

“Año de la Innovación y la Competitividad”

**“TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA ADQUISICIÓN, FABRICACIÓN E
INSTALACIÓN DE EQUIPOS DE COCINA PARA LA SUPERINTENDENCIA DE
BANCOS”**

COMPARACION DE PRECIOS No. SIB-CP-005/2019

Datos del Proceso

- 1. Objeto del Concurso:** Constituye el objeto de la presente convocatoria para la adquisición de equipos de cocina para ser utilizados en esta Superintendencia de Bancos.
- 2. Procedimiento de Selección:** Comparación de Precios.
- 3. Plazo de Recepción de las ofertas:** Del lunes 15 hasta el viernes 26 de julio del 2019, a las 4:30 pm.
- 4. Descripción de los Bienes y Servicios:** Los bienes y servicios consisten en adquisición de equipos de cocina.

LOTE 1				
FABRICACION E INSTALACION DE EQUIPOS DE COCINA				
Item	Descripción	Cant.	Und	Presupuestado
1.1	Campana de extracción EN acero inoxidable t304, cal. 18", de 24 de altura, 42" de ancho y 48" de longitud.	1	unid.	1,800,000.00
1.2	Mesa de trabajo con respaldo y entrepaño, construido en acero inoxidable T-304. Tope Cal.16, patas inoxidables de 1-5/8, con terminales ajustables de acero inoxidable. Dimensiones D:30 w:72 H:36	1	unid.	
1.3	Fregaderos de acero inoxidable, tipo 304, conexión esquinas sanitarias, boquilla para drenaje, todo soldado conexión sistema TIG. las áreas de soldaduras expuestas pulidas para coincidir superficies adyacentes, diámetro w: 20" l: 20" h: 10".	1	unid.	
1.4	Mesa sucia L, recibo de vajilla sucia, fabricada en acero inoxidable 14 tipo 304, respaldado de 8" de altura, borde redondo en la parte delantera y latera, patas de acero inoxidable 1.5/8" conexión terminal graduales, amarre entre las patas de perfil de acero inoxidable. Dimensión 182.88 centímetros x 243.84 centímetros.	1	unid.	
1.5	Repisa de pared para lavado de vajilla dimensiones: 21 ancho x 62 largo.	1	unid.	
1.6	Campana de pared en acero inoxidable t-304, Cal. 20, sin inyección de aire, con filtros en acero e inoxidable y luces a prueba de vapor y colector de grasa. Dimensiones: Ancho 42" longitud 60" altura 23"	1	unid.	

“Año de la Innovación y la Competitividad”

1.7	Mesa recta salida de vajilla limpia, fabricada en acero inoxidable cal 16 tipo 304, respaldo de 8" de altura, borde redondo en la parte delantera y lateral, patas de acero inoxidable de 1.5/8" con terminales graduables, amarre entre las patas en perfil de acero inoxidable. Dimensiones: W: 30" x L: 90.	1	unid.
1.8	Fregadero de acero inoxidable tipo 304, con esquinas sanitarias, boquilla para drenaje, todo soldado con sistema TIG. Las áreas de soldadura expuestas pulidas para coincidir superficies adyacentes. Dimensiones del fregadero W 20" L20" H 10".	1	unid.
1.9	Colgador de ollas construido en planchuelas de acero inoxidable tipo 304, de ¼ x 2". Con 26 ganchos para colgar ollas	1	unid.
1.10	Mueble de entrega de alimentos calientes, mueble para baño de maría, construido en acero inoxidable tipo 304, cerrado en tres lados, tope calibre 16 y estrechado en 18, 3 juegos de patas construidas en tubo de 1-5/8, conexión terminal en acero inoxidable de altura ajustable, baño de maría tipo empostrable para 2 bandejas 12 x 20 "recipiente para chafer", construida en acero inoxidable tipo 304 cal 16. Sistema de calefacción eléctrico, conexión 1, resistencias secas de 1000 WA 220v, termostato y aislamiento en fibra de vidrio, drenaje de 1.905 centímetros. Conexión llave de cierre de bola. anti aliento, cerrado en 3 lados, construido en tubo de acero inoxidable 304 de 1" x 1", conexión repisa de acero inoxidable, luces led, vidrios templados de 6 milímetros de espesor. riel frontal tubular para deslizar bandejas, construido conexión 4 filas de tubos de 1" d, conexión palometas de soporte dimensión w: 91.44centímetros l: 101.6 centímetros h: 91.44 centímetros.	1	unid.
1.11	Mueble de entrega alimento caliente, mueble para baño de maria, construido en acero inoxidable tipo 304, cerrado en tres lados, tope calibre 16 y estrechado en 18, 3 juegos de patas construidas en tubo de 1-5/8, conexiones terminales en acero inoxidable de altura ajustable, baño de maría tipo empostrable para 6 bandejas de 12 x 20 "recipiente para chafer", construida en acero inoxidable tipo 304 cal 16. Sistema de calefacción eléctrico, conexión 3, resistencias secas de 1000 WA 220v cada una, termostato y aislamiento en fibra de vidrio, drenaje de 1.905 centímetros. Conexión llave de cierre de bola. anti aliento, cerrado en 3 lados, construido en tubo de acero inoxidable 304 de 1" x 1", conexión repisa de acero inoxidable, luces led, vidrios templados de 6 milímetros de espesor. Riel frontal tubular para deslizar bandejas, construido conexión 4 filas de tubos de 1" d, conexión palometas de soporte dimensión w: 91.44centímetros l: 233.68 centímetros h: 91.44 centímetros.	1	unid.

