5" profundidad 31, altura 79, compresor HP 3/4, control de temperatura digital, 6 divisiones o parrillas. Exterior fabricado en Acero Inoxidable e interior fabricado en acero pre-pintado color blanco. Patas ajustables (Punta de Bala, aprobadas por NSF). Iluminación interior incandescente. Puertas en Acero Inoxidable, de regreso automático y sellado hermético. Con llavines de seguridad. Parrillas recubiertas de pintura epóxica color blanco. Sistema de refrigeración mediante aire forzado. Evaporador eléctrico del condensado. Aislamiento con poliuretano inyectado. Simple Instalación. Capacidad: P 21.50 Dimensiones Exteriores: 28" x 34" x 80.25" Rango de Temperatura: 10 F 0 F
CAMPANA EXTRACTORA	Campana extractora en acero inoxidable 1.5x1.6mts con extractor tipo hongo 1HP. CAL 18, de 48 x 42 x 24 in, filtros en acero inoxidable, recolector de grasa, sistema de iluminación anti grasa 110 Volt.
EXTRACTOR	Extractor tipo hongo 2200/2500 CFM ¼ Hp 220v 60Hz
AREA DE TRAMERIA	Productos terminados 12x 1.2mts.
MESAS EN ACERO INOXIDABLE	Tamaño 2.5 X 1.5 X 1mts
FREGADERO DE UNA POZA	En acero inoxidable 1.66 x 0.67mts. incluye mezcladora e instalación
BANDEJA LISA DE ALUMUNIO	Tamaño 18X26" UN

CARROS PARA HORNO ROTATIVO	Carros para horno rotativo de 36 bandejas, Caño estructural de sección cuadrada de 25mm de lado y 1.2mm de espesor. Estantes para bandejas de chapa laminada en frío n°18 doble decapada, que otorgan una mayor estabilidad para el uso de todo tipo de bandejas. Soporte de ruedas y guías de gancho en chapa laminada en caliente n°14. Estructura robusta y desmontable de manera muy práctica. Practico sistema de retención de bandejas. Pintura aluminio para alta temperatura. Ruedas resistentes a altas temperaturas.
BANDEJA PARA MUFFIN	De 35 unidades material extra fuerte, maciza.
RAYADORES	De 4 caras
JUEGO DE 22 BOQUILLAS	En acero inoxidable
JUEGO DE 55 BOQUILLAS	En acero inoxidable

## 5. TIEMPO DE ENTREGA DE LOS EQUIPOS

Los equipos deberán ser entregados a más tardar sesenta (60) días calendario, contados a partir de la notificación de la Adjudicación del Proceso.

## 6. LUGAR DE ENTREGA DE LOS EQUIPOS

Los equipos deberán ser entregados en la **Panadería Repostería Mi Propio Esfuerzo**, ubicada en el Municipio de Santiago de los Caballeros, Provincia Santiago.

## 7. PRECIO DE LA OFERTA

Los precios cotizados por el Oferente en el Formulario de Presentación de Oferta Económica (SNCC.F.033) deberán ajustarse a los requerimientos que se indican a continuación.

Cada Lote deberá enumerarse y cotizarse por separado en el documento de la Cotización. Si un formulario de Oferta Económica detalla partidas pero no las cotiza, se asumirá que están incluidas en el precio total de la Oferta. Asimismo, cuando alguna partida no aparezca en el formulario de Oferta Económica se asumirá de igual manera, que está incluida en el precio total de la Oferta.

El precio cotizado en la Oferta deberá estar expresado en moneda nacional, (Pesos Dominicanos, RD\$).

### 7.1 Monto Estimado de la Contratación

El monto total estimado, por Lote, para la ejecución del Proceso es de:

- RDS\$3,115,000.00 para el primer Lote
- RDS\$1,590,000.00 para el segundo Lote
- RDS\$1,795,000.00 para el tercer Lote



- Siendo el monto total estimado del proceso de **RDS6, 500,000.00**.

(Conforme a la Certificación de Fondos obtenida del Departamento Financiero por la División de Compras y Contrataciones de la Institución.)

