



## **Licitación Pública Nacional** **INABIE-CCC-LPN-2021-0007**

### **PLIEGO DE CONDICIONES ESPECÍFICAS PARA**

**Adquisición de alimentos crudos y alimentos procesados y su distribución a los centros educativos públicos para ser utilizados en la elaboración de raciones alimenticias, durante el año escolar 2021-2022; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad RURAL y FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales, no adheridas al Régimen de Zonas Francas (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2021-0007).**

Santo Domingo, República Dominicana  
Marzo del 2021

---



## TABLA DE CONTENIDO

<b>GENERALIDADES</b> .....	<b>5</b>
<b>Prefacio</b> .....	<b>5</b>
<b>ESQUEMA GENERAL</b> .....	<b>6</b>
<b>PARTE I</b> .....	<b>7</b>
<b>PROCEDIMIENTOS DE LA LICITACIÓN</b> .....	<b>7</b>
<b>Sección I</b> .....	<b>7</b>
<b>Instrucciones a los Oferentes (IAO)</b> .....	<b>7</b>
1.1 Objetivos y Alcance.....	7
1.2 Definiciones e Interpretaciones.....	7
1.3 Idioma .....	13
1.4 Precio de la Oferta .....	13
1.5 Moneda de la Oferta .....	18
1.6 Normativa Aplicable.....	18
1.7 Competencia Judicial.....	19
Todo litigio, controversia o reclamación resultante de este documento y/o el o los Contratos a intervenir serán resuelta por la vía administrativa entre el oferente y la entidad contratante con intermediación del Órgano Rector de Compras y Contrataciones Públicas en los plazos y términos establecidos en el artículo 67 de 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, y su respectivo Reglamento de Aplicación de la Ley 340-06, emitido mediante el Decreto 543-12, de fecha Seis (06) de septiembre del 2012. Cuando las partes no puedan solucionar la controversia por sus incumplimientos, interpretaciones, resoluciones o nulidades serán sometidos al Tribunal Contencioso Administrativo conforme al procedimiento establecido en la Ley 13-07, de fecha cinco (05) de febrero del 2007, que instituye el Tribunal Contencioso, Tributario y Administrativo Ley 107 del 2013 de Derechos de las Personas en sus Relaciones con la Administración y de Procedimiento Administrativo. De igual modo, y 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. 489-08, de fecha diecinueve (19) de diciembre del dos mil ocho (2008).....	19
1.8 De la Publicidad.....	19
1.9 Etapas de la Licitación .....	19
1.10 Órgano de Contratación .....	20
1.11 Atribuciones.....	20
1.12 Órgano Responsable del Proceso.....	21
1.13 Exención de Responsabilidades.....	21
1.14 Prácticas Corruptas o Fraudulentas.....	21
1.15 De los Oferentes/Proponentes habilitados/ No habilitados .....	22
1.16 Prohibición de Contratar .....	22
1.17 Demostración de Capacidad para Contratar.....	23
1.18 Representante Legal.....	24
1.19 Subsanciones.....	24
1.20 Rectificaciones Aritméticas .....	25
1.21 Garantías .....	26

Adquisición de alimentos crudos y alimentos procesados y su distribución a los centros educativos públicos para ser utilizados en la elaboración de raciones alimenticias, durante el año escolar 2021-2022; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad RURAL y FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales, no adheridas al Régimen de Zonas Francas (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2021-0007).



1.22.1 Garantía de la Seriedad de la Oferta .....	26
1.22.2 Garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato .....	26
1.22.3 Garantía de Buen uso del Anticipo .....	27
El Artículo 9 del Reglamento 543-12 establece que las entidades contratantes deberán entregar a las MIPYMES que resulten adjudicatarias de un contrato, un avance inicial correspondiente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato, para fortalecer su capacidad económica, contra la presentación de la garantía del buen uso del anticipo, establecida en el Artículo 113 de dicho Reglamento. ....	27
Dicha garantía se presentará en Pesos Dominicanos (RD\$), por el mismo monto del anticipo y por el tiempo de vigencia del contrato (Artículo 113 del Reglamento 543-12) .....	27
1.22.4 Alcances de las Garantías .....	27
1.23 Devolución de las Garantías .....	27
1.24 Consultas, Circulares y Enmiendas.....	28
1.25 Dirección.....	28
1.26 Circulares.....	28
1.27 Enmiendas.....	28
1.28 Reclamos, Impugnaciones y Controversias .....	29
<b>Sección II.....</b>	<b>30</b>
<b>Datos de la Licitación (DDL).....</b>	<b>30</b>
2.1 Objeto de la Licitación.....	30
2.2 Procedimiento de Selección .....	31
2.3 Fuente de Recursos .....	32
2.3 Condiciones de Pago .....	32
2.4 Cronograma de la Licitación .....	32
2.6 Disponibilidad y Adquisición del Pliego de Condiciones.....	34
2.7 Conocimiento y Aceptación del Pliego de Condiciones .....	34
2.8 Descripción de los Bienes.....	34
2.8.1 Fichas Técnicas.....	34
2.9 Duración del Suministro .....	74
2.10 Programa de Suministro.....	75
2.11 Presentación de Propuestas Técnica “Sobre A” y Económica “Sobre B”.....	75
2.12 Lugar, Fecha y Hora .....	75
<b>2.13 Forma para la Presentación de los Documentos Contenidos en el “Sobre A”.....</b>	<b>76</b>
2.14 Documentación a Presentar en SOBRE A (Oferta Técnica).....	76
2.14.1 Documentación a Presentar para MIPYMES: .....	76
2.15 Forma de Presentación de las Muestras de los Alimentos .....	81
2.16 Presentación de la Documentación Contendida en el “Sobre B” .....	81
<b>Sección III .....</b>	<b>82</b>
<b>Apertura y Validación de Ofertas.....</b>	<b>82</b>
3.1 Procedimiento de Apertura de Sobres.....	82
3.2 Apertura de los “Sobre A”, contentivos de Propuestas Técnicas .....	82
3.3 Validación y Verificación de Documentos .....	82
3.4 Criterios de Evaluación.....	83
3.5 Fase de Homologación en la Evaluación Técnica.....	84
3.6 Apertura de los “Sobres B”.....	84
3.7 Confidencialidad del Proceso .....	85
3.8 Plazo de Mantenimiento de la Oferta.....	85
3.9 Evaluación Oferta Económica (Documentos contenidos en el Sobre B).....	85
<b>Sección IV .....</b>	<b>85</b>

Adquisición de alimentos crudos y alimentos procesados y su distribución a los centros educativos públicos para ser utilizados en la elaboración de raciones alimenticias, durante el año escolar 2021-2022; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad RURAL y FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales, no adheridas al Régimen de Zonas Francas (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2021-0007).



<b>Adjudicación</b> .....	<b>85</b>
4.1 Criterios de Adjudicación .....	85
4.2 Empate entre Oferentes.....	86
4.2.1 Adjudicación de Lotes desiertos .....	86
4.3 Acuerdo de Adjudicación .....	87
4.4 Adjudicaciones Posteriores.....	87
<b>PARTE 2</b> .....	<b>88</b>
<b>CONTRATO</b> .....	<b>88</b>
<b>Sección V</b> .....	<b>88</b>
<b>Disposiciones Sobre los Contratos</b> .....	<b>88</b>
5.1 Condiciones Generales del Contrato.....	88
5.1.1 Validez del Contrato .....	88
5.1.2 Garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato .....	88
5.1.3 Perfeccionamiento del Contrato.....	89
5.1.4 Plazo para la Suscripción del Contrato .....	89
5.1.5 Incumplimiento del Contrato .....	89
5.1.6 Efectos del Incumplimiento .....	90
5.1.7 Ampliación o Reducción de la Contratación .....	90
5.1.8 Finalización del Contrato.....	91
(ii) El Contrato Sucesivo implica para su ejecución el transcurso de cierto tiempo porque existe entre las partes una relación continua de obligación. ....	92
5.1.9 Subcontratos .....	92
5.2 Condiciones Específicas del Contrato.....	92
5.2.1 Vigencia del Contrato .....	92
5.2.2 Inicio del Suministro.....	92
5.2.3 Modificación del Cronograma de Entrega .....	93
5.2.4 Entregas Subsiguientes .....	93
<b>PARTE 3</b> .....	<b>93</b>
<b>ENTREGA Y RECEPCIÓN</b> .....	<b>93</b>
<b>Sección VI</b> .....	<b>93</b>
<b>Recepción de los Alimentos</b> .....	<b>93</b>
6.1 Requisitos de Entrega .....	93
6.2 Recepción Provisional .....	93
6.3 Recepción Definitiva .....	94
6.4 Obligaciones del Proveedor .....	94
<b>Sección VII</b> .....	<b>94</b>
<b>Documentos y Formularios</b> .....	<b>94</b>
7.1 Documentos y Formularios Tipo .....	94
7.2 Anexos .....	95

Adquisición de alimentos crudos y alimentos procesados y su distribución a los centros educativos públicos para ser utilizados en la elaboración de raciones alimenticias, durante el año escolar 2021-2022; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad RURAL y FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales, no adheridas al Régimen de Zonas Francas (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2021-0007).



## **GENERALIDADES**

### **Prefacio**

Este pliego de condiciones específicas ha sido estructurado a partir del modelo estándar de Pliego de Condiciones Específicas para Compras y Contrataciones de Bienes y/o Servicios elaborado por la Dirección General de Contrataciones Públicas, para ser utilizado en los Procedimientos de Licitaciones regidos por la Ley No. 340-06, de fecha dieciocho (18) de agosto del año dos mil seis (2006), sobre Compras y Contrataciones de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones, su modificatoria contenida en la Ley No. 449-06, de fecha seis (06) de diciembre del año dos mil seis (2006), y su Reglamento de Aplicación emitido mediante el Decreto No. 543-12 de fecha seis (6) de septiembre del año dos mil doce (2012). Además, en su estructuración se incorporan las directrices contenidas en la ley 488 del 2008 su reglamento de aplicación número 284 -12 y en el Decreto 164-13 de fecha 10 de junio del 2013; en el cual se considera el fomento de la producción nacional y el fortalecimiento competitivo de las Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES).

El presente documento contiene los requisitos y normativa para participar en este proceso de Licitación Pública Nacional de Etapas Múltiples.

A continuación se incluye la descripción de su contenido.



## ESQUEMA GENERAL

### PARTE 1 – PROCEDIMIENTOS DE LICITACIÓN

#### Sección I. Instrucciones a los Oferentes (IAO)

Esta sección proporciona información para asistir a los Oferentes en la preparación de sus Ofertas. También incluye información sobre la presentación, apertura y evaluación de las ofertas y la adjudicación de los contratos. Las disposiciones de la Sección I son de uso estándar y obligatorio en todos los procedimientos de Licitación para Compras y Contrataciones de Bienes y/o Servicios regidos por la Ley No. 340-06 sobre Compras y Contrataciones con modificaciones de Ley No. 449-06 y su Reglamento de aplicación aprobado mediante Decreto No. 543-12.

#### Sección II. Datos de la Licitación (DDL)

Esta sección contiene disposiciones específicas para cada Compra y Contratación de Bienes y/o Servicios conexos, y complementa la Sección I, Instrucciones a los Oferentes.

#### Sección III. Apertura y Validación de Ofertas

Esta sección incluye el procedimiento de apertura y validación de Ofertas, Técnicas y Económicas, incluye los criterios de evaluación.

#### Sección IV. Adjudicación

Esta sección incluye los Criterios de Adjudicación y el Procedimiento para Adjudicaciones Posteriores.

### PARTE 2 - CONTRATO

#### Sección V. Disposiciones sobre los Contratos

Esta sección incluye el Contrato, el cual, una vez perfeccionado no deberá ser modificado, salvo los aspectos a incluir de las correcciones o modificaciones que se hubiesen hecho a la oferta seleccionada y que están permitidas bajo las Instrucciones a los Oferentes y las Condiciones Generales del Contrato. Incluye las cláusulas generales y específicas que deberán incluirse en todos los contratos.

### PARTE 3 – ENTREGA Y RECEPCION

#### Sección VI. Recepción de los Productos

Esta sección incluye los requisitos de la entrega, la recepción provisional y definitiva de los bienes, así como las obligaciones del proveedor.

#### Sección VII. Formularios

Esta sección contiene los formularios de información sobre el oferente, presentación de oferta y garantías que el oferente deberá presentar conjuntamente con la oferta.

Adquisición de alimentos crudos y alimentos procesados y su distribución a los centros educativos públicos para ser utilizados en la elaboración de raciones alimenticias, durante el año escolar 2021-2022; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad RURAL y FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales, no adheridas al Régimen de Zonas Francas (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2021-0007).



## PARTE I PROCEDIMIENTOS DE LA LICITACIÓN

### Sección I Instrucciones a los Oferentes (IAO)

#### 1.1 Objetivos y Alcance

El presente documento establece 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 jurídicas y físicas, nacionales, que deseen participar en la Licitación para la **adquisición de alimentos crudos y alimentos procesados y su distribución a los centros educativos públicos para ser utilizados en la elaboración de raciones alimenticias, durante el año escolar 2021-2022; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE RURAL Y FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales, no adheridas al Régimen de Zonas Francas (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2021-0007) .**

Este documento ha sido preparado para la exclusiva participación de las empresas nacionales registradas como Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES). Considerando este requerimiento de compra como Caso de Excepción en atención a lo que se establece en el numeral 7 del Párrafo del Artículo No. 6 de la Ley 340-06 sobre Compras y Contrataciones Públicas; en el numeral 9 del Artículo No. 3 del Reglamento de Aplicación de la Ley 340-06 y lo estipulado en el Artículo No. 5 del citado Reglamento. Además, se considera lo indicado en el Artículo No. 1 del Decreto 164-13 de fecha 10 de junio del 2013.

#### 1.2 Definiciones e Interpretaciones

A los efectos de este Pliego de Condiciones Específicas, las palabras y expresiones que se inician con letra mayúscula y que se citan a continuación tienen el siguiente significado:

**Acto Administrativo:** son actos jurídicos que suponen una declaración de la Administración Pública. En la mayor parte de los casos una declaración de voluntad pero también de simple conocimiento (certificados) o juicio (dictámenes, informes, consultas, etc.).

**Adjudicatario:** Oferente/Proponente a quien se le adjudica el Contrato u Orden de Compra.

**Agentes Autorizados:** Personas naturales designadas como tales por los Oferentes/Proponentes a los fines de realizar en nombre de ellos determinados trámites en el proceso.

**Bienes:** Productos elaborados a partir de materias primas, consumibles para el funcionamiento de los Entes Estatales.

**Buenas Prácticas de Almacenamiento de Alimentos.** Son las reglas establecidas por organismos internacionales reguladores del sector alimentario, que deben ejecutarse para el almacenamiento de alimentos en condiciones que garanticen su conservación.

Adquisición de alimentos crudos y alimentos procesados y su distribución a los centros educativos públicos para ser utilizados en la elaboración de raciones alimenticias, durante el año escolar 2021-2022; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad RURAL y FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales, no adheridas al Régimen de Zonas Francas (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2021-0007).



**Caso Fortuito:** Acontecimiento que no ha podido preverse, o que previsto no ha podido evitarse, por ser extraño a la voluntad de las personas.

**Circular:** Aclaración que el Comité de Compras y Contrataciones emite de oficio o para dar respuesta a las consultas planteadas por los Oferentes/Proponentes con relación al contenido del Pliego de Condiciones Específicas, formularios, otra Circular o anexos, y que se hace de conocimiento de todos los Oferentes/Proponentes.

**CODEX ALIMENTARIUS:** Organización establecida por la Organización para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial para la Salud (OMS) que se encarga de elaborar normas, directrices y códigos de prácticas alimentarias internacionales armonizadas, destinadas a proteger la salud de los consumidores y garantizar practicas leales en el comercio de alimentos.

**Comité de Compras y Contrataciones:** Órgano Administrativo de carácter permanente responsable de la designación de los peritos que elaborarán las especificaciones técnicas del bien a adquirir y del servicio u obra a contratar, la aprobación de los Pliegos de Condiciones Específicas, del Procedimiento de Selección y el dictamen emitido por los peritos designados para evaluar ofertas.

**Compromiso de Confidencialidad:** Documento suscrito por el Oferente/Proponente para recibir información de la Licitación.

**Consorcio:** Asociación de personas jurídicas que no constituyen un ente con personalidad jurídica independiente y que se establece con el objeto de participar en la Licitación.

**Consulta:** Comunicación escrita, remitida por un Oferente/Proponente conforme al procedimiento establecido y recibida por el Comité de Compras y Contrataciones, solicitando aclaración, interpretación o modificación sobre aspectos relacionados exclusivamente con el Pliego de Condiciones Específicas.

**Contaminación:** Presencia de cualquier material o sustancia objetable en un determinado producto alimenticio que afecta su inocuidad. Puede ser: física, química o biológica. La contaminación biológica se determina básicamente mediante análisis microbiológicos.

**Contrato:** Documento suscrito entre la institución y el Adjudicatario elaborado de conformidad con los requerimientos establecidos en el Pliego de Condiciones Específicas y en la Ley.