“Año de la Innovación y la Competitividad”

1.12	Mueble de entrega alimento frio, construido en acero inoxidable, cerrado en 3 lados, tope calibres 16 y entrepaño 18. juego de patas construidas en tubo de 1-5/8, conexión terminal de acero inoxidable de altura ajustable, tina refrigerada, construida en acero inoxidable, 16 conexiones sistema de refrigeración integrado, compresor de 1/3hp, 120v. Conexión para 3 bandejas de 12" x 20 (recipiente para chafer). aislamiento en uretano e inyectado recubierto en acero galvanizado, drenaje de ¾ conexión válvula de bola, anti aliento, cerrado en 3 lados, construido en acero inoxidable 304 de 1" x 1" conexión repisa superior de acero, luces led, vidrios templados de 6 milímetros de espesor, riel frontal para deslizar bandejas, construida en acero inoxidable, conexión de 3 palometas con soporte, dimensión w:36" l:53" h:36".	1	unid.
1.13	Mueble exhibidor frio, construido en acero inoxidable tipo 304, cerrado en tres lados, Tope calibres 16 y entrepaño cal 18. Juegos de patas construidas en tubos de 1-5/8, con terminales de acero inoxidable de altura ajustables. Tina refrigerada, construida en acero inoxidable tipo 304, cal 16 con sistema de refrigeración integrado, compresor de 3/4 hp, 120 V con capacidad para 3 bandejas de 12" x 20" (Chafing dish). Aislamiento en uretano inyectado recubierto de acero galvanizado, drenaje de ¾ con válvula de bola, protector anti aliento, cerrado en tres lados, construido en tubos de acero inoxidable 304 de 1" x 1" con repisa superior de acero inoxidable, luces Led, vidrios templados de 6 mm de espesor. Riel frontal para deslizar bandejas, construido en acero inoxidable tipo 304, con palometas de soporte Dimensiones: W 36" L 76" H 36"	1	unid.
1.14	Mesa de trabajo con respaldo y entrepaño, construida en acero inoxidable T-304. Tope Cal. 16, Entrepaño Cal.16, patas inoxidable de 1-5/8 D, con terminales ajustables de acero inoxidable. Dimensiones D:30 W:60 H:36 FREG1818 Fregadero de acero inoxidable tipo 304, con esquinas sanitarias, boquilla para drenaje, Todo soldado con sistema TIG. Las áreas de soldadura expuestas pulidas para coincidir superficies adyacentes. Dimensiones del fregadero W 18" L 18" H 10" T&S Brass B-0231 fregadero de grifo mezclado, 12" boquilla oscilante, Montada a la pared, 8" centrado al grifo del fregadero con ½ " IPS, excéntricas bidras hembras con manijas de palanca.	1	unid.
1.15	Campana de extracción en acero inoxidable t304, cal. 18", de 24 de altura, 53" de ancho y 48" de longitud.	1	unid.
1.16	Bese en acero inoxidable para Estufa empotrable y una para el Horno empotrable.	1	

NOTA: Instalación y puesta en marcha de todos los equipos

NOTA: Es obligatorio realizar el levantamiento el día Jueves 18 de julio a las 02:00 p.m .