## 8. CONDICIONES DE PAGO

- **20% de avance** del monto total adjudicado, luego del registro del contrato y contra presentación de una Garantía de Buen Uso de Anticipo que cubra la totalidad del avance inicial, la cual consistirá en una **Póliza de Seguro**, que deberá estar expresada en moneda nacional (Pesos Dominicanos, RDS).
- **80%** del monto total adjudicado, luego de la recepción conforme de los bienes adquiridos y contra factura.

El Oferente será responsable y pagará todos los impuestos, derechos o gravámenes relacionados con los bienes a ser suministrados.

## 9. NORMATIVA APLICABLE

Las disposiciones contenidas en este documento están sujetas a:

La Ley No. 340-06, sobre Compras y Contrataciones de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones, modificada por la Ley No. 449-06 y su Reglamento de Aplicación aprobado mediante el Decreto No. 543-12, de fecha seis (06) de septiembre del 2012;

Ley No. 488-08 que establece un Régimen Regulatorio para el Desarrollo y Competitividad de las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMEs), del 30 de diciembre de 2008.

## 10. CRONOGRAMA DE LAS ACTIVIDADES DEL PROCESO

ACTIVIDADES	PERÍODO DE EJECUCIÓN
1. Fecha de publicación de la Convocatoria	27/09//2019
2. Presentación de aclaraciones	08/10/2019
3. Circulares, Enmiendas y/o Adendas	11/10/2019
4. Presentación de Credenciales/Ofertas Técnicas y Ofertas Económicas.	17/10//2019
5. Apertura de Credenciales/Ofertas Técnicas	17/10/2019
6. Verificación, Validación y Evaluación de Credenciales/Ofertas Técnicas	24/10/2019
7. Informe preliminar de Evaluación de Credenciales/ Ofertas Técnicas	24/10/2019

Notificación de Errores u Omisiones de Naturaleza Subsancionable (debiendo subsanar en plazo máximo 8.de 5 días hábiles).	28/10//2019
9. Ponderación y Evaluación de Subsanciones	14/11//2019
10. Notificación de Oferentes Habilitados para presentación de Oferta Económica	14/11//2019
11. Apertura Oferta Económica	25/11//2019
12. Evaluación Oferta Económica	28/11//2019
13. Acto de Adjudicación	29/11/2019
14. Notificación de Adjudicación	02/12//2019
15. Constitución de Garantía de Fiel Cumplimiento	09/12//2019
16. Suscripción del Contrato	30/12//2019
17. Publicación del Contrato	07/01/2020

## 11. GARANTÍAS

Los Oferentes/Proponentes deberán presentar las siguientes garantías en el transcurso del Proceso conforme a lo indicado en este documento:

### 1. Garantía de Seriedad de la Oferta

Correspondiente al uno por ciento (1%) del monto total de la Oferta.

La Garantía de Seriedad de la Oferta será de cumplimiento obligatorio y vendrá incluida dentro del Sobre B 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, conllevará la desestimación de la Oferta sin más trámite.

La Garantía de Seriedad de la Oferta será devuelta a los Oferentes que no resulten ganadores dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la Adjudicación. Al Adjudicatario le será devuelta una vez constituida la Garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato.

### 2. Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato

El Adjudicatario cuyo contrato exceda el equivalente en RD Pesos de Diez Mil Dólares de los Estados Unidos de Norteamérica con 00/100 (US\$10,000.00), deberá a constituir una Póliza de Fianza de una compañía aseguradora 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, por el importe del **CUATRO POR CIENTO (4%)** del monto total del Contrato a intervenir.

En el caso de tratarse de una MIPYMES, el importe de esta garantía será equivalente al **UNO POR CIENTO (1%)** del monto total de la adjudicación y deberá 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.

Esta garantía será devuelta al Adjudicatario una vez cumplido el contrato a satisfacción del FONPER, cuando no quede pendiente la aplicación de multa o penalidad alguna.