**Credenciales:** Documentos que un Oferente/Proponente presenta en la forma establecida en el Pliego de Condiciones, para ser evaluados y calificados por el Comité de Compras y Contrataciones con el fin de seleccionar los Proponentes Habilitados, para participar en el proceso de Licitación.

**Cronograma de Actividades:** Cronología del Proceso de Licitaciones.



Adquisición de alimentos crudos y alimentos procesados y su distribución a los centros educativos públicos para ser utilizados en la elaboración de raciones alimenticias, durante el año escolar 2021-2022; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad RURAL y FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales, no adheridas al Régimen de Zonas Francas (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2021-0007).



**Departamento Aseguramiento de Calidad de los Alimentos:** Departamento del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil responsable de velar por el cumplimiento de los requisitos de calidad de los alimentos (procesos, producto final) del Programa de Alimentación Escolar, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR.

**Departamento Gestión Alimentaria:** Departamento del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil responsable de administrar el Programa de Alimentación Escolar (PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR) en todas sus modalidades y garantizar la entrega de las raciones alimenticias, en tiempo, calidad y cantidad adecuadas.

**Departamento Nutrición:** Departamento del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil responsable diseñar los menús, lineamientos nutricionales y dar seguimiento a la implementación del Sistema de la Gestión de la Calidad del Programa de Alimentación Escolar (PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR) en los Centros Educativos

**Día:** Significa días calendarios.

**Días Hábiles:** Significa día sin contar los sábados, domingos ni días feriados.

**Días Calendario:** Significa todos días del año, incluyendo los domingos y los días feriados.

**Duración del producto:** Es el tiempo que puede durar el alimento en condiciones de inocuidad.

**Energía:** Es el combustible utilizado en el organismo para su funcionamiento, y lo encontramos principalmente en los macro nutrientes presentes en los alimentos que ingerimos.

**Enmienda:** Comunicación escrita, emitida por el Comité de Compras y Contrataciones, con el fin de modificar el contenido del Pliego de Condiciones Específicas, formularios, anexos u otra Enmienda y que se hace de conocimiento de todos los Oferentes/Proponentes.

**Entidad Contratante:** El organismo, órgano o dependencia del sector público, del ámbito de aplicación de la Ley 340-06, que ha llevado a cabo un proceso contractual y celebra un Contrato.

**Estado:** Estado Dominicano.

**Fichas Técnicas:** Documentos contentivos de las Especificaciones Técnicas requeridas por la Entidad Contratante.

**Fuerza Mayor:** Cualquier evento o situación que escapen al control de la Entidad Contratante, imprevisible e inevitable, y sin que esté envuelta su negligencia o falta, como son, a manera enunciativa pero no limitativa, epidemias, guerras, actos de terroristas, huelgas, fuegos, explosiones, temblores de tierra, catástrofes, inundaciones y otras perturbaciones ambientales mayores, condiciones severas e inusuales del tiempo.

**Inocuidad:** Es la garantía de que un alimento no causará daños al consumidor cuando el mismo sea preparado o ingerido de acuerdo con el uso a que se destine. Un producto es inocuo, cuando no está contaminado con agentes físicos, químicos

Adquisición de alimentos crudos y alimentos procesados y su distribución a los centros educativos públicos para ser utilizados en la elaboración de raciones alimenticias, durante el año escolar 2021-2022; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad RURAL y FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales, no adheridas al Régimen de Zonas Francas (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2021-0007).



o biológicos que afectan la salud del consumidor. La inocuidad se determina por medio de evaluaciones físico-químicas y microbiológicas.

**Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE):** Instituto descentralizado adscrito al Ministerio de Educación responsables por los servicios de apoyo a los estudiantes del sistema educativo público y que ejecuta el Programa de Alimentación Escolar a nivel nacional.

**Interesado:** Cualquier persona natural o jurídica que tenga interés en cualquier procedimiento de compras que se esté llevando a cabo.

**Licitación Pública Nacional:** Es el procedimiento administrativo mediante el cual las entidades del Estado realizan un llamado público y abierto, convocando a los interesados para que formulen propuestas, de entre las cuales seleccionará la más conveniente conforme a los Pliegos de Condiciones correspondientes. Va dirigida a los Proveedores nacionales o extranjeros domiciliados legalmente en el país.

**Licitación Restringida:** Es la invitación a participar a un número limitado de proveedores que pueden atender el requerimiento, debido a la especialidad de los bienes a adquirirse, de las obras a ejecutarse o de los servicios a prestarse, razón por la cual sólo puede obtenerse un número limitado de participantes. En todo caso los proveedores, contratistas de obras o consultores, estarán registrados conforme a lo previsto en la Ley 340-06 y su reglamento, de los cuales se invitará un mínimo de cinco (5) cuando el registro sea mayor. No obstante ser una licitación restringida se hará de conocimiento público por los medios previstos.

**Líder del Consorcio:** Persona natural o jurídica del Consorcio que ha sido designada como tal.

**Macronutrientes:** Son los nutrientes que suministran la mayor parte de la energía metabólica del organismo. Estos son: carbohidratos, proteínas y lípidos o grasas.

**Máxima Autoridad Ejecutiva:** El titular o el representante legal de la Entidad Contratante o quien tenga la autorización para celebrar Contrato.

**Micronutrientes:** Son nutrientes que se requieren en pequeñas proporciones para el funcionamiento del organismo. Estos son las vitaminas y minerales.

**MIPYMES:** Sigla de las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas. Se entiende por micro, pequeña y mediana empresa, toda unidad de explotación económica, realizada por persona natural o jurídica, en actividades empresariales, agropecuarias, industriales, comerciales o de servicio rural o urbano.

**Notificación de la Adjudicación:** Notificación escrita al Adjudicatario y a los demás participantes sobre los resultados finales del Procedimiento de Licitación, dentro de un plazo de cinco (05) días hábiles contados a partir del Acto de Adjudicación.

Adquisición de alimentos crudos y alimentos procesados y su distribución a los centros educativos públicos para ser utilizados en la elaboración de raciones alimenticias, durante el año escolar 2021-2022; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad RURAL y FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales, no adheridas al Régimen de Zonas Francas (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2021-0007).



**Oferta/Propuesta Económica:** Precio fijado por el Oferente en su Propuesta. Para los fines de la presente licitación no se presentará propuesta económica debido a que el precio está fijado de antemano por la Entidad Contratante.

**Oferta/Propuesta Técnica:** Especificaciones de carácter técnico-legal de los bienes y servicios a ser adquiridos.

**Oferente/Proponente:** Persona natural o jurídica legalmente capacitada para participar en el proceso de compra.

**Oferente/Proponente Habilitado:** Aquel que participa en el proceso de Licitación y resulta Conforme o Cumple en la fase de Evaluación Técnica del Proceso.

**Oferente/Proponente más Cercano:** Aquel cuya planta física se encuentre ubicada a una distancia menor que cualquiera otro oferente para acceder a la mayor cantidad de centros educativos que componen el lote considerado, en el menor tiempo.

**PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FRONTERIZO:** Modalidad del Programa de Alimentación Escolar que se ejecuta en provincias de la zona fronteriza o colindante con ella, ya sea en zona periurbana o a nivel rural y de difícil acceso.

**Peritos:** Funcionarios expertos en la materia del proceso llevado a cabo, de la Entidad Contratante, de otra entidad pública o contratados y designados mediante acto administrativo por el Comité de Compras y Contrataciones para el efecto y que colaborarán asesorando, analizando y evaluando propuestas, confeccionando los informes que contengan los resultados y sirvan de sustento para las recomendaciones que habrá de presentar el Comité de Compras y Contrataciones a la máxima autoridad.

**Pliego de Condiciones Específicas:** Documento que contiene todas las condiciones por las que habrán de regirse las partes en la presente Licitación.

**Planta física:** Construcción con paredes y techos compuestos por materiales adecuados para cubrir y conservar en buen estado materias primas, bienes o artículos; con espacio dedicado exclusivamente para estos fines y con una ubicación determinada.

**Prácticas de Colusión:** Es un acuerdo entre dos o más partes, diseñado para obtener un propósito impropio, incluyendo el influenciar inapropiadamente la actuación de otra parte.

**Prácticas Coercitivas:** Es dañar o perjudicar, o amenazar con dañar o perjudicar directa o indirectamente a cualquier parte, o a sus propiedades para influenciar inapropiadamente la actuación de una parte.

**Prácticas Obstructivas:** Es destruir, falsificar, alterar u ocultar en forma deliberada pruebas importantes respecto de su participación en un proceso de compra o incidir en la investigación o formular declaraciones falsas a los investigadores con la intención de impedir sustancialmente una investigación de la Entidad Contratante referente a acusaciones sobre prácticas corruptas, fraudulentas, coercitivas, o colusorias y/o amenazar, acosar o intimidar a una parte con el propósito

Adquisición de alimentos crudos y alimentos procesados y su distribución a los centros educativos públicos para ser utilizados en la elaboración de raciones alimenticias, durante el año escolar 2021-2022; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad RURAL y FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales, no adheridas al Régimen de Zonas Francas (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2021-0007).



de impedir que dicha parte revele lo que sabe acerca de asuntos pertinentes a la investigación, o que lleve adelante la investigación, o la ejecución de un Contrato.

**Programa de Alimentación Escolar (PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR):** Programa social responsable de entregar alimentos a los estudiantes de los centros educativos públicos, cumpliendo con un porcentaje estandarizado de los requerimientos nutricionales diarios del estudiante.

**Proveedor:** Oferente/Proponente que habiendo participado en la Licitación Pública, resulta adjudicatario del contrato y suministra productos de acuerdo a los Pliegos de Condiciones Específicas.

**Ración Alimenticia:** Es la cantidad estándar de alimentos que el PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR suministra a cada beneficiario diariamente, de acuerdo al menú y sus necesidades nutricionales.

**Representante Legal:** Persona física o natural acreditada como tal por el Oferente/Proponente.

**Requisitos fisicoquímicos:** Son los requisitos que debe tener un producto en cuanto a su composición y propiedades físico-químicas, según sea especificado por la Entidad Contratante.

**Requisitos organolépticos:** Son los requisitos que debe tener el producto alimenticio, concerniente al aspecto, color, sabor y olor, según sea especificado por la Entidad Contratante

**Requisitos microbiológicos:** Son los requisitos que debe cumplir un producto en cuanto a la cantidad permitida de microorganismos presentes (de acuerdo a las normas nacionales e internacionales) y la ausencia de microorganismos patógenos.

**Resolución de la Adjudicación:** Acto Administrativo mediante el cual el Comité de Compras y Contrataciones procede a la Adjudicación al/los oferente(s) del o los Contratos objeto del procedimiento de compra o contratación.

**Sobre:** Paquete que contiene las credenciales del Oferente/Proponente y las Propuestas Técnicas o Económicas.

**Unidad Operativa de Compras y Contrataciones (UOCC):** Unidad encargada de la parte operativa de los procedimientos de Compras y Contrataciones.

**Para la interpretación del presente Pliego de Condiciones Específicas:**

- Las palabras o designaciones en singular deben entenderse igualmente al plural y viceversa, cuando la interpretación de los textos escritos lo requiera.
- El término “**por escrito**” significa una comunicación escrita con prueba de recepción.
- Toda indicación a capítulo, numeral, inciso, Circular, Enmienda, formulario o anexo se entiende referida a la expresión correspondiente de este Pliego de Condiciones Específicas, salvo indicación expresa en contrario. Los títulos de capítulos, formularios y anexos son utilizados exclusivamente a efectos indicativos y no afectarán su interpretación.

Adquisición de alimentos crudos y alimentos procesados y su distribución a los centros educativos públicos para ser utilizados en la elaboración de raciones alimenticias, durante el año escolar 2021-2022; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad RURAL y FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales, no adheridas al Régimen de Zonas Francas (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2021-0007).



- Las palabras que se inician en mayúscula y que no se encuentran definidas en este documento se interpretarán de acuerdo a las normas legales dominicanas.
- Toda cláusula imprecisa, ambigua, contradictoria u oscura a criterio de la Entidad Contratante, se interpretará en el sentido más favorable a ésta.
- Las referencias a plazos se entenderán como días calendario, salvo que expresamente se utilice la expresión de “días hábiles”, en cuyo caso serán días hábiles de acuerdo con la legislación dominicana.

### 1.3 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.

### 1.4 Precio de la Oferta

El Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil a los fines de esta licitación para el suministro de alimentos crudos y procesados que serán utilizados en la elaboración de las raciones alimenticias para el Programa de Alimentación Escolar, **Modalidad RURAL Y FRONTERIZO**, establece **UN PRECIO ÚNICO O ESTANDAR** para los alimentos crudos. **En virtud de lo cual los oferentes no presentarán oferta económica de precio, sino que en cambio, deberán depositar en el “Sobre A” de Oferta Técnica una Declaración Jurada de Aceptación del Precio Estándar o Único de Licitación. La Declaración Jurada debe ser legalizada en la Procuraduría General de la República (PGR).**

Cada lote tiene una cantidad determinada de alimentos crudos y procesados.

Los principales alimentos crudos y procesados requeridos para la elaboración del menú formulado por el INABIE para la **MODALIDAD PAE-RURAL** son los siguientes:

#### LISTADO DE ALIMENTOS PAE RURAL y PAE RURAL / JEE

ALIMENTOS	
Avena en hojuelas	Guineos verdes
Azúcar crema	Atún en latas
Canela en astillas	Ajíes
Guineo maduro	Cebolla
Pan	Bacalao seco y salado
Galleta salada	Huevos
Queso cheddar	Aceite vegetal de soya
Tomates	Harina de maíz
Plátanos verdes	Mantequilla
Sal yodada	---

Adquisición de alimentos crudos y alimentos procesados y su distribución a los centros educativos públicos para ser utilizados en la elaboración de raciones alimenticias, durante el año escolar 2021-2022; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad RURAL y FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales, no adheridas al Régimen de Zonas Francas (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2021-0007).



### Precio único para cada alimento crudo Modalidad PAE RURAL-JEE

Ítem	Descripción	Especificaciones	Unidad de Medida	Precio Unitario con ITBIS Incluido
1	Aceites vegetales o de planta comestibles	Aceite vegetal	Libra	RD\$69.81
2	Verduras frescas	Ajíes	Libra	RD\$33.00
3	Pescado almacenado en repisa	Atún enlatado en aceite vegetal	Lata (7 onzas)	RD\$87.91
4	Avena para forraje	Avena	Paquete (300 gr)	RD\$53.95
5	Azúcar o sustituto de azúcar, confite	Azúcar crema	Libra	RD\$29.05
6	Pescado almacenado en repisa	Bacalao	Libra	RD\$290.85
7	Semillas o plántulas de canela	Canela	Libra	RD\$140.38
8	Bulbos o tallos de jacinto	Cebolla	Libra	RD\$68.10
9	Galleta salada	Galleta salada	Unidad	RD\$5.50
10	Pan	Pan	Unidad	RD\$5.50
11	Fruta fresca	Guineo maduro	Unidad	RD\$7.15
12	Guineos verdes	Guineos verdes	Unidad	RD\$6.84
13	Harina	Harina de maíz	Libra	RD\$21.68
14	Huevos frescos	Rural - Huevo	Unidad	RD\$6.60
15	Productos de leche o mantequilla frescos	Mantequilla	Libra	RD\$82.60
16	Plátano verde	Plátano verde	Unidad	RD\$23.06
17	Queso procesado	Queso cheddar	Libra	RD\$220.00
18	Sal de mesa	Sal yodada	Paquete 18 onzas	RD\$21.83
19	Verduras estables sin refrigerar	Tomate	Libra	RD\$33.00

Adquisición de alimentos crudos y alimentos procesados y su distribución a los centros educativos públicos para ser utilizados en la elaboración de raciones alimenticias, durante el año escolar 2021-2022; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad RURAL y FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales, no adheridas al Régimen de Zonas Francas (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2021-0007).



## PAE FRONTERIZO

### LISTADO DE ALIMENTOS DEL PAE FRONTERIZO, TANDAS MATUTINA Y VESPERTINA

ALIMENTOS	
Aceite vegetal	Galleta salada
Ajíes	Gandules verdes
Arroz	Guineo maduro
Atún enlatado en aceite vegetal	Guineos verdes
Avena	Habichuelas rojas
Azúcar crema	Huevo
Bacalao (filete)	Maíz enlatado
Berenjena	Mantequilla
Canela	Plátano verde
Cebolla	Sal yodada
Coditos	Sardina
Tayota	Tomate
-----	Zanahoria

Adquisición de alimentos crudos y alimentos procesados y su distribución a los centros educativos públicos para ser utilizados en la elaboración de raciones alimenticias, durante el año escolar 2021-2022; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad RURAL y FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales, no adheridas al Régimen de Zonas Francas (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2021-0007).