SUMINISTRO E INSTALACION DE EQUIPOS DE COCINA

Item	Descripción	Cant.	Und	Presupuestado
2	Anaquele de alambre de 152.4 centímetro de ancho por 60.46 centímetro de profundidad por 182.88 centímetro h, revestimiento de epoxi, 4 niveladores, NFC, KD.	1	unid.	22,597.12
3	Estufa empotrable eléctrica de 36 Pulgadas.	1	unid.	39,093.02

“Año de la Innovación y la Competitividad”

4	Horno empotrable del 24 pulgadas, eléctrico 220 voltios	1	unid.	36,720.33
5	Refrigerador bajo encimera, 12 pies cúbicos, capacidad de almacenaje, dos secciones, repisas ajustables, dos puertas solidas con bisagra, asidera empostrada, termostato electrónico y digital led, pantalla de temperatura incorporable, descongelador automático sistema, de acero inoxidable exterior, interior de aluminio pintado, 4 ruedas, 2 con seguros de freno.	1	unid.	90,294.71
6	Carreter de manguera, sistema abierto, acero revestido con epóxido, 1.905centímetros x 50 pies manguera, con 1.11013 centímetro, parte de adelante gatillo de la pistola de agua.	1	unid.	97,036.56
7	Lavadora de vajillas, tipo puerta, 55 canastillas por hora, termostato, llenado automático, nivel de líquido automático, interruptor de seguridad en la puerta, parte superior y más abajo inferior, giratorio tipo lavar rociadores, de dos platos/recipiente y combinaciones, térmica protección de sobre carga para cada motor, de acero inoxidable, removibles los paneles frontales, armazón/marco, patas y pie, 3kw, tanque calentador eléctrico, 1.5hp, 1725r.p.m. 208-240v/60/1-ph, estándar.	1	unid.	344,698.76
8	Equipo para pre-lavado, 8”, con base de 6”.	2	unid.	57,622.67
9	Carro porta bandejas, charolas/bandejas y carro para cubiertos, 82.2325 centímetros de largo x 53.975 de ancho x 115.57 centímetros h, cubas & cobertura de vinilo, (8) superior / superficie compartimiento HOLD cubiertos, servilletas y condimentos, (4) 15.24 centímetros giratorias, dos con freno, polietileno, negro, NFS.	1	unid.	55,927.88
10	Tostadora con doble plancha para panes, eléctrico, doble, 43.18 cm x 23.495cm superficie de cocción, con bisagras balanceo automático placa superior con refractario mangos, acanalado placas de hierro fundido, termostatos ajustables 570 f 300c, luces indicadores, cuerpo de acero inoxidable pulido y bandeja para goteo removible, 240v/60/1-ph, 13.0 amperios, nema 6-20p, UL, NSF.	1	unid.	71,394.48
11	Licuada para bar, motor de dos velocidades, 64onzas. de capacidad, apilable contenedor de policarbonato, fresco almohadilla sencor, corriente de aire deflector, variable temporizador, salto ciclo, pulse interruptor, automático cierre, wave-action sistema, silencioso shield, USB puerto, hojas de acero inoxidable, 3 hp, 3hp, 120v/60/1-ph, culus, NSF, exprés cuidado servicio programa de por vida hojas/cuchilla & motor impulsador acoplador garantía.	1	unid.	68,340.48
12	Mesa de preparación de sándwich, 12 pies cúbicos, capacidad de almacenaje, dos secciones, 2 repisa ajustables, 2 puertas abisagrada manija/mango, termostato electrónico y digital led pantalla de temperatura, incorporado acero inoxidable exterior, interior aluminio pintado, isotérmico cubierta superior, 4 ruedas 2 con seguro de freno y sin seguro de freno, R134A refrigerante, ½ HP montado en la parte de atrás compresor, incluye: tabla para cortar y tamaño de bandeja 12 1/6 de policarbonato, culus, ul eph classified.	1	unid.	108,561.10