### **3. Garantía de Buen Uso del Anticipo**

El Adjudicatario deberá presentar una garantía de anticipo, la cual será igual o menor al **veinte por ciento (20%)** del monto total del contrato.

## **12. CONSULTAS**

Los interesados podrán efectuar sus consultas por escrito, dentro del plazo establecido en el cronograma, a la siguiente dirección de correo electrónico [comprasycontrataciones@fonper.gov.do](mailto:comprasycontrataciones@fonper.gov.do)

### **12.1 Circulares o Enmiendas**

El Comité de Compras y Contrataciones emitirá Circulares o enmiendas para dar respuesta a las Consultas planteadas por los Oferentes/Proponentes, sin identificar quien consultó y serán notificadas a todos los Oferentes dentro del plazo indicado en el cronograma.

## **13. FORMA DE PRESENTACION Y CONTENIDO DE LAS OFERTAS**

### **13.1 Lugar, Fecha y Hora**

La presentación de Ofertas, “Sobre A” y “Sobre B”, se efectuará en acto público, ante el Comité de Compras y Contrataciones y el Notario Público actuante, en el salón **Juan Bosch del 4to piso del FONPER**, sito Avenida Gustavo Mejía Ricart Número 73 Esquina Agustín Lara, Edificio Rafael Kasse Acta, Ensanche Serrallés, hasta las **09:30 am**, finalizado el plazo de recepción de las ofertas, a las **10:00 am** se dará inicio a la apertura del “Sobre A” en el día indicado en el Cronograma.

Los interesados que no hayan subido sus Ofertas al Portal Transaccional de la Dirección General de Contrataciones Públicas y realizan la entrega en el Acto antes indicado, deberán traer sus Ofertas Técnicas (Sobre A) en formato digital y en formato físico.

Los “Sobres B” quedarán bajo la custodia del Consultor Jurídico de la Institución, en su calidad de Asesor Legal del Comité de Compras y Contrataciones hasta la fecha de su apertura, conforme al Cronograma establecido.

En el día y la hora indicada en el cronograma, se procederá a la apertura de los “Sobres B”. Una vez concluida la apertura de dichos sobres, el Notario Público Actuante dará lectura de los mismos en presencia de todos los allí presente.

**El FONPER no recibirá sobres que no estén debidamente cerrados e identificados según lo dispuesto anteriormente.**

### **13.2 Forma de Presentación**

Los Oferentes presentarán el **Sobre A- Oferta Técnica** y el **Sobre B-Oferta Económica** en sobres separados y cerrados debidamente identificados en sus cubiertas, con la siguiente información:

#### **Sobre A / Sobre B**

**Nombre del Oferente/Proponente**

**Dirección**

**Dirigido a: Comité de Compras y Contrataciones**

**Fondo Patrimonial de las Empresas Refórmadas (FONPER)**

**REF.: FONPER-CP-10-2019**

## **14. CONTENIDO DE LAS PROPUESTAS**

### **14.1 Propuesta Técnica**

- Formulario de Presentación de Oferta.
- Formulario de Información sobre el Oferente.
- Copia de la Cédula de Identidad y Electoral.
- Certificación de la Dirección General de Impuestos (DGII).
- Certificación de la Tesorería de la Seguridad Social, si procede.
- Registro de Proveedores del Estado (RPE).
- Declaración Jurada
- Referencias comerciales
- Referencias bancarias.

En caso de que el Oferente sea una sociedad, además de la documentación antes señalada se requerirá:

- Registro Mercantil vigente.

- Documentos corporativos (Estatutos Sociales y lista de suscriptores de cuotas sociales o acciones) debidamente registrados en la Cámara de Comercio y Producción correspondiente.
- Copia de la Cédula de Identidad y Electoral y poder de representación del representante legal, en caso de que aplique.
- Registro Nacional del Contribuyente.

En caso de tratarse de un micro, pequeña o mediana empresa deberá presentar una certificación del Ministerio de Industria y Comercio.