## LISTADO DE ALIMENTOS DEL PAE FRONTERIZO-JEE

ALIMENTOS	
Plátano verde	Mantequilla
Guineos verdes	Cebollas
Sal refinada yodada	Ajíes verdes o rojas
Tomates Barceló o bugalú	Huevos
Aceite vegetal (Soya)	Bacalao
Atún (tuna) en latas	Guineo maduro
Sardinias en latas	Avena en hojuelas
Azúcar crema	Canela en astillas

### PRECIO ÚNICO PARA CADA ALIMENTO CRUDO Y PROCESADO MODALIDAD FRONTERIZO:

ITEMS	Descripción	Especificaciones	Unidad de Medida	Precio Unitario con ITBIS
1	Aceites vegetales o de planta comestibles	Aceite vegetal	Libra	RD\$69.81
2	Semillas o plántulas de pimiento morrón	Ajíes	Libra	RD\$31.50
3	Grano de cereal	Arroz	Libra	RD\$25.20
4	Pescado almacenado en repisa	Atún enlatado en aceite vegetal	Lata (7 onzas)	RD\$87.91
5	Avena para forraje	Avena	Paquete (300 gr)	RD\$53.95
6	Azúcar o sustituto de azúcar, confite	Azúcar crema	Libra	RD\$29.05
7	Pescado almacenado en repisa	Bacalao (filete)	Libra	RD\$290.85
8	Semillas o plántulas de berenjena	Berenjena	Unidad (200 gr)	RD\$18.90
9	Especies o extractos	Canela	Libra	RD\$140.38
10	Semillas o plántulas cebolla	Cebolla	Libra	RD\$65.00
11	Pasta sencilla o fideos	Coditos	Libra	RD\$31.46
12	Galleta salada	Galleta salada	Unidad	RD\$5.50
13	Judías en conserva o en lata	Gandules verdes	Lata (15 onzas)	RD\$60.00
14	Fruta fresca	Guineo maduro	Unidad	RD\$7.15
15	Guineos verdes	Guineos verdes	Unidad	RD\$6.84
16	Granos	Habichuelas rojas	Lata (15 onzas)	RD\$65.75
17	Huevos frescos	Huevo	Unidad	RD\$6.60
18	Judías en conserva o en lata	Maíz enlatado	Lata (15 onzas)	RD\$55.65
19	Productos de leche o mantequilla frescos	Mantequilla	Libra	RD\$82.60
20	Plátano verde	Plátano verde	Unidad	RD\$22.00



Adquisición de alimentos crudos y alimentos procesados y su distribución a los centros educativos públicos para ser utilizados en la elaboración de raciones alimenticias, durante el año escolar 2021-2022; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad RURAL y FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales, no adheridas al Régimen de Zonas Francas (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2021-0007).



21	Sal de mesa	Sal yodada	Paquete 18 onzas	RD\$21.83
22	Pescado congelado	Sardina	Lata (15 onzas)	RD\$80.85
23	Verduras frescas	Tayota	Unidad	RD\$15.79
24	Semillas o plántulas de tomate	Tomate	Libra	RD\$33.00
25	Semillas o plántulas de zanahoria	Zanahoria	Libra	RD\$31.50

**Párrafo:** Los precios únicos establecidos para cada alimento crudo o procesado tienen incluido el Impuesto a la Transferencia de Bienes Industrializados y Servicios (ITBIS), así como un 10% adicional que representa los gastos de transporte.

**Nota 1:** Los productos procesados deberán tener el número del Registro Sanitario otorgado por el Ministerio de Salud Pública.

**Nota 2:** Solo se podrá re envasar el azúcar, la canela y el arroz en fundas plásticas transparentes. Este proceso deberá realizarse en condiciones higiénico - sanitarias adecuadas y con un equipo que cierre las fundas herméticamente.

**Nota 3:** Durante el tiempo de ejecución del contrato se podrán hacer variaciones en el menú, sin que se incurra en una variación de la estructura de los costos.

**Nota 4.** El Pan o Galleta Salada si es el caso, deben ser adquiridos a un suplidor autorizado de estos productos, que suple actualmente en el Programa de Alimentación Escolar del INABIE. A tales fines cada oferente habilitado debe presentar, posterior a la adjudicación y previo a la firma del contrato, una carta compromiso Notariada, en que figure el acuerdo de compra con un suplidor autorizado.

**NOTA 5:** Adjunto a la notificación de adjudicación se les entregará un listado con los suplidores autorizados para Pan y Galleta, en la localidad correspondiente a cada lote.

**La decisión de establecer precios estándar se fundamenta en lo siguiente:**

1. El impacto social de este programa y la sensibilidad de sus destinatarios, los cuales requieren productos de calidad, frescos y distribuidos con un estricto estándar de calidad, en todos los centros educativos por igual y en el mismo horario.
2. La Entidad Contratante dispone de un presupuesto anual estimado a partir de un costo promedio por producto o alimento crudo, que se basa en estudios periódicos del mercado sobre los precios y la estructura de costos de dichos productos; así como las experiencias acumuladas por años de negociación con los suplidores del Programa de Alimentación Escolar.
3. Tomando en cuenta lo antes expuesto y amparados en los Principios 1 y 2 de la Ley 340-06 sobre Compras y Contrataciones Públicas es por lo que la Entidad Contratante ha dispuesto establecer estos precios únicos que permitan cumplir con la Misión del Programa de Alimentación Escolar, al mismo tiempo que garanticen a los

Adquisición de alimentos crudos y alimentos procesados y su distribución a los centros educativos públicos para ser utilizados en la elaboración de raciones alimenticias, durante el año escolar 2021-2022; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad RURAL y FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales, no adheridas al Régimen de Zonas Francas (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2021-0007).



suplidores adjudicatarios un margen de comercialización aceptable para la rentabilidad de sus negocios, sin poner en riesgo la estabilidad del Programa.

**Párrafo:** A los fines de mantener el equilibrio económico del contrato referido en el Artículo 32 de la Ley 340-06, la Entidad Contratante se reserva el derecho de hacer una revisión semestral, del precio de los alimentos adjudicados, iniciando la primera al momento de la adjudicación y otra en el mes de diciembre (a mediados del año escolar); en el proceso será revisada la variación del precio de los insumos y su correspondiente afectación en el precio del alimento, considerando el reporte oficial de la inflación. Se tomará en cuenta el comportamiento de la inflación reportada por el Banco Central para los sectores Alimentos y Bebidas No Alcohólicas, Hidrocarburos y Transporte; además, se tomará en cuenta el listado de precios reportados por el Instituto Nacional de Protección de los Derechos del Consumidor. Considerando que los precios se mantengan vigentes y no afecten el presupuesto vigente aprobado por la Dirección General de Presupuestos y el Ministerio de Educación.

## 1.5 Moneda de la Oferta

La moneda oficial para la presente licitación es el Peso Dominicano (RD\$).

## 1.6 Normativa Aplicable

El proceso de Licitación, el Contrato y su posterior ejecución se regirán por lo expresado en la Constitución de la República Dominicana, el anexo 9.1.2(b)(i) del DR-CAFTA, 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, la ley 488 del 2008 su reglamento de aplicación número 284 -12, EL DECRETO 164-12, Los Manuales emitido por la Dirección General de Compras Públicas (DGCP), Ley 107 del 2013 de Derechos de las Personas en sus Relaciones con la Administración y de Procedimiento Administrativo, 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) DR-CAFTA, Anexo 9.1.2(b)(i)
- 3) 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
- 4) El Reglamento de Aplicación de la Ley 340-06, emitido mediante el Decreto 543-12, de fecha Seis (06) de septiembre del 2012
- 5) Ley 41-08 sobre Función Pública
- 6) Ley No. 488-08, que establece un Régimen Regulatorio para el Desarrollo y Competitividad de las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES). Publicada en G. O. No. 10502, del 30 de diciembre de 2008.
- 7) Manuales de procedimiento de Compras de la Dirección General de Compras y Contrataciones Públicas.

Adquisición de alimentos crudos y alimentos procesados y su distribución a los centros educativos públicos para ser utilizados en la elaboración de raciones alimenticias, durante el año escolar 2021-2022; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad RURAL y FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales, no adheridas al Régimen de Zonas Francas (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2021-0007).



- 8) Ley No. 107-13 de derechos y deberes de las personas en sus relaciones con la Administración Pública y las normas de procedimiento administrativo, del 6 de agosto de 2013.
- 9) El Pliego de Condiciones Específicas
- 10) La Oferta técnica
- 11) La Adjudicación.
- 12) El Contrato.

### 1.7 Competencia Judicial

Todo litigio, controversia o reclamación resultante de este documento y/o el o los Contratos a intervenir serán resueltas por la vía administrativa entre el oferente y la entidad contratante con intermediación del Órgano Rector de Compras y Contrataciones Públicas en los plazos y términos establecidos en el artículo 67 de 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, y su respectivo Reglamento de Aplicación de la Ley 340-06, emitido mediante el Decreto 543-12, de fecha Seis (06) de septiembre del 2012. Cuando las partes no puedan solucionar la controversia por sus incumplimientos, interpretaciones, resoluciones o nulidades serán sometidos al Tribunal Contencioso Administrativo conforme al procedimiento establecido en la Ley 13-07, de fecha cinco (05) de febrero del 2007, que instituye el Tribunal Contencioso, Tributario y Administrativo Ley 107 del 2013 de Derechos de las Personas en sus Relaciones con la Administración y de Procedimiento Administrativo. De igual modo, y 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. 489-08, de fecha diecinueve (19) de diciembre del dos mil ocho (2008).

### 1.8 De la Publicidad

La convocatoria a presentar Ofertas en las Licitaciones Públicas deberá efectuarse mediante la publicación, al menos en **dos (02) Diarios** de circulación nacional por el término de **dos (2) días consecutivos**, con un mínimo de **treinta (30) días hábiles** de anticipación a la fecha fijada para la apertura, computados a partir del día siguiente a la última publicación, según lo establece el Artículo 18, de la Ley 340-06 sobre Compras y Contrataciones Públicas y el Artículo 61 de su Reglamento de Aplicación No. 543-12.

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, según lo establece el Artículo 24, Párrafo 1, de la Ley 340-06 sobre Compras y Contrataciones Públicas.

La comprobación de que en un llamado a Licitación se hubieran omitido los requisitos de publicidad, dará lugar a la cancelación inmediata del procedimiento por parte de la autoridad de aplicación en cualquier estado de trámite en que se encuentre.

### 1.9 Etapas de la Licitación

La presente licitación se llevará a cabo en dos etapas:

Adquisición de alimentos crudos y alimentos procesados y su distribución a los centros educativos públicos para ser utilizados en la elaboración de raciones alimenticias, durante el año escolar 2021-2022; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad RURAL y FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales, no adheridas al Régimen de Zonas Francas (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2021-0007).



Las propuestas Sobre A y Sobre B de la Adquisición de alimentos crudos y alimentos procesados y su distribución a los centros educativos públicos para ser utilizados en la elaboración de raciones alimenticias, durante el año escolar 2021-2022; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad RURAL y FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales, no adheridas al Régimen de Zonas Francas (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2021-0007) **SE RECIBIRÁN EXCLUSIVAMENTE A TRAVÉS DEL PORTAL TRANSACCIONAL DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE CONTRATACIONES PÚBLICAS (DGCP).**

El requerimiento de cargar las ofertas a través del portal, lo hacemos de conformidad con las disposiciones establecidas en el Decreto Núm. 350-17, sobre Portal Transaccional del Sistema Informático para la Gestión de Compras y Contrataciones del Estado, así como el Artículo 19 de la Ley 340, en su párrafo I que indica que los organismos públicos comprendidos en el ámbito de esta ley podrán aceptar el envío de ofertas, la presentación de informes, documentos, comunicaciones, recursos administrativos, entre otros aspectos, en formato digital. **En ese sentido, los interesados en participar en este proceso deben solicitar la inscripción de membresía de usuario en el Portal Transaccional, el cual es emitido por la Dirección General de Contrataciones Públicas (DGCP) siendo este un requisito indispensable para la presentación de ofertas en línea.**

Las aperturas se realizarán en presencia del Notario Público actuante y de los miembros del Comité de Compras y Contrataciones virtualmente y podrán seguirse en tiempo real a través de la plataforma de Instagram del INABIE en @INABIARD.

**Fecha límite para recepción de ofertas: 10 de mayo del 2021 hasta las 9:00 A.M.**

**Fecha apertura sobre A: 11 de mayo del 2021, a las 9:00 A.M.**

**Fecha apertura sobre B: 24 de junio del 2021, a las 9:00 A.M.**

### **1.10 Órgano de Contratación**

El órgano administrativo competente para la contratación de los bienes a ser adquiridos es el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE) del Ministerio de Educación; en la persona del Director Ejecutivo.

### **1.11 Atribuciones**

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

- a) Definir la Unidad Administrativa que tendrá la responsabilidad técnica de la licitación.
- b) Nombrar a los Peritos.
- c) Determinar funciones y responsabilidades por unidad partícipe y por funcionario vinculado al proceso de licitación.
- d) Cancelar, suspender, 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 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, su Reglamento de Aplicación de la Ley 340-06, emitido mediante el Decreto 543-12, de fecha Seis (06) de septiembre del 2012.



### 1.12 Órgano Responsable del Proceso

El Órgano responsable del proceso de Licitación es el Comité de Compras y Contrataciones del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil. 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.

### 1.13 Exención de Responsabilidades

El Comité de Compras y Contrataciones no estará obligado a declarar calificado 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.

### 1.14 Prácticas Corruptas o Fraudulentas

Según el Artículo 11 de la Ley de Compras y Contrataciones 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 de este acápite 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.
- 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.
- c) "Prácticas Restrictivas" son definidas como los actos o comportamientos realizados en el ámbito comercial o empresarial que resulten contrarios a la buena fe y ética comercial. Específicamente, se podría incluir dentro de estas prácticas, actuaciones como el engaño sobre la composición accionaria de una empresa; cambios en la dirección del taller o empresa luego de resultar adjudicados; que el oferente no presente, luego de evaluado, las maquinarias al momento de ser adjudicado, etc.



### **1.15 De los Oferentes/Proponentes habilitados/ No habilitados**

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

### **1.16 Prohibición de Contratar**

Según establece el Artículo 14 de la Ley 340-06 sobre Compras y Contrataciones Públicas, no podrán participar como Oferentes/Proponentes, en forma directa o indirecta, las personas físicas o sociedades comerciales que se relacionan a continuación:

- 1) 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 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 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;
- 2) Los jefes y subjefes de Estado Mayor de las Fuerzas Armadas, así como el jefe y subjefes de la Policía Nacional;
- 3) Los funcionarios públicos con injerencia o poder de decisión en cualquier etapa de este procedimiento de contratación;
- 4) Todo personal del INABIE y MINERD;
- 5) 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;
- 6) 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;
- 7) 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;



- 8) 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;
- 9) 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;
- 10) Las personas físicas o jurídicas que se encontraren inhabilitadas en virtud de cualquier ordenamiento jurídico;
- 11) Las personas que suministraren informaciones falsas o que participen en actividades ilegales o fraudulentas relacionadas con la contratación;
- 12) 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;
- 13) 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;

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

**PARRAFO II:** 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 servicio.

En adición a las disposiciones del Artículo 14 de la Ley 340-06 con sus modificaciones NO podrán ser oferentes ni contratar con el Estado Dominicano los Oferentes que hayan sido inhabilitados temporal o permanentemente por la Dirección General de Contrataciones Públicas en su calidad de Órgano Rector del Sistema. En el caso de inhabilitación temporal, la prohibición será por el tiempo establecido por el Órgano Rector. Tampoco podrán contratar con el Estado Dominicano los proveedores que no hayan actualizado sus datos en el Registro de Proveedores del Estado.

### 1.17 Demostración de Capacidad para Contratar

Los Oferentes/Proponentes deben demostrar que:

- 1) 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;

Adquisición de alimentos crudos y alimentos procesados y su distribución a los centros educativos públicos para ser utilizados en la elaboración de raciones alimenticias, durante el año escolar 2021-2022; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad RURAL y FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales, no adheridas al Régimen de Zonas Francas (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2021-0007).



- 2) Han cumplido con sus obligaciones tributarias y de seguridad social;
- 3) Han cumplido con las demás condiciones de participación, establecidas de antemano en los avisos y el presente Pliego de Condiciones;
- 4) Se encuentran legalmente domiciliados y establecidos en el país, cuando se trate de licitaciones nacionales; disponiendo de talleres y/o instalaciones instaladas en el país;
- 5) Que los fines sociales sean compatibles con el objeto contractual;
- 6) 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.

### 1.18 Representante Legal

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

### 1.19 Subsanaciones.

Según establece el Artículo 91 del Reglamento 543-12, a los fines de la presente Licitación se considera que una Oferta se ajusta sustancialmente a los Pliegos de Condiciones, cuando concuerda con todos los términos y especificaciones de dichos documentos, sin desviaciones, reservas, omisiones o errores significativos. La ausencia de requisitos relativos a las credenciales de los oferentes es siempre subsanable.

La Entidad Contratante rechazará toda Oferta que no se ajuste sustancialmente al Pliego de Condiciones Específica. No se admitirán correcciones posteriores que permitan que cualquier Oferta, que inicialmente no se ajustaba a dicho Pliego, posteriormente se ajuste al mismo.

Siempre que se trate de errores u omisiones de naturaleza subsanable; la Entidad Contratante podrá solicitar que en un plazo no superior al número de días hábiles establecidos en el numeral **2.5: Cronograma de la Licitación** de este Pliego de Condiciones Específicas y luego de concluida la primera etapa de la evaluación técnica del Sobre "A" realizada por los peritos, el Oferente/Proponente suministre la información faltante.