“Año de la Innovación y la Competitividad”

13	Carro caliente, mantenedor 24c/d, calentador gabinete móvil, 12 par guías universales para charolas, 12 45.72 centímetros x 66.4 centímetros o 24 30.48 centímetros x 50.8 centímetros charolas de capacidad 11.43 centímetros OC, ajustable en 3.81 centímetros incrementos, humificación gabinete de fermentación/sistema de calefacción, termostato, controles separados, sin aislamiento gabinete, 1 isotérmicos, puertas, asidera empotrada, removible reservorio de agua, de acero inoxidable interior & exterior, 12.7 centímetro ruedas, 2 rígido, 2 giratorios con freno, UL, CUL, NFS, 120v/50/60/1-ph, 15.8 amperio, 1900w, nema 5-20p, estándar US.	1	unid.	184,450.14
14	Nevera vertical, frio x-series soportes verticales refrigeradores, vertical, 23 cubico, capacidad de almacenaje, una sección con vidrio, puerta de cierre automático, 3 ajustables, repisas de alambres revestido, termostato eléctrico y digital. led pantalla temperatura, descongelador automático sistema, interior relámpago, refrigeración incorporada de acero inoxidable exterior, r134a refrigerante, montado en la parte inferior compresora, 10.16 centímetros ruedas, CULUS, UL EPH classified 120v/60/1-hp, 690 vatios, nema 5-15p, estándar.	1	unid.	238,788.31
15	Triturador, 30.48 centímetros, ensamblaje del cono, un 1hp del motor, encendido/apagado botón de presión, drenaje/al ras/tiempo de demora, reversa automática y ahorro de agua ARSS control, incluye boquilla fija enchapado en cromo válvula vacourreguladora, válvula de solenoide, anillo para desechos y control de flujo, 16.51 centímetros, entrada de diámetro, aleación de aluminio termotratado, UL, CSA, CE.	1	unid.	382,626.00
16	Microondas Industriales	4	unid.	90,388.49
17	Calentador eléctrico de agua caliente, 220 watts, más 150 psi, resistencia 1500	1	unid.	15,253.06
18	Secadores de Mano	2	unid.	5,738.44
19	Dispensadores de Papel toalla	7	unid.	8,607.66
20	Dispensadores de Servilletas	4	unid.	6,216.65
21	Dispensadores de jabón Líquido	4	unid.	5,738.44
22	Dispensadores de Manos limpias	2	unid.	3,347.43
23	Zafacones grandes en acero inoxidable	2	unid.	6,694.85
24	Zafacones medianos en acero inoxidable	4	unid.	9,085.86
25	Zafacones pequeño en acero inoxidable	7	unid.	10,998.68
NOTA: Los ítems del 2 al 17 requieren instalación y puesta en marcha				

5. Lugar de entrega del servicio: Los bienes y servicio deberá ser entregado en la oficina de la Superintendencia de Bancos, en la Av. México No. 52, Esq. Leopoldo Navarro, Gazcue, Santo Domingo, D.N. previa cita de entrega coordinada con el Departamento de Compras.

6. Tiempo de Entrega: Especificar tiempo de entrega, no mayor a 45 días calendario.

7. Validez de las ofertas: Los Oferentes/Proponentes deberán mantener las Ofertas por el término de sesenta (60) días hábiles contados a partir de la fecha del acto de apertura. Si no manifiesta en forma fehaciente su voluntad de no renovar la Oferta con una antelación mínima de diez (10) días hábiles al vencimiento del plazo, aquella se considerará prorrogada automáticamente por el mismo plazo original o el que fije la Entidad Contratante y así sucesivamente.