## **14.2 Propuesta Económica**

- Formulario de Presentación de la Oferta Económica (original firmado y sellado y 2 copias) 8SNCC.F.33)
- Cótización
- Garantía de la Seriedad de la Oferta por el 1% del monto ofertado, con vigencia igual o mayor a la de la Oferta Económica.
- La Oferta Económica deberá ser presentada en pesos dominicanos (RD\$) y con una vigencia de sesenta (60) días calendarios a partir de la fecha de la emisión.

## **15. SUBSANACION DE CREDENCIALES**

En la etapa de subsanación establecida en el cronograma del proceso, los Oferentes podrán entregar cualquier documentación de la Oferta Técnica, Sobre A, faltante o que no haya sido presentada correctamente, tomando en consideración que las credenciales son siempre subsanables conforme a lo dispuesto en el Artículo 91 del Reglamento No. 543-12.

## **16. CRITERIOS DE EVALUACION**

### **16.1 Evaluación Oferta Técnica**

Las ofertas técnicas serán evaluadas bajo el método de **CUMPLE/NO CUMPLE**, por lo cual el Oferente deberá cumplir con todos los requisitos técnicos establecidos en la Ficha Técnica del Proceso.

### **16.2 Evaluación Oferta Económica**

Serán evaluadas y comparadas únicamente las Ofertas que se ajustan a los términos establecidos en el presente documento y que hayan sido evaluadas técnicamente como **CONFORME**, bajo el criterio del mejor precio ofertado.

#### **16.2.1 Evaluación de la Oferta Económica más Conveniente**

La Oferta Económica será rechazada en los siguientes casos Cuando los precios no incluyan todas las tasas, impuestos y gastos transparentados e implícitos según corresponda.

De las Ofertas Económicas que sean aceptadas, se asignará la primera posición de adjudicación a la Oferta Económica de menor monto. El resto de las propuestas se le asignará una posición secuencial según el monto ofertado.

## **17. ADJUDICACIÓN**

### **17.1 Criterios de Adjudicación**

La adjudicación será realizada por lotes. Una vez evaluadas las ofertas económicas presentadas y tomando en consideración los principios de economía, flexibilidad y eficiencia establecidos en el artículo No. 3 de la Ley No. 340-06, será(n) seleccionada(s) la(s) oferta(s) que resulte(n) habilitada(s) técnicamente y cuya(s) oferta(s) económica(s) sea(n) la(s) de menor precio, según lo requerido en el presente documento.

Si se presenta una sola Oferta por todos los Lotes deberá ser considerada y proceder a la Adjudicación.

### **17.2 Acuerdo de Adjudicación**

El Comité de Compras y Contrataciones luego del proceso de verificación y validación del informe de recomendación de Adjudicación, conocerá las incidencias y si procede, aprobará el mismo, emitirá el acta de la Resolución de Adjudicación y comunicará la Adjudicación al (los) Adjudicatario(s) y a los demás Oferentes.

## **18. CONTRATO**

### **18.1 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.

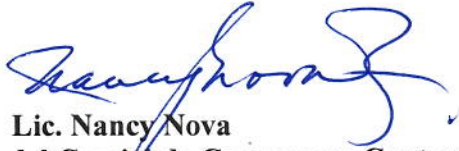
### **18.2 Documentos Requeridos para la Elaboración del Contrato**

1. Garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato correspondiente al 4% del monto adjudicado, consistente en una Póliza de Seguros a disposición del FONPER. En el caso de las MIPyMEs la garantía será del 1% del monto adjudicado.
2. Copia de la cedula de la persona autorizada a suscribir el contrato.
3. Documentos corporativos y Registro Mercantil si el Adjudicatario es una compañía.

### **18.3 Plazo para la Suscripción del Contrato**

Los Contratos deberán celebrarse en el plazo indicado en las Especificaciones Técnicas y Generales no obstante a ello, deberán suscribirse en un plazo no mayor de **veinte (20) días hábiles**, contados a partir de la fecha de Notificación de la Adjudicación.

**Lic. Nancy Nova**  
**Presidente en Funciones del Comité de Compras y Contrataciones**



Lic. Nancy Nova

Presidente en Funciones del Comité de Compras y Contrataciones