Cuando proceda la posibilidad de subsanar errores u omisiones se interpretará en todos los casos bajo el entendido de que la Entidad Contratante tenga la posibilidad de contar con la mayor cantidad de ofertas válidas posibles y de evitar que, por cuestiones formales intrascendentes, se vea privada de optar por ofertas serias y convenientes desde el punto de vista de la calidad ya que el precio es único o estándar.

No se podrá considerar error u omisión subsanable, cualquier corrección que altere la sustancia de una oferta para que se la mejore.



Adquisición de alimentos crudos y alimentos procesados y su distribución a los centros educativos públicos para ser utilizados en la elaboración de raciones alimenticias, durante el año escolar 2021-2022; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad RURAL y FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales, no adheridas al Régimen de Zonas Francas (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2021-0007).



La **NO ENTREGA** de cualquiera de los documentos requeridos en la etapa de subsanación implica **LA NO CALIFICACION DE LA OFERTA** sin más trámite.

**PARRAFO I:** Para fines de subsanaciones, todos los documentos legales son subsanables; es decir, los documentos legales podrán ser presentados con la oferta o dentro del Período de Ponderación de Subsanaciones, de cinco (5) días laborables, establecido en el numeral **2.5: Cronograma de la Licitación**, página 31 de este Pliego de Condiciones Específicas. Los documentos legales subsanables a los que se refiere este párrafo son los que se encuentran detallados en el Numeral **2.14.4 Documentos para Evaluación Legal** de este Pliego de Condiciones Específicas.

**PARRAFO II:** La garantía detallada en el Artículo 112 del Reglamento 543-12 de la Ley 340-06 sobre Compras y Contrataciones Públicas relativa a la Seriedad de la Oferta: **No es subsanable**.

De manera que, los documentos y aspectos No Subsancables para este Pliego de Condiciones Específicas son los siguientes:

- La no presentación del formulario de presentación de la oferta debidamente completado. Sólo será subsanable por la falta de la firma del representante y sello de la empresa.
- La no presentación de la Garantía de Seriedad de Oferta o la presentación de esta con: 1) Insuficiencia del valor de la Garantía de Seriedad de Oferta; 2) Carencia del tiempo o periodo de vigencia de Garantía de Seriedad de Oferta y 3) Estar contenida en el Sobre sobre A.
- **La no presentación de los Formularios de Capacidad Instalada. Sólo será subsanable en caso de falta de la firma del representante y sello de la empresa.**

Las subsanaciones cuando sean requeridas, deberán ser remitidas **EXCLUSIVAMENTE** al correo electrónico: [alimentos@inabie.gob.do](mailto:alimentos@inabie.gob.do).

### 1.20 Rectificaciones Aritméticas

Para fines de subsanaciones, los errores aritméticos en el Formulario de Presentación de Oferta serán corregidos de la siguiente manera:

- a) Si existiere una discrepancia entre una cantidad parcial y la cantidad total obtenida multiplicando las cantidades parciales, prevalecerá la cantidad parcial y el total será corregido.
- b) Si la discrepancia resulta de un error de suma o resta, se procederá de igual manera; esto es, prevaleciendo las cantidades parciales y corrigiendo los totales.
- c) Si existiere una discrepancia entre palabras y cifras, prevalecerá el monto expresado en palabras.
- d) Si el Oferente no acepta la corrección de los errores, su Oferta será rechazada.

Adquisición de alimentos crudos y alimentos procesados y su distribución a los centros educativos públicos para ser utilizados en la elaboración de raciones alimenticias, durante el año escolar 2021-2022; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad RURAL y FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales, no adheridas al Régimen de Zonas Francas (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2021-0007).



## 1.21 Garantías

Los Oferentes/Proponentes deberán presentar las siguientes garantías:

### 1.22.1 Garantía de la Seriedad de la Oferta

Según el Artículo 112, literal A del Reglamento 543-12, correspondiente al uno por ciento (1%) del monto total de la Oferta. Esta garantía consistirá, en una Certificación Bancaria o Póliza de Seguros. En el primer caso, se refiere a la certificación emitida por una Institución Bancaria Nacional de que los fondos se encuentran depositados y reservados a favor del INABIE a los fines establecidos en el presente Pliego de Condiciones. No aplican cheques certificados.

Con respecto a la Póliza de Seguro, deberá poseer la condición de ser incondicional, irrevocable, renovable y en formato original. Ésta consiste en una certificación emitida por una entidad aseguradora acreditada y reconocida en el país, que incluya lo siguiente: 1- Monto asegurado, consistente en el 1 % del monto total de la oferta; 2- el riesgo relativo a la seguridad de la oferta que cubre y; 3- el tiempo de vigencia que abarca desde la apertura de la Oferta Técnica “Sobre A” hasta la firma del contrato, según se estipula en el numeral 2.5 Cronograma de la Licitación.

**PÁRRAFO I. La Garantía de Seriedad de la Oferta será de cumplimiento obligatorio y vendrá incluida dentro del Sobre B.** La omisión en la presentación de la Garantía de Seriedad de Oferta o cuando la misma fuera insuficiente, conllevará la desestimación de la Oferta sin más trámite. (Ver el Acápite 3.8, página No. 63 de este Pliego de Condiciones Específicas, para más información sobre la Garantía de Seriedad de la Oferta).

### 1.22.2 Garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato

El Artículo 118 del Reglamento 543-12 establece que 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 DE FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO**, con la condición de ser incondicional, irrevocable y renovable; en el plazo de **Cinco (5) días hábiles**, contados a partir de la Notificación de la Adjudicación, por el importe del **UNO POR CIENTO (1%)** del monto total del Contrato a intervenir, para **MIPYMES**, cualquiera que haya sido el procedimiento y la forma de Adjudicación del Contrato. Para los fines de esta licitación debe ser constituida una Póliza de Seguro y la misma debe ser emitida a disposición del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil.

La no comparecencia del Oferente Adjudicatario a constituir la Póliza 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 Póliza de Fiel Cumplimiento de Contrato, la Entidad Contratante, como Órgano de Ejecución del Contrato, notificará la Adjudicación de los renglones correspondientes al procediéndose a contratar al oferente que haya mostrado mayor cumplimiento en la entrega de la mercancía contratada en términos porcentuales y de acuerdo al cronograma establecido. 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.



### 1.22.3 Garantía de Buen uso del Anticipo

El Artículo 9 del Reglamento 543-12 establece que las entidades contratantes deberán entregar a las MIPYMES que resulten adjudicatarias de un contrato, un avance inicial correspondiente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato, para fortalecer su capacidad económica, contra la presentación de la garantía del buen uso del anticipo, establecida en el Artículo 113 de dicho Reglamento.

Dicha garantía se presentará en Pesos Dominicanos (RD\$), por el mismo monto del anticipo y por el tiempo de vigencia del contrato (Artículo 113 del Reglamento 543-12)

### 1.22.4 Alcances de las Garantías

El Artículo 120 del Reglamento 543-12, establece que las garantías responderán a los siguientes conceptos:

- a) De cumplimiento de las formalidades requeridas.
- b) De cumplimiento de las obligaciones necesarias para el cierre de la operación.
- c) De las obligaciones derivadas del contrato.
- d) De los gastos originados al organismo contratante por demora del contratista en el cumplimiento de sus obligaciones y de los daños y perjuicios ocasionados al mismo, con motivo de la ejecución del contrato o en el supuesto de incumplimiento del mismo.
- e) En el contrato de suministro, la garantía responderá por la existencia de vicios o defectos de los bienes y servicios suministrados, durante el plazo de garantía que se haya previsto en el contrato.

### 1.23 Devolución de las Garantías

El Artículo 121 del Reglamento 543-12 establece que serán devueltas de oficio:

- a) Garantía de la Seriedad de la Oferta:** Tanto al Adjudicatario como a los demás oferentes participantes una vez integrada la garantía de fiel cumplimiento del contrato.

Para el presente Pliego de Condiciones Específicas, la devolución se ejecutará en los siguientes cinco (05) días hábiles contados luego de ocurrido el hecho.

- b) Garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato y Garantía de Adjudicaciones Posteriores:** Después de aprobada la liquidación del Contrato, si no resultaren responsabilidades que conlleven la ejecución de la Garantía y transcurrido el plazo de la misma, se ordenará su devolución.

Para el presente Pliego de Condiciones Específicas, la devolución se ejecutará en los siguientes cinco (05) días hábiles contados luego de transcurrido el plazo de la misma.

Adquisición de alimentos crudos y alimentos procesados y su distribución a los centros educativos públicos para ser utilizados en la elaboración de raciones alimenticias, durante el año escolar 2021-2022; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad RURAL y FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales, no adheridas al Régimen de Zonas Francas (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2021-0007).

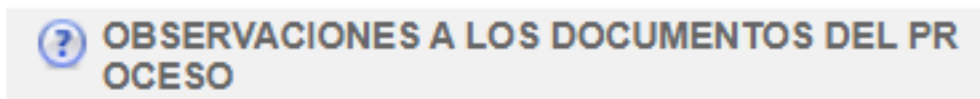


## 1.24 Consultas, Circulares y Enmiendas

Según el Artículo 20, en su Párrafo 1, de la Ley de Compras y Contracciones Publicas, 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 las mismas.

## 1.25 Dirección

Las Consultas se remitirán exclusivamente a las observaciones del proceso en el **Portal Transaccional de la DGCP. Específicamente en el botón mostrado a continuación:**



**Nota: Se aclara que, no se recibirán observaciones que no sea en la dirección antes indicada.**

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 participantes y publicadas en el portal del INABIE y en el portal administrado por el Órgano Rector.

## 1.26 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, sin identificar quién realiza la consulta y se publicarán en el portal del INABIE ([www.inabie.gob.do](http://www.inabie.gob.do)) y en el portal administrado por el Órgano Rector ([www.comprasdominicanas.gob.do](http://www.comprasdominicanas.gob.do)).

## 1.27 Enmiendas

Según lo establece el Artículo 18 de la Ley de Compras y Contrataciones en su Párrafo 3, 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 del INABIE y en el portal administrado por el Órgano Rector.



Tanto las Enmiendas como las Circulares emitidas y debidamente inicialadas 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.

### 1.28 Reclamos, Impugnaciones y Controversias

El Artículo 53 de la Ley No. 107-13 sobre los Derechos de las Personas en sus Relaciones con la Administración y de Procedimiento Administrativo del 8 de agosto de 2013 establece que en los casos en que los Oferentes/Proponentes no estén conformes con el resultado de su evaluación tendrán derecho a la interposición de un derecho de reconsideración. Dicho artículo establece lo siguiente:

**Artículo 53. Recurso de reconsideración.** *Plazo para su interposición. Los actos administrativos podrán ser recurridos ante los órganos que los dictaron en el mismo plazo de que disponen las personas para recurrirlos a la vía contencioso-administrativa.*

**Párrafo.** *El órgano competente para resolver el recurso administrativo dispondrá de un plazo de treinta (30) días para dictar su decisión. Si el recurso de reconsideración no fuera resuelto dentro del plazo fijado, el interesado podrá reputarlo denegando tácitamente, pudiendo interponer a su opción el recurso jerárquico, si procede, o el contencioso administrativo, sin plazo preclusivo.*

Por otro lado, una vez adjudicados los oferentes, el Artículo 67 de la Ley 340-06 sobre Compras y Contrataciones Públicas establece que en los casos en que los Oferentes/Proponentes no estén conformes con la Resolución de Adjudicación, tendrán derecho a recurrir dicha Adjudicación. El recurso contra el Acto de Adjudicación deberá formalizarse por escrito y seguirá los siguientes pasos:

- 1) El recurrente presentará la impugnación ante la Entidad Contratante en un plazo no mayor de diez días (10) a partir de la fecha del hecho impugnado o de la fecha en que razonablemente el recurrente debió haber conocido el hecho. La Entidad pondrá a disposición del recurrente los documentos relevantes correspondientes a la actuación en cuestión, con la excepción de aquellas informaciones declaradas como confidenciales por otros Oferentes o Adjudicatarios, salvo que medie su consentimiento.
- 2) En los casos de impugnación de Adjudicaciones, para fundamentar el recurso, el mismo se registrará por las reglas de impugnación establecidas en los Pliegos de Condiciones Específicas.
- 3) Cada una de las partes deberá acompañar sus escritos de los documentos que hará valer en apoyo de sus pretensiones. Toda entidad que conozca de un recurso deberá analizar toda la documentación depositada o producida por la Entidad Contratante.
- 4) La entidad notificará la interposición del recurso a los terceros involucrados, dentro de un plazo de **dos (2) días hábiles**.
- 5) Los terceros estarán obligados a contestar sobre el recurso dentro de **cinco (5) días calendario**, a partir de la recepción de notificación del recurso, de lo contrario quedarán excluidos de los debates.

Adquisición de alimentos crudos y alimentos procesados y su distribución a los centros educativos públicos para ser utilizados en la elaboración de raciones alimenticias, durante el año escolar 2021-2022; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad RURAL y FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales, no adheridas al Régimen de Zonas Francas (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2021-0007).



- 6) La entidad estará obligada a resolver el conflicto, mediante resolución motivada, en un plazo no mayor de **quince (15) días calendario**, a partir de la contestación del recurso o del vencimiento del plazo para hacerlo.
- 7) El Órgano Rector podrá tomar medidas precautorias oportunas, mientras se encuentre pendiente la resolución de una impugnación para preservar la oportunidad de corregir un incumplimiento potencial de esta ley y sus reglamentos, incluyendo la suspensión de la adjudicación o la ejecución de un Contrato que ya ha sido Adjudicado.
- 8) Las resoluciones que dicten las Entidades Contratantes podrán ser apeladas, cumpliendo el mismo procedimiento y con los mismos plazos, ante el Órgano Rector, dando por concluida la vía administrativa.

**Párrafo I.-** En caso de que un Oferente/Proponente iniciare un procedimiento de apelación, la Entidad Contratante deberá poner a disposición del Órgano Rector copia fiel del expediente completo.

**Párrafo II.-** La presentación de una impugnación de parte de un Oferente o Proveedor, no perjudicará la participación de éste en Licitaciones en curso o futuras, siempre que la misma no esté basada en hechos falsos.

Conforme al Artículo 69 de la Ley 340-06 sobre Compras y Contrataciones Públicas, las controversias no resueltas por los procedimientos indicados en el Artículo 67 citado precedentemente serán sometidas al Tribunal Contencioso Administrativo conforme al procedimiento establecido en la Ley 13-07, de fecha cinco (05) de febrero del 2007, que instituye el Tribunal Contencioso, Tributario y Administrativo. De igual modo, y 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. 489-08, de fecha diecinueve (19) de diciembre del dos mil ocho (2008).

La información suministrada al Organismo Contratante en el proceso de Licitación, o en el proceso de impugnación de la Resolución Administrativa, que sea declarada como confidencial por el Oferente, no podrá ser divulgada si dicha información pudiese perjudicar los intereses comerciales legítimos de quien la aporte o pudiese perjudicar la competencia leal entre los Proveedores.

## **Sección II**

### **Datos de la Licitación (DDL)**

#### **2.1 Objeto de la Licitación**

Constituye el objeto de la presente convocatoria la **adquisición de alimentos crudos y alimentos procesados y su distribución a los centros educativos públicos para ser utilizados en la elaboración de raciones alimenticias, durante el año escolar 2021-2022; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad RURAL y FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales, no adheridas al Régimen de Zonas Francas (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2021-0007)**, de acuerdo con las condiciones fijadas en el presente Pliego de Condiciones Específicas.



## 2.2 Procedimiento de Selección

El proceso de licitación será realizado mediante el procedimiento de Licitación Pública Nacional, de Etapas Múltiples (2 Etapas). Los alimentos serán adquiridos de proveedores locales, los cuales deberán estar establecidos en la provincia o provincias pertenecientes al Distrito Escolar del lote licitado.

1. El proceso de licitación será llevado a cabo por lotes. Cada lote contiene una cantidad determinada de alimentos crudos y procesados y los centros educativos donde serán entregados.

Los alimentos serán entregados en cada centro educativo cada quince días para la Modalidad Fronterizo y semanal para la Modalidad Rural. Cada lote será entregado con las cantidades correspondientes el día asignado, según se establece en el Programa de Suministro o Cronograma de Entrega de Cantidades Adjudicadas, de este pliego.

2. A los fines de que el Oferente pueda presentar sus ofertas para el o los lotes de su interés, se anexa a este pliego de condiciones específicas el "Listado de Lotes Licitados para MIPYMES por Distrito Educativo"; cada lote con su número de identificación y con el nombre y código de cada centro educativo que corresponden al mismo, con el municipio y provincia de su ubicación. Además, para los fines de determinar el monto de las garantías requeridas en este pliego de condiciones, se indica el monto estimado de cada lote.
3. Cada lote está conformado por rutas de centros educativos colindantes o cercanos dentro de cada Distrito Educativo.
4. Debido a la necesidad del Programa de garantizar el suministro a tiempo de los alimentos en estado fresco y adecuado para el consumo; se seleccionarán preferentemente los Oferentes cuyos locales, almacenes o centros de distribución se encuentren más cercanos a los centros educativos que componen el lote; para tales fines, en este pliego de condiciones específicas se anexan los Lotes y la cantidad de centros educativos que lo integran, indicando las informaciones necesarias para su ubicación tales como el nombre del centro educativo, así como la provincia, municipio, la región y el distrito escolar a que pertenece.