8. Presentación de las Ofertas:

8.1 Presentación de la Oferta Técnica “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 marcada, en su primera página, como “**COPIA**”. Deberá presentarlo en el mismo orden que lo presenta el punto 8.1.1 y señalizarlo. 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
RNC
Firma del Representante Legal
DEPARTAMENTO DE COMPRAS
Superintendencia de Bancos de la República Dominicana
PRESENTACIÓN: **OFERTA TECNICA**
REFERENCIA: **SB-CP-005/2019**

8.1.1 Documentación a Presentar

- 1) Formulario de Presentación de Oferta. (**SNCC.F.034**)
- 2) Formulario de Información sobre el Oferente (**SNCC.D.042**)
- 3) Autorización del Fabricante (**SNCC.F.047**): Documentación que certifique que está debidamente autorizado por el fabricante o productor del caso para suministrar los bienes en cuestión en la República Dominicana.
- 4) **Oferta Técnica**: descripción de los bienes ofertados, tiempos de entrega y garantías.
- 5) Registro Nacional de Proveedores (**RNP**), emitido por la Dirección General de Contrataciones Públicas.
- 6) 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.
- 7) Certificación emitida por la Tesorería de la Seguridad Social (**TSS**), donde se manifieste que el Oferente se encuentra al día en el pago de sus obligaciones de la Seguridad Social.

“Año de la Innovación y la Competitividad”

Los formularios que se solicitan para la presentación de las ofertas deben ser descargados del portal www.comprasdominicana.gov.do, apartado “Marco Legal” sección “Documentos Estándar”.

8.2 Presentación de la Oferta Económica “Sobre B”

- A) **Formulario de Presentación de Oferta Económica (SNCC.F.033)**, presentado en **Un (1)** original debidamente marcado como “**ORIGINAL**” en la primera página de la Oferta, junto con dos (2) fotocopias simples de la misma, debidamente marcadas, en su primera página, como “**COPIA**”. El original y las copias deberán estar firmados en todas las páginas por el Representante Legal, debidamente foliadas y deberán llevar el sello social de la compañía.
- B) **Garantía de la Seriedad de la Oferta**. Correspondiente a Póliza de fianza, por el monto equivalente al 1% del monto total de la oferta.

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

NOMBRE DEL OFERENTE/PROPONENTE
RNC
Firma del Representante Legal
DEPARTAMENTO DE COMPRAS
Superintendencia de Bancos de la República Dominicana
PRESENTACIÓN: **OFERTA ECONÓMICA**
REFERENCIA: **SB-CP-005/2019**

Las Ofertas deberán ser presentadas únicas 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 Oro Dominicanos (RD\$). Los precios deberán expresarse en **dos decimales (XX.XX)**. No incluir ITBIS.

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

9. Garantías

Los Oferentes/Proponentes deberán presentar las siguientes garantías:

9.1 Garantía de la Seriedad de la Oferta.

La Garantía de seriedad de la oferta podrá presentarse únicamente en forma de Póliza de fianza a favor de la Superintendencia de Bancos, por el monto equivalente al 1% del monto total de la Oferta.

“Año de la Innovación y la Competitividad”

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, conllevará la desestimación de la Oferta sin más trámite.

9.2 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, por el importe del **CUATRO POR CIENTO (4%)** del monto total del Contrato a intervenir, a disposición de la Entidad Contratante, cualquiera que haya sido el procedimiento y la forma de Adjudicación del Contrato. La misma 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.

El adjudicatario también deberá cubrir los gastos legales del contrato, al momento de realizar la firma del mismo.

10. Información de contacto

Departamento de Compras
Lic. Sonia Encarnación
Superintendencia de Bancos
Av. México #52 Esq. Leopoldo Navarro, Gazcue, Santo Domingo, DN.
Teléfono: 809-685-8141 ext. 346
E-mail: sencarnacion@sib.gob.do

11. Formularios Tipo

El Oferente/Proponente deberá presentar sus Ofertas de conformidad con los Formularios determinados en el presente Pliego de Condiciones Específicas, **los cuales se encuentran en la página de web: <http://www.comprasdominicana.gov.do/>**