**Párrafo:** Para los fines de la presente Licitación se considera **Oferente/Proponente más Cercano** aquel cuya Planta Física se encuentre ubicada a una distancia menor que el de cualquiera otro Oferente para acceder a la mayor cantidad de centros educativos que componen el lote, en el menor tiempo.

En el caso de que no participen en la licitación oferentes establecidos en una provincia perteneciente al lote licitado, se procederá a seleccionar el oferente establecido en la provincia más cercana al Distrito Educativo que satisfaga los requerimientos de este Pliego de Condiciones Específicas y cuya Planta Física satisfaga la condición de Oferente/Proponente más Cercano.

Adquisición de alimentos crudos y alimentos procesados y su distribución a los centros educativos públicos para ser utilizados en la elaboración de raciones alimenticias, durante el año escolar 2021-2022; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad RURAL y FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales, no adheridas al Régimen de Zonas Francas (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2021-0007).



### **2.3 Fuente de Recursos**

**El Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil**, de conformidad con el Artículo 32 del Reglamento 543-12 sobre Compras y Contrataciones Públicas de Bienes, Servicios y Obras, dando cumplimiento al Decreto No. 15-17, ha tomado las medidas necesarias a los fines de garantizar la apropiación de fondos correspondiente dentro del Presupuesto del año 2021 que sustentará el pago de todos los bienes adjudicados y adquiridos mediante la presente Licitación. 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.

### **2.4 Condiciones de Pago**

Se pagará un 20% de anticipo a las MIPYMES contra presentación de las pólizas: del buen uso del anticipo y 1% del fiel cumplimiento del contrato, este pago se hará de 30 a 45 días hábiles, después de la certificación del contrato por la Contraloría General de la República, siempre y cuando esté al día con sus obligaciones (Impuestos, TSS, RPE y Certificación de la Cuenta Bancaria registrada en el Sistema de Gestión Financiera (SIGEF) a través de Compras y Contrataciones. El 80% restante será pagado a presentación de las facturas durante la ejecución del contrato aplicando las amortizaciones del anticipo, dicha amortización será suministrada por la División de Contabilidad. Los pagos se realizarán vía libramiento y conforme a la política de pago establecida por la Tesorería Nacional de la República (período de 45 a 60 días hábiles) a partir de la recepción conforme del expediente, habiendo comprobado la validez y conformidad de los documentos sometidos.

La documentación requerida para pago debe ser depositada conforme a los procedimientos establecidos por el INABIE para los fines.

Para fines de pago el suplidor deberá entregar a las oficinas del INABIE la factura con número de comprobante fiscal, correspondiente anexando los conduce de recepción. El conduce deberá estar validado, firmado y sellado por los directores de los centros educativos correspondientes y deberá adjuntarse a la factura o documento equivalente.

### **2.5 Cronograma de la Licitación**



Adquisición de alimentos crudos y alimentos procesados y su distribución a los centros educativos públicos para ser utilizados en la elaboración de raciones alimenticias, durante el año escolar 2021-2022; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad RURAL y FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales, no adheridas al Régimen de Zonas Francas (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2021-0007).



ACTIVIDADES	PERÍODO DE EJECUCIÓN
1. Publicación llamado a participar en la licitación	Dos días consecutivos/ dos diarios de circulación nacional. <b>Lunes 22 y martes 23 de marzo del 2021</b> Disponibilidad del pliego: <b>Miércoles 24 de marzo del 2021</b>
2. Período para realizar consultas por parte de los interesados	50% del plazo para presentar Ofertas Hasta <b>Viernes 16 de abril del 2021</b>
3. Plazo para emitir respuesta por parte del Comité de Compras y Contrataciones	No más allá de la fecha que signifique el 75% del plazo para presentar Ofertas Hasta <b>Miércoles 28 de abril del 2021</b>
4. Recepción de Propuestas: “Sobre A” y “Sobre B” y apertura de “Sobre A” Propuestas Técnicas.	30 días hábiles contados a partir de la última publicación <b>Recepción: desde el miércoles 24 de marzo del año 2021 hasta el lunes 10 de mayo del 2021, hasta las 9:00 A.M.</b> <b>Apertura técnica: Martes 11 de mayo del 2021 a las 9:00 a.m.</b>
5. Verificación, Validación y Evaluación contenido de las Propuestas Técnicas “Sobre A” y Homologación de Muestras, si procede.	<b>Miércoles 26 de mayo del 2021</b>
6. Informe Preliminar Evaluación de Ofertas Técnicas.	<b>Miércoles 02 de junio del 2021</b>
7. Notificación de errores u omisiones de naturaleza subsanables.	<b>Lunes 07 de junio del 2021</b>
8. Ponderación y evaluación de Subsanaciones.	<b>Miércoles 16 de junio del 2021</b>
9. Notificación de Informe Definitivo y Calificación para Apertura Oferta Económica.	<b>Miércoles 23 de junio del 2021</b>
10. Apertura y lectura de Propuestas Económicas “Sobre B”	<b>Jueves 24 de junio del 2021</b>
11. Evaluación Ofertas Económicas “Sobre B”	<b>Miércoles 14 de julio del 2021</b>
12. Acto de Adjudicación.	<b>Lunes 19 de julio del 2021</b>
13. Notificación de Adjudicación.	<b>Martes 20 de julio del 2021</b>
14. Plazo para la constitución de la Garantía Bancaria de Fiel Cumplimiento de Contrato	<b>Martes 27 de julio del 2021</b>
15. Suscripción del Contrato.	<b>Miércoles 04 de agosto del 2021</b>
16. Publicación de los Contratos en el portal institución y en el portal administrado por el Órgano Rector.	<b>Viernes 06 de agosto del 2021</b>

Adquisición de alimentos crudos y alimentos procesados y su distribución a los centros educativos públicos para ser utilizados en la elaboración de raciones alimenticias, durante el año escolar 2021-2022; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad RURAL y FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales, no adheridas al Régimen de Zonas Francas (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2021-0007).



## 2.6 Disponibilidad y Adquisición del Pliego de Condiciones

“Los interesados en participar deberán inscribirse y descargar el/los Pliegos de Condiciones Específicas del portal del INABIE [www.inabie.gob.do](http://www.inabie.gob.do) en el menú de TRANSPARENCIA; del Portal Transaccional de la Dirección General de Contrataciones Públicas, DGCP [www.dgcp.gob.do](http://www.dgcp.gob.do); a partir del **DIA MIERCOLES VEINTICUATRO (24) DE MARZO DEL 2021**.

## 2.7 Conocimiento y Aceptación del Pliego de Condiciones

El sólo hecho de un Oferente/Proponente participar en la Licitación 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 tiene carácter jurídicamente obligatorio y vinculante.

## 2.8 Descripción de los Bienes

Los bienes a ser suplidos por los oferentes son Alimentos Crudos y Alimentos Procesados, los cuales deberán cumplir con las especificaciones de las fichas técnicas.


### 2.8.1 Fichas Técnicas

Las fichas técnicas de cada alimento se presentan en las siguientes páginas. Los requerimientos que se solicitan en las fichas serán comprobados mediante las inspecciones a los locales, almacenes o centros de distribución de los oferentes adjudicatarios; además, se realizarán análisis de laboratorio a los alimentos, según corresponda.

La Ficha Técnica de Buenas Prácticas de Almacenamiento de Alimentos presenta los requerimientos que deben cumplir los almacenes utilizados para almacenar los alimentos. Estos requisitos serán comprobados mediante las inspecciones a los almacenes de los oferentes adjudicatarios, que realiza periódicamente el Departamento de Aseguramiento de Calidad de los Alimentos.

Adquisición de alimentos crudos y alimentos procesados y su distribución a los centros educativos públicos para ser utilizados en la elaboración de raciones alimenticias, durante el año escolar 2021-2022; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad RURAL y FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales, no adheridas al Régimen de Zonas Francas (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2021-0007).



 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL	<b>PRODUCTO : SAL REFINADA Y YODADA</b>	FECHA ELABORACION :18/3/2021
		CODIGO : FT-S-PRF-001
		REVISION I 0
		PAGINA : 1 / 1
<b>FICHA TECNICA</b>		

### 1-DATOS GENERALES

<b>DEFINICIONES</b>	<b>Sal refinada y yodada:</b> Es el producto obtenido de la purificación y refinado del Cloruro de Sodio, con adición de yodo, utilizando procedimientos apropiados.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Libre de humedad y buenas condiciones higiénico - sanitarias
<b>DURACION</b>	Ver fecha de vencimiento

### 2.REQUISITOS

#### Requisitos generales

La sal debe ser de calidad alimentaria, presentándose bajo forma de cristales blancos, libre de impurezas.

La sal deberá ser **yodada**. Podrá contener aditivos alimentarios aprobados por las reglamentaciones nacionales e internacionales vigentes.

El producto debe estar envasado en recipientes adecuados, con tapa o cierre que aseguren su conservación.


#### Requisitos Físico –Químicos

CARACTERISTICAS	REQUISITOS	
	MINIMO	MAXIMO
Contenido de Cloruro de Sodio (en producto seco)	98 %	
Contenido de Yodo elemental	30 ppm	100 ppm

#### Requisitos Organolépticos

CARACTERISTICAS	REQUISITOS
<b>ASPECTO</b>	Cristales de granulación uniforme, limpios, libres de impurezas
<b>COLOR</b>	Blanco
<b>SABOR</b>	Sabor salino característico del producto
<b>OLOR</b>	Inodoro



 <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL</p>	<b>PRODUCTO : HUEVO DE GALLINA</b>	FECHA ELABORACION : 18/3/2021
		CODIGO : FT-HF-PRF-001
		REVISION I 02
		PAGINA : 1 / 1
<b>FICHA TECNICA</b>		

## 1-DATOS GENERALES

<b>DEFINICIONES</b>	<b>Huevo de gallina:</b> es producido por la gallina ( <i>Gallus domesticus</i> ). Contiene el embrión y las sustancias destinadas a su nutrición, el cual es utilizado para consumo humano.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Lugar fresco y seco con buenas condiciones higiénico –sanitarias y ambientales, protegidos del suelo y paredes. Para consumo luego de varios días necesita refrigeración.
<b>ENVASE</b>	Envases diseñados para colocar huevos, de un material adecuado, resistentes a los golpes. Deben ser nuevos, limpios y secos.

## 2.REQUISITOS

### 2.1 Requisitos Generales

Los huevos deberán ser frescos, libres de suciedad tales como excremento, manchas de sangre, restos de plumas. El cascaron no debe estar fracturado (grietas finas) o tener abolladuras por golpes. Luego de romper el cascaron, el contenido de los huevos debe presentar un aspecto normal, con la clara separada de las yemas, las yemas redondeadas y de color amarillo, sin presencia de sangre. No deben tener el disco germinal desarrollado ni estar incubados.

### 2.2 Requisitos físicos (peso)


Los huevos a ser entregados en el Programa de Alimentación Escolar deben tener un peso de 50 – 60 gramos.

### 2.3 Requisitos Organolépticos.

CARACTERISTICAS	REQUISITOS
Aspecto	Huevos con cascara y cutícula normal, sin grietas. La clara de consistencia gelatinosa, yemas de color amarillo, centradas.
Color	Cascara de color uniforme, de acuerdo al color del huevo seleccionado
Sabor	Para evaluar el sabor el huevo debe estar cocido. Propio de huevos sanos.
Olor	Propio del huevo fresco, sin olores extraños.

Adquisición de alimentos crudos y alimentos procesados y su distribución a los centros educativos públicos para ser utilizados en la elaboración de raciones alimenticias, durante el año escolar 2021-2022; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad RURAL y FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales, no adheridas al Régimen de Zonas Francas (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2021-0007).



 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL	<b>PRODUCTO : HARINA DE MAIZ</b>	FECHA ELABORACION : 183/2021
		CODIGO : FT-HM-PR-001
		REVISION I 02
		PAGINA : 1 / 1
<b>FICHA TECNICA</b>		

### 1-DATOS GENERALES

<b>DEFINICIONES</b>	<b>Harina de maíz:</b> Es el producto que se obtiene del grano de maíz común, Zea Mays L. , entero, maduro y sin germen, exento de impurezas, el cual se tritura hasta obtener la granulometría requerida.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Libre de humedad y buenas condiciones higiénico - sanitarias
<b>ENVASE</b>	El envase debe ser de material grado alimenticio , que conserve las cualidades organolépticas, nutritivas e inocuidad de producto. Debe estar herméticamente sellado, ser transparente (que permitan observar su contenido), resistente a las condiciones de transporte, almacenamiento y manipulación en el consumo.

### 2.REQUISITOS

#### Requisitos generales

La harina deberá elaborarse a partir de granos de maíces sanos y limpios, exentos de materias terrosas, insectos, u otras materias extrañas.

Debe presentar una granulometría uniforme y estar libre de materias extrañas.

No debe presentar signos visibles de presencia de mohos, insectos.


#### Requisitos Físico –Químicos

CARACTERISTICAS	REQUISITOS	
	MINIMO	MAXIMO
Humedad		13 %
Proteínas	8.0 %	

#### Requisitos Organolépticos

CARACTERISTICAS	REQUISITOS
<b>ASPECTO</b>	De granulación fina, sin grumos secos y ásperos al tacto.
<b>COLOR</b>	Variado, del crema al amarillo
<b>SABOR</b>	Para la evaluación organoléptica se debe cocer el producto. El sabor y olor deben ser característicos del producto.



 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL	<b>PRODUCTO : GUANDULES EN LATAS</b>	FECHA ELABORACION : 18/3/2021
		CODIGO : FT-G-PF-001
		REVISION I 02
		PAGINA : 1 / 2
<b>FICHA TECNICA</b>		

### 1-DATOS GENERALES

<b>DEFINICIONES</b>	<b>Guandúles en latas:</b> Guandules (Cajanus cajan L) preservados en agua y sal, en recipientes de hojalata herméticamente cerrados y procesados empleando un tratamiento térmico apropiado.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Buenas condiciones higiénico - sanitarias y ambientales (temperatura y humedad).
<b>DURACION</b>	Ver fecha de vencimiento
<b>ENVASE</b>	El envase (latas) debe estar íntegro, sin golpes, abolladuras u otro defecto que indique manipulación inadecuada del producto. Las latas no deben estar oxidadas, ni presentar otros signos de deterioro. La etiqueta debe estar bien conservada y tener visibles los datos del producto. La fecha de vencimiento colocada en la etiqueta o en la lata debe ser claramente visible.

### 2.REQUISITOS

#### Requisitos generales

Los guandules utilizados como materia prima deberán estar en su grado óptimo de desarrollo, sanos, limpios, de la misma variedad o variedades similares en cuanto a la conformación física.

Los guandules procesados en una salmuera compuesta por agua y sal, deberán presentar el color, olor, sabor propios del producto luego del proceso térmico, sin colorantes, saborizantes ni aromatizantes agregados.

No se permite el uso de colorantes, saborizantes, o aromatizantes artificiales.

#### Requisitos Físico –Químicos

CARACTERISTICA	REQUISITOS
VACIO, referido a 760 mm Hg	Mínimo : 150 mm Hg
Volumen ocupado del producto	Mínimo : 90.0 %
Masa escurrida	Mínimo: 63.0 % *
pH	Mínimo: 4.6

\* De acuerdo al peso declarado en el rotulo

Características de la salmuera: La salmuera debe ser preparada con sal de una pureza de 99.6 % de NaCl y libre de impurezas metálicas. Contenido máximo de sal : 3.0 %


#### Requisitos Organolépticos

ASPECTO	Granos enteros de tamaño uniforme
COLOR	Verde, característico del producto cocido
SABOR	Característico del producto
OLOR	Característico del producto

Adquisición de alimentos crudos y alimentos procesados y su distribución a los centros educativos públicos para ser utilizados en la elaboración de raciones alimenticias, durante el año escolar 2021-2022; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad RURAL y FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales, no adheridas al Régimen de Zonas Francas (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2021-0007).



GOBIERNO DE LA  
REPÚBLICA DOMINICANA  
MINISTERIO DE EDUCACIÓN  
INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL	<b>PRODUCTO : GUANDULES EN LATAS</b>	<b>FECHA ELABORACION : 8/2/2021</b>
		<b>CODIGO : FT-G-PF-001</b>
		<b>REVISION I 01</b>
		<b>PAGINA : 2 / 2</b>
<b>FICHA TECNICA</b>		


**Requisitos Microbiológicos**

Los guandules no deberán tener microorganismos viables luego de incubar las latas a 32 y 55 ° C.

El producto deberá estar exento de la presencia de Clostridium botulinum.

Adquisición de alimentos crudos y alimentos procesados y su distribución a los centros educativos públicos para ser utilizados en la elaboración de raciones alimenticias, durante el año escolar 2021-2022; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad RURAL y FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales, no adheridas al Régimen de Zonas Francas (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2021-0007).



 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL	<b>PRODUCTO: FILETE DE BACALAO SECO                  Y SALADO</b>	FECHA ELABORACION : 8/2/2021
		CODIGO : FT FB --001
		REVISION I 02
		PAGINA : 1 / 1
<b>FICHA TECNICA</b>		

### 1-DATOS GENERALES

<b>DEFINICIONES</b>	Es el producto proveniente de la carne del pez bacalao, al cual se le ha eliminado la mayor parte del agua por secado y se ha agregado sal para fines de conservación.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Libre de humedad y buenas condiciones higiénico - sanitarias.
<b>DURACION</b>	Ver fecha de vencimiento en el envase.
<b>ENVASE</b>	Fundas (bolsas) de polietileno transparente.

### 2.REQUISITOS

#### Requisitos generales

El producto se presenta como lonjas de pescado seco y salado que se obtienen mediante cortes paralelos a la espina dorsal, una vez retirado las aletas, espinas principales y la pared central. Debe presentar un aspecto uniforme, con las lonjas enteras, sin flecos o trozos sueltos. El envase debe ser grado alimenticio, herméticamente cerrado. No deberá tener partículas extrañas (cristales, metales, plásticos u otros materiales).


#### Requisitos Organolépticos.

CARACTERISTICAS	REQUISITOS
<b>ASPECTO</b>	Uniforme, con las lonjas enteras, sin flecos ni trozos del filete. Consistencia firme al tacto.
<b>OLOR Y SABOR</b>	Característicos del producto
<b>COLOR</b>	Propio del bacalao salado. No debe presentar coloración rojiza asociada a presencia de microorganismos halófilos.



Adquisición de alimentos crudos y alimentos procesados y su distribución a los centros educativos públicos para ser utilizados en la elaboración de raciones alimenticias, durante el año escolar 2021-2022; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad RURAL y FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales, no adheridas al Régimen de Zonas Francas (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2021-0007).



 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL	<b>PRODUCTO : CANELA EN ASTILLAS</b>	FECHA ELABORACION :18/3/2021
		CODIGO : FT-CEA-PF-001
		REVISION I 01
		PAGINA : 1 / 1
<b>FICHA TECNICA</b>		

### 1-DATOS GENERALES

<b>DEFINICIONES</b>	<b>Canela en astillas:</b> La canela es la zona interna de la corteza del árbol canelo ( <i>Cinnamomum verum</i> ) perteneciente a la familia de las Lauráceas. Se utiliza para mejorar el sabor y aroma de los alimentos.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Libre de humedad y buenas condiciones higiénico - sanitarias
<b>ENVASE</b>	El envase de la canela debe ser de un material grado alimenticio, transparente, que permita observar el producto.

### 2.REQUISITOS

#### Requisitos generales

La canela en astillas debe ser genuina, sana, libre de materias extrañas y de partes de la planta de origen que no posean cualidades de condimento.

La canela deberá estar libre de insectos, parásitos y hongos u otro material contaminante.

#### Requisitos Físico –Químicos


CARACTERÍSTICAS	REQUISITOS	
	MINIMO	MAXIMO
HUMEDAD		14 %

#### Requisitos Organolépticos

CARACTERÍSTICAS	REQUISITOS
ASPECTO	Se presenta en forma de astillas de la corteza del árbol de origen, con color uniforme, libre de materias extrañas.
COLOR	Marrón rojizo, característico del producto
SABOR Y OLOR	Sabor intenso entre dulce y amargo, olor agradable, característico del producto.

Adquisición de alimentos crudos y alimentos procesados y su distribución a los centros educativos públicos para ser utilizados en la elaboración de raciones alimenticias, durante el año escolar 2021-2022; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad RURAL y FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales, no adheridas al Régimen de Zonas Francas (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2021-0007).



 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL	<b>PRODUCTO: BERENJENA FRESCA</b>	<b>FECHA ELABORACION : 18/3/2021</b>
		<b>CODIGO : FT-PR-B-001</b>
		<b>REVISION I 02</b>
		<b>PAGINA : 1 / 1</b>
<b>FICHA TECNICA</b>		

## 1-DATOS GENERALES

<b>DEFINICIONES</b>	La berenjena es el fruto de la especie Solanum melongena L. Fresco, sano, utilizado para el consumo humano de manera directa, luego de ser cocido.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Si el almacenamiento es a temperatura ambiente, las berenjenas se deben almacenar expuestas al ambiente (no envasadas) en un lugar limpio, seco, ventilado y con buenas condiciones higiénicas. Si el almacenamiento es refrigerado, deben mantenerse una temperatura de 10 - 13 °C.
<b>DURACION</b>	De acuerdo al consumo y condiciones de almacenamiento. A temperatura ambiente, el tiempo estimado de duración de Las berenjenas es de 5 días. Bajo refrigeración el tiempo estimado es de 7 a 10 días.
<b>ENVASE</b>	Las berenjenas deben ser transportadas en envases abiertos (canastos, cajas), sacos, limpios, secos, y en buenas condiciones. Deben estar contruidos de un material resistente que mantengan la integridad del producto durante el trasporte y entrega a los centros educativos.

## 2.REQUISITOS

### Requisitos generales

2.1 Las berenjenas deben estar en estado natural, frescas, sanas, con la piel brillante, libre de materias, extrañas, (tierra, tallos, hojas, ramas).

Deben tener un estado de desarrollo suficiente, con la pulpa interior esponjosa, suave.

2.2 Deben estar bien desarrolladas, firmes, compactas al tacto. No deben tener signos de pudrición o deterioro, aberturas u orificios en la piel, u otro defecto que indique mala manipulación.

### **Requisitos físicos.**


Las berenjenas a ser distribuidas el Programa de Alimentación Escolar (PAE) deben tener un peso mínimo de 240 gramos.

### **2.3 Requisitos Organolépticos.**

<b>CARACTERISTICA</b>	<b>REQUISITOS</b>
<b>ASPECTO</b>	Propio de berenjenas frescas y sanas
<b>COLOR</b>	Morado con jaspeado blanco
<b>SABOR</b>	Característico del producto
<b>OLOR</b>	Característico del producto, sin olores extraños

Adquisición de alimentos crudos y alimentos procesados y su distribución a los centros educativos públicos para ser utilizados en la elaboración de raciones alimenticias, durante el año escolar 2021-2022; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad RURAL y FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales, no adheridas al Régimen de Zonas Francas (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2021-0007).



 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL	<b>PRODUCTO : AZUCAR CREMA</b>	<b>FECHA ELABORACION : 18/3/2021</b>
		<b>CODIGO : FT-AC-PF-001</b>
		<b>REVISION I 02</b>
		<b>PAGINA : 1 / 1</b>
<b>FICHA TECNICA</b>		

### 1-DATOS GENERALES

<b>DEFINICIONES</b>	<b>Azúcar crema.</b> Es el producto sólido constituido esencialmente por sacarosa, obtenido a partir de la caña de azúcar ( <i>Saccharum officinarum</i> L). Está constituido por cristales sueltos recubiertos por una película de miel madre.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Libre de humedad y buenas condiciones higiénico - sanitarias
<b>ENVASE</b>	El azúcar crema que se entrega en los centros educativos, debe estar envasado en fundas transparentes, de material grado alimenticio, resistentes y bien selladas. Si el producto es re envasado desde su envase original, el proceso debe realizarse bajo condiciones higiénico-sanitarias adecuadas para evitar su contaminación.

### 2.REQUISITOS

#### Requisitos generales

El azúcar debe estar libre de materias extrañas (materia terrosa, bagazo, piedras, partículas metálicas, u otro material que indique manipulación inadecuada del producto.

#### Requisitos Físico –Químicos


CARACTERISTICAS	REQUISITOS	
	MINIMO	MAXIMO
HUMEDAD		0.6 %
POLARIZACION	98 %	
CENIZAS		0.5 %
GRANULOMETRIA (abertura media 0.8 mm)		30.5 %

#### Requisitos Organolépticos

CARACTERISTICAS	REQUISITOS
<b>ASPECTO</b>	Cristales de granulación uniforme, sin aglomeraciones
<b>COLOR</b>	Crema, característico del producto
<b>SABOR</b>	Dulce, característico del producto
<b>OLOR</b>	Inodoro

Adquisición de alimentos crudos y alimentos procesados y su distribución a los centros educativos públicos para ser utilizados en la elaboración de raciones alimenticias, durante el año escolar 2021-2022; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad RURAL y FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales, no adheridas al Régimen de Zonas Francas (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2021-0007).



 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL	<b>PRODUCTO : AVENA EN HOJUELAS</b>	<b>FECHA ELABORACION : 18/3/2021</b>
		<b>CODIGO : FT-AH-PR-001</b>
		<b>REVISION I 02</b>
		<b>PAGINA : 1 / 1</b>
<b>FICHA TECNICA</b>		

### 1-DATOS GENERALES

<b>DEFINICIONES</b>	<b>Avena en hojuelas:</b> Es el producto que se obtiene al cortar, cocer y rolar granos de avena (Avena Sativa o Avena Bizantina, L) previamente limpiados, descascarados, estabilizados.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Libre de humedad y buenas condiciones higiénico - sanitarias
<b>DURACION</b>	Ver fecha de vencimiento
<b>ENVASE</b>	El envase debe ser de material grado alimenticio, que conserve las cualidades organolépticas, nutritivas e inocuidad de producto. Deben estar herméticamente sellados, ser transparentes (que permitan observar su contenido), resistentes a las condiciones de transporte, almacenamiento y manipulación en el consumo.

### 2.REQUISITOS

#### Requisitos generales

Materia prima: La avena en hojuelas deberá elaborarse a partir de granos de avena descascarada, sana y limpia, libre de infestación por insectos, y de materia terrosa u otra materia extraña objetable.

Avena en hojuelas. La avena en hojuelas no deberá tener la presencia de otros materiales, como hojuelas de otros cereales, mohos, insectos y materias extrañas.

Puede estar fortificada con micronutrientes (vitaminas y minerales).

No debe presentar aglomeraciones, grumos por exceso de humedad.

#### Requisitos Físico –Químicos


CARACTERISTICAS	REQUISITOS	
	MINIMO	MAXIMO
<b>HUMEDAD</b>		12 %
<b>PROTEINAS</b>	13.6 %	
<b>GRASA</b>		10 %

#### Requisitos Organolépticos

CARACTERISTICAS	REQUISITOS
<b>ASPECTO</b>	Mezcla homogénea de hojuelas grandes, medianas y pequeñas integrales.
<b>COLOR</b>	Color crema uniforme, característico de la avena en hojuelas
<b>SABOR Y OLOR</b>	Olor y sabor a producto fresco, característico de la avena. No debe tener olores indeseables como: rancio, mohoso.

Adquisición de alimentos crudos y alimentos procesados y su distribución a los centros educativos públicos para ser utilizados en la elaboración de raciones alimenticias, durante el año escolar 2021-2022; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad RURAL y FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales, no adheridas al Régimen de Zonas Francas (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2021-0007).



 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL	<b>PRODUCTO : HARINA DE MAIZ</b>	<b>FECHA ELABORACION : 183/2021</b>
		<b>CODIGO : FT-HM-PR-001</b>
		<b>REVISION I 02</b>
		<b>PAGINA : 1 / 1</b>
<b>FICHA TECNICA</b>		

### 1-DATOS GENERALES

<b>DEFINICIONES</b>	<b>Harina de maíz:</b> Es el producto que se obtiene del grano de maíz común, Zea Mays L. , entero, maduro y sin germen, exento de impurezas, el cual se tritura hasta obtener la granulometría requerida.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Libre de humedad y buenas condiciones higiénico - sanitarias
<b>ENVASE</b>	El envase debe ser de material grado alimenticio , que conserve las cualidades organolépticas, nutritivas e inocuidad de producto. Debe estar herméticamente sellado, ser transparente (que permitan observar su contenido), resistente a las condiciones de transporte, almacenamiento y manipulación en el consumo.

### 2.REQUISITOS

#### Requisitos generales

La harina deberá elaborarse a partir de granos de maíces sanos y limpios, exentos de materias terrosas, insectos, u otras materias extrañas.

Debe presentar una granulometría uniforme y estar libre de materias extrañas.

No debe presentar signos visibles de presencia de mohos, insectos.

#### Requisitos Físico –Químicos


CARACTERISTICAS	REQUISITOS	
	MINIMO	MAXIMO
Humedad		13 %
Proteínas	8.0 %	

#### Requisitos Organolépticos

CARACTERISTICAS	REQUISITOS
<b>ASPECTO</b>	De granulación fina, sin grumos secos y ásperos al tacto.
<b>COLOR</b>	Variado, del crema al amarillo
<b>SABOR</b>	Para la evaluación organoléptica se debe cocer el producto. El sabor y olor deben ser característicos del producto.

Adquisición de alimentos crudos y alimentos procesados y su distribución a los centros educativos públicos para ser utilizados en la elaboración de raciones alimenticias, durante el año escolar 2021-2022; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad RURAL y FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales, no adheridas al Régimen de Zonas Francas (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2021-0007).



 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL	<b>PRODUCTO : MAIZ EN LATAS</b>	FECHA ELABORACION : 18/3/2021
		CODIGO : FT-ML-PF-001
		REVISION I 02
		PAGINA : 1 / 2
<b>FICHA TECNICA</b>		

<b>DEFINICIONES</b>	<b>Maíz en latas:</b> Es el maíz en granos, preservado en agua y sal en recipientes de hojalata, herméticamente cerrados y procesados empleando un tratamiento térmico apropiado.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Buenas condiciones higiénico - sanitarias y ambientales (temperatura y humedad).
<b>DURACION</b>	Ver fecha de vencimiento
<b>ENVASE</b>	El envase (latas) debe estar íntegro, sin golpes, abolladuras u otro defecto que indique manipulación inadecuada del producto. Las latas no deben estar oxidadas, ni presentar otros signos de deterioro. La etiqueta debe estar bien conservada y tener visibles los datos del producto. La fecha de vencimiento colocada en la etiqueta o en la lata debe ser claramente visible.

## 2.REQUISITOS

### Requisitos generales

El maíz utilizado como materia prima deberá estar en su grado óptimo de desarrollo, proveniente de mazorcas sanas, limpias. Los granos deben estar enteros, con un color amarillo uniforme.

El producto, maíz en grano procesado en una salmuera compuesta por agua y sal, deberá presentar el color, olor, y sabor propios del producto luego del proceso térmico, sin colorantes, saborizantes ni aromatizantes agregados.

### Requisitos Físico –Químicos

CARACTERISTICAS	REQUISITOS
VACIO, referido a 760 mm Hg	Mínimo : 150 mm Hg
Volumen ocupado del producto	Mínimo : 90.0 %
Masa escurrida	Mínimo: 63.0 % *
pH	Mínimo: 4.6

\* De acuerdo al peso declarado en el rotulo


Características de la salmuera: La salmuera debe ser preparada con sal de una pureza de 99.6 % de NaCl y libre de impurezas metálicas. Contenido máximo de sal : 3.0 %

### Requisitos Organolépticos

ASPECTO	Granos enteros de tamaño uniforme
COLOR	Amarillo, característico del producto cocido
SABOR	Característico del producto
OLOR	Característico del producto

Adquisición de alimentos crudos y alimentos procesados y su distribución a los centros educativos públicos para ser utilizados en la elaboración de raciones alimenticias, durante el año escolar 2021-2022; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad RURAL y FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales, no adheridas al Régimen de Zonas Francas (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2021-0007).



	<b>PRODUCTO : MAIZ EN LATAS</b>	<b>FECHA ELABORACION : 18/3/2021</b>
		<b>CODIGO : FT-ML-PF-001</b>
		<b>REVISION I 02</b>
		<b>PAGINA : 2 / 2</b>
<b>FICHA TECNICA</b>		


**Requisitos Microbiológicos**

El producto (maíz en latas) no deberá tener microorganismos viables luego de incubar las latas a 32 y 55 ° C.

El producto deberá estar exento de la presencia de Clostridium botulinum.

Adquisición de alimentos crudos y alimentos procesados y su distribución a los centros educativos públicos para ser utilizados en la elaboración de raciones alimenticias, durante el año escolar 2021-2022; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad RURAL y FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales, no adheridas al Régimen de Zonas Francas (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2021-0007).



 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL	<b>PRODUCTO : GUANDULES EN LATAS</b>	<b>FECHA ELABORACION : 18/3/2021</b>
		<b>CODIGO : FT-G-PF-001</b>
		<b>REVISION I 02</b>
		<b>PAGINA : 1 / 2</b>
<b>FICHA TECNICA</b>		

## 1-DATOS GENERALES

<b>DEFINICIONES</b>	<b>Guandúles en latas:</b> Guandules (Cajanus cajan L) preservados en agua y sal, en recipientes de hojalata herméticamente cerrados y procesados empleando un tratamiento térmico apropiado.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Buenas condiciones higiénico - sanitarias y ambientales (temperatura y humedad).
<b>DURACION</b>	Ver fecha de vencimiento
<b>ENVASE</b>	El envase (latas) debe estar íntegro, sin golpes, abolladuras u otro defecto que indique manipulación inadecuada del producto. Las latas no deben estar oxidadas, ni presentar otros signos de deterioro. La etiqueta debe estar bien conservada y tener visibles los datos del producto. La fecha de vencimiento colocada en la etiqueta o en la lata debe ser claramente visible.

## 2.REQUISITOS

### Requisitos generales

Los guandules utilizados como materia prima deberán estar en su grado óptimo de desarrollo, sanos, limpios, de la misma variedad o variedades similares en cuanto a la conformación física.

Los guandules procesados en una salmuera compuesta por agua y sal, deberán presentar el color, olor, sabor propios del producto luego del proceso térmico, sin colorantes, saborizantes ni aromatizantes agregados.

No se permite el uso de colorantes, saborizantes, o aromatizantes artificiales.

### Requisitos Físico –Químicos

CARACTERISTICA	REQUISITOS
VACIO, referido a 760 mm Hg	Mínimo : 150 mm Hg
Volumen ocupado del producto	Mínimo : 90.0 %
Masa escurrida	Mínimo: 63.0 % *
pH	Mínimo: 4.6

\* De acuerdo al peso declarado en el rotulo

Características de la salmuera: La salmuera debe ser preparada con sal de una pureza de 99.6 % de NaCl y libre de impurezas metálicas. Contenido máximo de sal : 3.0 %


### Requisitos Organolépticos

ASPECTO	Granos enteros de tamaño uniforme
COLOR	Verde, característico del producto cocido
SABOR	Característico del producto
OLOR	Característico del producto



Adquisición de alimentos crudos y alimentos procesados y su distribución a los centros educativos públicos para ser utilizados en la elaboración de raciones alimenticias, durante el año escolar 2021-2022; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad RURAL y FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales, no adheridas al Régimen de Zonas Francas (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2021-0007).



 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL	<b>PRODUCTO : SAL REFINADA Y YODADA</b>	FECHA ELABORACION :18/3/2021
		CODIGO : FT-S-PRF-001
		REVISION I 0
		PAGINA : 1 / 1
<b>FICHA TECNICA</b>		

### 1-DATOS GENERALES

<b>DEFINICIONES</b>	<b>Sal refinada y yodada:</b> Es el producto obtenido de la purificación y refinado del Cloruro de Sodio, con adición de yodo, utilizando procedimientos apropiados.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Libre de humedad y buenas condiciones higiénico - sanitarias
<b>DURACION</b>	Ver fecha de vencimiento

### 2.REQUISITOS

#### Requisitos generales

La sal debe ser de calidad alimentaria, presentándose bajo forma de cristales blancos, libre de impurezas.

La sal deberá ser **yodada**. Podrá contener aditivos alimentarios aprobados por las reglamentaciones nacionales e internacionales vigentes.

El producto debe estar envasado en recipientes adecuados, con tapa o cierre que aseguren su conservación.


#### Requisitos Físico –Químicos

CARACTERISTICAS	REQUISITOS	
	MINIMO	MAXIMO
Contenido de Cloruro de Sodio (en producto seco)	98 %	
Contenido de Yodo elemental	30 ppm	100 ppm

#### Requisitos Organolépticos

CARACTERISTICAS	REQUISITOS
<b>ASPECTO</b>	Cristales de granulación uniforme, limpios, libres de impurezas
<b>COLOR</b>	Blanco
<b>SABOR</b>	Sabor salino característico del producto
<b>OLOR</b>	Inodoro



 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL	<b>PRODUCTO : HUEVO DE GALLINA</b>	FECHA ELABORACION : 18/3/2021
		CODIGO : FT-HF-PRF-001
		REVISION I 02
		PAGINA : 1 / 1
<b>FICHA TECNICA</b>		

## 1-DATOS GENERALES

<b>DEFINICIONES</b>	<b>Huevo de gallina:</b> es producido por la gallina ( <i>Gallus domesticus</i> ). Contiene el embrión y las sustancias destinadas a su nutrición, el cual es utilizado para consumo humano.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Lugar fresco y seco con buenas condiciones higiénico –sanitarias y ambientales, protegidos del suelo y paredes. Para consumo luego de varios días necesita refrigeración.
<b>ENVASE</b>	Envases diseñados para colocar huevos, de un material adecuado, resistentes a los golpes. Deben ser nuevos, limpios y secos.

## 2.REQUISITOS

### 2.1 Requisitos Generales

Los huevos deberán ser frescos, libres de suciedad tales como excremento, manchas de sangre, restos de plumas. El cascaron no debe estar fracturado (grietas finas) o tener abolladuras por golpes. Luego de romper el cascaron, el contenido de los huevos debe presentar un aspecto normal, con la clara separada de las yemas, las yemas redondeadas y de color amarillo, sin presencia de sangre. No deben tener el disco germinal desarrollado ni estar incubados.

### 2.2 Requisitos físicos (peso)


Los huevos a ser entregados en el Programa de Alimentación Escolar deben tener un peso de 50 – 60 gramos.

### 2.3 Requisitos Organolépticos.

CARACTERISTICAS	REQUISITOS
Aspecto	Huevos con cascara y cutícula normal, sin grietas. La clara de consistencia gelatinosa, yemas de color amarillo, centradas.
Color	Cascara de color uniforme, de acuerdo al color del huevo seleccionado
Sabor	Para evaluar el sabor el huevo debe estar cocido. Propio de huevos sanos.
Olor	Propio del huevo fresco, sin olores extraños.

Adquisición de alimentos crudos y alimentos procesados y su distribución a los centros educativos públicos para ser utilizados en la elaboración de raciones alimenticias, durante el año escolar 2021-2022; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad RURAL y FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales, no adheridas al Régimen de Zonas Francas (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2021-0007).



<b>FICHA TECNICA</b>		
 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL	<b>PRODUCTO : GUANDULES EN LATAS</b>	<b>FECHA ELABORACION : 18/3/2021</b>
		<b>CODIGO : FT-G-PF-001</b>
		<b>REVISION I 02</b>
		<b>PAGINA : 1 / 2</b>
<b>FICHA TECNICA</b>		

### 1-DATOS GENERALES

<b>DEFINICIONES</b>	<b>Guandúles en latas:</b> Guandules ( <i>Cajanus cajan</i> L) preservados en agua y sal, en recipientes de hojalata herméticamente cerrados y procesados empleando un tratamiento térmico apropiado.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Buenas condiciones higiénico - sanitarias y ambientales (temperatura y humedad).
<b>DURACION</b>	Ver fecha de vencimiento
<b>ENVASE</b>	El envase (latas) debe estar íntegro, sin golpes, abolladuras u otro defecto que indique manipulación inadecuada del producto. Las latas no deben estar oxidadas, ni presentar otros signos de deterioro. La etiqueta debe estar bien conservada y tener visibles los datos del producto. La fecha de vencimiento colocada en la etiqueta o en la lata debe ser claramente visible.

### 2.REQUISITOS

#### Requisitos generales

Los guandules utilizados como materia prima deberán estar en su grado óptimo de desarrollo, sanos, limpios, de la misma variedad o variedades similares en cuanto a la conformación física.

Los guandules procesados en una salmuera compuesta por agua y sal, deberán presentar el color, olor, sabor propios del producto luego del proceso térmico, sin colorantes, saborizantes ni aromatizantes agregados.

No se permite el uso de colorantes, saborizantes, o aromatizantes artificiales.

#### Requisitos Físico –Químicos

CARACTERISTICA	REQUISITOS
VACIO, referido a 760 mm Hg	Mínimo : 150 mm Hg
Volumen ocupado del producto	Mínimo : 90.0 %
Masa escurrida	Mínimo: 63.0 % *
pH	Mínimo: 4.6

\* De acuerdo al peso declarado en el rotulo

Características de la salmuera: La salmuera debe ser preparada con sal de una pureza de 99.6 % de NaCl y libre de impurezas metálicas. Contenido máximo de sal : 3.0 %

#### Requisitos Organolépticos

ASPECTO	Granos enteros de tamaño uniforme
COLOR	Verde, característico del producto cocido
SABOR	Característico del producto
OLOR	Característico del producto

Adquisición de alimentos crudos y alimentos procesados y su distribución a los centros educativos públicos para ser utilizados en la elaboración de raciones alimenticias, durante el año escolar 2021-2022; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad RURAL y FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales, no adheridas al Régimen de Zonas Francas (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2021-0007).



	<b>PRODUCTO : GUANDULES EN LATAS</b>	<b>FECHA ELABORACION :</b> 8/2/2021
		<b>CODIGO :</b> FT-G-PF-001
		<b>REVISION I 01</b>
		<b>PAGINA :</b> 2 / 2
<b>FICHA TECNICA</b>		


**Requisitos Microbiológicos**

Los guandules no deberán tener microorganismos viables luego de incubar las latas a 32 y 55 ° C.

El producto deberá estar exento de la presencia de Clostridium botulinum.

Adquisición de alimentos crudos y alimentos procesados y su distribución a los centros educativos públicos para ser utilizados en la elaboración de raciones alimenticias, durante el año escolar 2021-2022; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad RURAL y FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales, no adheridas al Régimen de Zonas Francas (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2021-0007).



 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL	<b>PRODUCTO: QUESO CHEDDAR</b>	<b>FECHA ELABORACION : 18/3/2021</b>
		<b>CODIGO : : QC-PR -001</b>
		<b>REVISION I 02</b>
		<b>PAGINA : 1 / 1</b>
<b>FICHA TECNICA</b>		

### 1-DATOS GENERALES

<b>DEFINICIONES</b>	<b>Queso Cheddar:</b> Es el producto obtenido por la coagulación de leche pasteurizada. La cuajada obtenida es prensada y sometida a un proceso de cheddarización y posteriormente a procesos de cortado, desuerado, salado, prensado y maduración a temperatura y humedad controladas.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Mantener refrigerado.
<b>ENVASE</b>	El envase debe ser de material grado alimenticio que permita conservar la integridad del producto durante su manipulación y transporte.

### 2.REQUISITOS

#### Requisitos generales

El queso cheddar debe presentar consistencia dura, con un color uniforme. No debe presentar ojos debido a la formación de gas. Debe estar recubierto por parafina, tela u otro material adecuado.

Tanto la corteza como el interior del queso, deberá estar exento de impurezas que indiquen manipulación inadecuada del producto.

#### Requisitos Físico- químicos


CRACTERISTICAS	REQUISITOS	
	MINIMO	MAXIMO
Humedad (porcentaje en masa)		44 %
Materia grasa (porcentaje en masa en extracto húmedo)	25 %	

#### 2.3 Requisitos Organolépticos.

CARACTERISTICAS	REQUISITOS
<b>ASPECTO</b>	Masa uniforme , con coloración característica de este tipo de queso
<b>COLOR</b>	Amarillo-anaranjado
<b>OLOR Y SABOR</b>	Olor característico del producto. Libre de olor y sabor rancio

Adquisición de alimentos crudos y alimentos procesados y su distribución a los centros educativos públicos para ser utilizados en la elaboración de raciones alimenticias, durante el año escolar 2021-2022; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad RURAL y FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales, no adheridas al Régimen de Zonas Francas (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2021-0007).



 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL	<b>PRODUCTO : MANTEQUILLA</b>	<b>FECHA ELABORACION : 18/3/2021</b>
		<b>CODIGO : FT-M-PF-001</b>
		<b>REVISION I 02</b>
		<b>PAGINA : 1 / 1</b>
<b>FICHA TECNICA</b>		

### 1-DATOS GENERALES

<b>DEFINICIONES</b>	<b>Mantequilla:</b> Es el producto graso derivado de la crema de leche de vaca higienizada, que se presenta en forma de emulsión, con adición de sal (calidad alimentaria).
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Bajo refrigeración
<b>ENVASE</b>	De material adecuado, que proteja el producto y contribuya con su conservación.

### 2.REQUISITOS

#### Requisitos generales

La mantequilla debe tener olor y sabor característicos, libre de olores y sabores rancios o extraños. El color debe ser uniforme.

La mantequilla debe ser envasada en recipientes adecuados, herméticamente cerrados y fáciles de manejar y almacenar.

#### Requisitos Físico – Químicos


CARACTERISTICAS	REQUISITOS	
	MINIMO	MAXIMO
Humedad		16 %
Materia grasa	80 %	
Solidos lácteos, sal, aditivos autorizados		4 %

#### Requisitos Organolépticos

CARACTERISTICAS	REQUISITOS
<b>ASPECTO</b>	Propio del producto
<b>COLOR</b>	Amarillo uniforme, característico del producto
<b>SABOR</b>	Característico del producto, libre de sabores rancios, u otro sabor objetable.
<b>OLOR</b>	Característico del producto

Adquisición de alimentos crudos y alimentos procesados y su distribución a los centros educativos públicos para ser utilizados en la elaboración de raciones alimenticias, durante el año escolar 2021-2022; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad RURAL y FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales, no adheridas al Régimen de Zonas Francas (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2021-0007).



 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL	<b>PRODUCTO : TUNA (ATUN) EN LATAS EN ACEITE VEGETAL</b>	FECHA ELABORACION : 18/3/2021
		CODIGO : FT-AL-PRF-001
		REVISION I 02
		PAGINA : 1 / 2
<b>FICHA TECNICA</b>		

### 1-DATOS GENERALES

<b>DEFINICIONES</b>	<b>Tuna (Atun) en latas:</b> Es el producto elaborado a partir de diferentes especies del pez atún, cocido en un medio líquido (aceite vegetal) y envasado en recipientes metálicos (latas) herméticamente cerrados y sometidos a un tratamiento térmico que garantice la esterilidad comercial del producto.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Buenas condiciones higiénico - sanitarias y ambientales (temperatura y humedad).
<b>DURACION</b>	Ver fecha de vencimiento
<b>ENVASE</b>	El envase (latas) debe estar íntegro, sin golpes, abolladuras u otro defecto que indique manipulación inadecuada del producto. Las latas no deben estar oxidadas, ni presentar otros signos de deterioro. La etiqueta debe estar bien conservada y tener visibles los datos del producto. La fecha de vencimiento colocada en la etiqueta o en la lata debe ser claramente visible.

### 2.REQUISITOS

#### Requisitos generales

Los atunes utilizados para la elaboración del producto deben ser sanos, limpios, tener carne firme y textura propia de la especie correspondiente.

El producto enlatado deberá estar constituido por uno o varios trozos del pez, sin restos de vísceras, piel ni espinas.

El aceite utilizado como medio de preparación deberá ser de origen vegetal, transparente y libre de partículas extrañas.


No se permite el uso de colorantes, saborizantes, o aromatizantes artificiales agregados.

#### Requisitos Organolépticos

<b>ASPECTO</b>	Trozo entero o trozos uniformes del pez, de aspecto normal, en aceite vegetal transparente.
<b>COLOR</b>	Color propio del producto, uniforme. No deberá tener decoloraciones, ennegrecimiento u otro color anormal.
<b>SABOR</b>	Sabor agradable a pescado cocido, libre de sabores extraños. El sabor del aceite debe ser agradable, sin sabores rancios u objetables.
<b>OLOR</b>	característico del producto, libre de olores rancios u otros olores objetables

Adquisición de alimentos crudos y alimentos procesados y su distribución a los centros educativos públicos para ser utilizados en la elaboración de raciones alimenticias, durante el año escolar 2021-2022; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad RURAL y FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales, no adheridas al Régimen de Zonas Francas (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2021-0007).



 <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL</p>	<p><b>PRODUCTO : TUNA (ATUN)</b></p>	<p><b>FECHA ELABORACION : 18/3/2021</b></p>
		<p><b>CODIGO : FT-H-PF-001</b></p>
		<p><b>REVISION I 03</b></p>
		<p><b>PAGINA : 2 / 2</b></p>
<p><b>FICHA TECNICA</b></p>		
<p><b><u>Requisitos Microbiológicos</u></b>                  La tuna (atún) no deberá tener microorganismos viables luego de incubar las latas a 32 y 55 ° C.                  El producto deberá estar exento de la presencia de Clostridium botulinum</p>		




Adquisición de alimentos crudos y alimentos procesados y su distribución a los centros educativos públicos para ser utilizados en la elaboración de raciones alimenticias, durante el año escolar 2021-2022; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad RURAL y FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales, no adheridas al Régimen de Zonas Francas (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2021-0007).



 <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL</p>	<b>PRODUCTO: TOMATE FRESCO</b>	<b>FECHA ELABORACION : 18/3/2021</b>
		<b>CODIGO : CODIGO: T-PR -001</b>
		<b>REVISION I 03</b>
		<b>PAGINA : 1 / 2</b>
<b>FICHA TECNICA</b>		
<b>1-DATOS GENERALES</b>		
<b>DEFINICIONES</b>	El Tomate es el fruto de la especie <i>Lycopersicum esculentum</i> M, fresco, sano, utilizado para el consumo humano de manera directa. El grado de madurez será el establecido en la presente ficha técnica.	
<b>PRESENTACION</b>	El Tomate es el fruto de la especie <i>Lycopersicum esculentum</i> M, fresco, sano, utilizado para el consumo humano de manera directa. El grado de madurez será el establecido en la presente ficha técnica.	
<b>CARACTERISTICAS DE LOS LOTES EN LA ENTREGA</b>	Los lotes entregados a los centros educativos, deben estar constituidos por tomates similares en cuanto a forma y grado de madurez, es decir que los tomates de ensalada no deben mezclarse con los Bugalú o Barceló.	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Si el almacenamiento es a temperatura ambiente, los tomates se deben almacenar expuestos al ambiente (no envasados) en un lugar limpio, seco, ventilado y con buenas condiciones higiénico-sanitarias. Si el almacenamiento es refrigerado, deben mantenerse una temperatura de 10 - 13 °C.	
<b>DURACION</b>	De acuerdo al estado de madurez, consumo y condiciones de almacenamiento. A temperatura ambiente, el tiempo estimado de duración de los tomates es de 5 días. Bajo refrigeración el tiempo estimado es de 7 a 15 días.	
<b>ENVASE</b>	Los tomates pueden ser transportados en envases abiertos (canastos, cajas), limpios, secos, y en buenas condiciones. Deben estar contruidos de un material resistente que mantengan la integridad del producto durante el trasporte y entrega a los centros educativos.	
<b>2.REQUISITOS</b>		
<b>Requisitos generales</b>		
Los tomates deben estar en estado natural, fresco, sanos, libre de materias extrañas (tierra, tallos, hojas, ramas). La piel de los tomates debe ser brillante y lisa, sin defectos visibles importantes (ralladuras, cortaduras). Deben estar bien desarrollados, firmes, no blandos, ni sobre maduros. No deben tener signos de pudrición o deterioro, daños por quemaduras del sol o exceso de frío por refrigeración inadecuada.		
<b>Requisitos Físicos</b>		
Las tomates a ser distribuidos el Programa de Alimentación Escolar ( PAE) deben cumplir con los siguientes requisitos de tamaño y peso:		
FORME DEL TOMATE	DIAMETRO (mm)	PESO (gramos)
REDONDO (de ensalada)	Mínimo: 54.0	Mínimo: 110.0
ALARGADO (Bugalú, Barceló)	Mínimo : 45.0	Mínimo : 95.0

Adquisición de alimentos crudos y alimentos procesados y su distribución a los centros educativos públicos para ser utilizados en la elaboración de raciones alimenticias, durante el año escolar 2021-2022; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad RURAL y FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales, no adheridas al Régimen de Zonas Francas (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2021-0007).



 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL	<b>PRODUCTO: TOMATE FRESCO</b>	<b>FECHA ELABORACION : 18/3/2021</b>
		<b>CODIGO : CODIGO: T-PR -001</b>
		<b>REVISION I 03</b>
		<b>PAGINA : 2 / 2</b>
<b>FICHA TECNICA</b>		

### Grado de madurez

La madurez de los tomates se clasifica de acuerdo a la siguiente tabla:

Grado de Madurez	Descripción
1	El tomate está completamente verde.
2	En el tomate existe un rompimiento del color verde hacia colores amarillo, rosado o rojo en no más del 10% de la superficie.
3	La superficie del tomate tiene entre un 10 y un 30% con colores verde, amarillo, rosado y rojo.
4	La superficie del tomate tiene entre un 30 y un 60% de color rosa y rojo.
5	La superficie del tomate tiene entre un 60 y 90 % de color rosado o rojo
6	La superficie del tomate con más del 90% de color rojo


El grado de madurez de los tomates distribuidos por el PAE deben ser grados 3 - 4 - 5.

### Requisitos Organolépticos

<b>CARACTERISTIC A</b>	<b>REQUISITOS</b>
<b>ASPECTO</b>	Propio de tomates frescos y sanos
<b>COLOR</b>	De acuerdo al nivel de maduración aprobado en 3.0
<b>SABOR</b>	Característico del producto natural, fresco, libre de sabores s extraños.
<b>OLOR</b>	Característico del producto natural, fresco, libre de olores extraños.

Adquisición de alimentos crudos y alimentos procesados y su distribución a los centros educativos públicos para ser utilizados en la elaboración de raciones alimenticias, durante el año escolar 2021-2022; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad RURAL y FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales, no adheridas al Régimen de Zonas Francas (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2021-0007).



 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL	<b>PRODUCTO: CEBOLLAS ROJAS O          BLANCAS</b>	FECHA ELABORACION : 18/3/2021
		CODIGO : CODIGO: FT-CB--001
		REVISION I 02
		PAGINA : 1 / 1
<b>FICHA TECNICA</b>		

### 1-DATOS GENERALES

<b>DEFINICIONES</b>	<b>Cebolla roja o blanca:</b> La cebolla es un bulbo de las plantas <i>Allium Cepa</i> L, destinado al consumo fresco y en estado natural.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En lugar limpio y seco, con buenas condiciones higiénico sanitarias.
<b>ENVASE</b>	El envase debe proteger satisfactoriamente la cebolla, de un material adecuado, que no altere sus características. Pueden ser fundas, cajas, mallas de prolipolileno. Debe ser nuevo, limpio y seco. El contenido de cada empaque debe ser homogéneo en cuanto a su variedad, calibre y calidad.

### 2.REQUISITOS

#### Requisitos generales

Las cebollas deben presentar las siguientes características:

- 2.1 Estar enteras, cubiertas con la piel seca que las protege, sin golpes que afecten su integridad.
- 2.2 Deben ser sanas, sin signos de podredumbre o daños por congelamiento o mala manipulación.
- 2.3 Deben estar limpias, libres de materias extrañas
- 2.4 Deben estar libres de plagas, o daños causados por estas.

#### Requisitos físicos

Las cebollas adquiridas en el Programa de Alimentación Escolar (PAE) pueden ser rojas o blancas.


El calibre (diámetro) máximo debe ser mayor de 3.0 cm.

#### Requisitos Organolépticos.

CARACTERISTICAS	REQUISITOS
<b>Aspecto</b>	Bulbo bien formado, seco, sano
<b>Color</b>	Coloración roja o blanca propia del producto sano
<b>Sabor y olor</b>	Característico del producto

Adquisición de alimentos crudos y alimentos procesados y su distribución a los centros educativos públicos para ser utilizados en la elaboración de raciones alimenticias, durante el año escolar 2021-2022; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad RURAL y FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales, no adheridas al Régimen de Zonas Francas (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2021-0007).




 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL	<b>PRODUCTO: ZANAHORIAS FRESCAS</b>	FECHA ELABORACION : 18/3/2021
		CODIGO : FT-PR-Z-001
		REVISION I 03
		PAGINA : 1 / 1
<b>FICHA TECNICA</b>		

1-DATOS GENERALES	
<b>DEFINICIONES</b>	La zanahoria es la raíz de la planta <i>Daucus carota</i> L. destinada al consumo en su estado fresco.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Si el almacenamiento es a temperatura ambiente, las zanahorias se deben almacenar expuestas al ambiente (no envasadas) en un lugar limpio, seco, ventilado y con buenas condiciones higiénicas. Si el almacenamiento es refrigerado, deben mantenerse una temperatura de 10 - 13 °C.
<b>DURACION</b>	De acuerdo al estado de madurez, consumo y condiciones de almacenamiento. A temperatura ambiente, el tiempo estimado de duración de las zanahorias es de 5 días. Bajo refrigeración el tiempo estimado es de 7 a 15 días.
<b>ENVASE</b>	Las zanahorias pueden ser transportados en envases abiertos (canastos, cajas), limpios, secos, y en buenas condiciones. Deben estar contruidos de un material resistente que mantengan la integridad del producto durante el trasporte y entrega a los centros educativos.

2.REQUISITOS	
<p><b><u>Requisitos generales</u></b>            Las zanahorias deben estar en estado natural, frescas, sanas, libre de materias extrañas (tierra, tallos, hojas, ramas). No deben tener signos de pudrición o deterioro, aberturas, orificios, ataques de plagas u otros defectos que indiquen mala manipulación.            Deben estar bien desarrolladas. No deben tener signos de pudrición o deterioro, daños por quemaduras del sol o exceso de frío por refrigeración inadecuada.            No deben tener corazón leñoso, ni estar deshidratadas.</p> <p><b><u>Requisitos físicos.</u></b>            Las zanahorias a ser distribuidas el Programa de Alimentación Escolar (PAE) deben tener un peso mínimo de 130 gramos.</p> <p><b><u>Requisitos Organolépticos.</u></b></p>	
<b>CARACTERISTICA</b>	<b>REQUISITOS</b>
<b>ASPECTO</b>	Verde a verde -amarillo
<b>OLOR</b>	Característico del producto
<b>SABOR Y OLOR</b>	Olor característico. El sabor se evalúa en zanahorias cocidas. Sabor característico, libre de sabores extraños.

Adquisición de alimentos crudos y alimentos procesados y su distribución a los centros educativos públicos para ser utilizados en la elaboración de raciones alimenticias, durante el año escolar 2021-2022; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad RURAL y FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales, no adheridas al Régimen de Zonas Francas (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2021-0007).



 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL	<b>PRODUCTO: CODITOS</b>	FECHA ELABORACION : 18/3/2021
		CODIGO : CODIGO: C-PR -001
		REVISION I 03
		PAGINA : 1 / 1
<b>FICHA TECNICA</b>		

## 1-DATOS GENERALES

<b>DEFINICIONES</b>	Coditos son un tipo de pasta alimenticia corta, con forma tubular y semicircular que se elaboran a partir de harina, agua, huevos, sal y otros ingredientes autorizados y se cuecen en agua hirviendo.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Libre de humedad, temperatura ambiente, buenas condiciones higiénico - sanitarias.
<b>ENVASE</b>	El envase debe ser de material grado alimenticio, que conserve las cualidades organolépticas, nutritivas e inocuidad de producto. Deben estar herméticamente sellados, ser transparentes (que permitan observar su contenido), resistentes a las condiciones de transporte, almacenamiento y manipulación en el consumo.

## 2.REQUISITOS

### Requisitos generales

Los coditos deberán presentar un aspecto uniforme en cuanto a tamaño y forma. Luego de ser cocidos en las condiciones que aparecen descritas en el envase, deben conservar su forma original, tener la firmeza propia del producto y no ser pastosos.

Deben estar exentos de partículas extrañas, mohos e insectos.

### Requisitos Físico- químicos


CARACTERISTICAS	REQUISITOS	
	MNMO	MAXIMO
Humedad		13 %
Proteínas	12 %	
Carbohidratos	75 %	

### 2.3 Requisitos Organolépticos.

CARACTERISTICAS	REQUISITOS
ASPECTO	De tamaño y forma uniforme, sin unidades partidas
COLOR	Característico del producto
OLOR Y SABOR	Olor característico del producto. El sabor se evalúa en el producto cocido. Libre de sabores extraños.

Adquisición de alimentos crudos y alimentos procesados y su distribución a los centros educativos públicos para ser utilizados en la elaboración de raciones alimenticias, durante el año escolar 2021-2022; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad RURAL y FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales, no adheridas al Régimen de Zonas Francas (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2021-0007).



 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL	<b>PRODUCTO: TAYOTA FRESCA</b>	<b>FECHA ELABORACION : 18/3/2021</b>
		<b>CODIGO : FT-PR-T-001</b>
		<b>REVISION I 03</b>
		<b>PAGINA : 1 / 1</b>
<b>FICHA TECNICA</b>		

### 1-DATOS GENERALES

<b>DEFINICIONES</b>	La tayota es el fruto de una cucurbitácea ( <i>Sechium edule</i> ) fresco, sano, utilizado para el consumo luego de su cocción. Corresponde al grupo de las hortalizas.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Si el almacenamiento es a temperatura ambiente, las tayotas se deben almacenar expuestas al ambiente (no envasadas) en un lugar limpio, seco, ventilado y con buenas condiciones higiénicas. Si el almacenamiento es refrigerado, deben mantenerse una temperatura de 10 - 13 °C.
<b>DURACION</b>	De acuerdo al estado de madurez, consumo y condiciones de almacenamiento. A temperatura ambiente, el tiempo estimado de duración de las tayotas es de 5 días. Bajo refrigeración el tiempo estimado es de 7 a 15 días.
<b>ENVASE</b>	Los tayotas pueden ser transportados en envases abiertos (canastos, cajas), limpios, secos, y en buenas condiciones. Deben estar contruidos de un material resistente que mantengan la integridad del producto durante el transporte y entrega a los centros educativos.

### 2.REQUISITOS

#### Requisitos generales

Las tayotas deben estar en estado natural, frescas, sanas, libre de materias extrañas (tierra, tallos, hojas, ramas).

La piel de las tayotas debe ser brillante, sin defectos visibles importantes (ralladuras, cortaduras).


Deben estar bien desarrolladas. No deben tener signos de pudrición o deterioro, daños por quemaduras del sol o exceso de frío por refrigeración inadecuada.

#### 2.3 Requisitos Organolépticos.

<b>CARACTERISTICA</b>	<b>REQUISITOS</b>
<b>ASPECTO</b>	Verde a verde -amarillo
<b>OLOR</b>	Característico del producto
<b>SABOR</b>	El sabor se evalúa en tayotas cocidas. Sabor característico, libre de sabores extraños.
<b>OLOR</b>	Característico del producto

Adquisición de alimentos crudos y alimentos procesados y su distribución a los centros educativos públicos para ser utilizados en la elaboración de raciones alimenticias, durante el año escolar 2021-2022; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad RURAL y FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales, no adheridas al Régimen de Zonas Francas (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2021-0007).



 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL	<b>PRODUCTO: ACEITE DE SOYA</b>	<b>FECHA ELABORACION : 18/3/2021</b>
		<b>CODIGO : CODIGO: A-PR -001</b>
		<b>REVISION I 02</b>
		<b>PAGINA : 1 / 1</b>
<b>FICHA TECNICA</b>		

### 1-DATOS GENERALES

<b>DEFINICIONES</b>	Es el aceite puro extraído de las semillas de la especie Glycine max (L.) Merill, sanas, limpias y en buen estado de conservación.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Buenas condiciones higiénico - sanitarias y ambientales de temperatura y humedad.
<b>DURACION</b>	Ver fecha de vencimiento

### 2.REQUISITOS

#### Requisitos generales

El aceite de soya no deberá contener ningún otro aceite y estar exento de sedimentos, detritos o cualquier otra impureza visible, ni sustancias destinadas a dar aroma o modificar sus características físico-químicas.

El aceite de soya adquirido por el PAE deberá estar envasado en un recipiente adecuado, transparente, que permita ver el producto.

#### Requisitos Físico- químicos


ESPECIFICACIONES	VALORES	
	MINIMO	MAXIMO
Densidad Relativa a 25 °C	0.910	-
Índice de Refracción a 40° C	1.4642	1.4702
Índice de Saponificación (mg KOH/g de aceite)	189	195
Índice de Yodo (método de Wijs)	120	195

#### Requisitos Organolépticos.

CARACTERISTICAS	DESCRIPCION
ASPECTO	Viscosidad propia del producto.
COLOR	Color amarillo claro, uniforme propio del aceite de soya
SABOR y OLOR	Olor característico. Sabor propio de este producto, exento de sabores extraños o rancios.

Adquisición de alimentos crudos y alimentos procesados y su distribución a los centros educativos públicos para ser utilizados en la elaboración de raciones alimenticias, durante el año escolar 2021-2022; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad RURAL y FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales, no adheridas al Régimen de Zonas Francas (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2021-0007).



 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL	<b>PRODUCTO : SARDINAS CON SALSA DE TOMATE EN LATAS</b>	FECHA ELABORACION : 18/3/2021
		CODIGO : FT-SST-PF-001
		REVISION I 02
		PAGINA : 1 / 2
<b>FICHA TECNICA</b>		

## 1-DATOS GENERALES

<b>DEFINICIONES</b>	<b>Sardinas con salsa de tomate:</b> Es el producto elaborado con sardinas de especies reconocidas para esta finalidad, envasadas en medio líquido ( salsa de tomate).
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Buenas condiciones higiénico - sanitarias y ambientales (temperatura y humedad).
<b>DURACION</b>	Ver fecha de vencimiento
<b>ENVASE</b>	El envase (latas) debe estar íntegro, sin golpes, abolladuras u otro defecto que indique manipulación inadecuada del producto. Las latas no deben estar oxidadas, ni presentar otros signos de deterioro. La etiqueta debe estar bien conservada y tener visibles los datos del producto. La fecha de vencimiento colocada en la etiqueta o en la lata debe ser claramente visible.

## 2.REQUISITOS

### Requisitos generales

Las sardinas utilizadas para la elaboración del producto deben ser sanas, limpias, tener carne firme y textura propia de la especie correspondiente.

Deberán haberse eliminado la cabeza, las branquias, las vísceras y las escamas.

No se permite el uso de colorantes, saborizantes o aromatizantes artificiales agregados.

### Requisitos Organolépticos


CARACTERISTICAS	REQUISITOS
<b>ASPECTO</b>	Sardinas enteras, de carne firme, de tamaño uniforme, no fragmentadas
<b>COLOR</b>	Color propio de la sardina en salsa de tomate
<b>SABOR</b>	Característico del producto
<b>OLOR</b>	Característico del producto



Adquisición de alimentos crudos y alimentos procesados y su distribución a los centros educativos públicos para ser utilizados en la elaboración de raciones alimenticias, durante el año escolar 2021-2022; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad RURAL y FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales, no adheridas al Régimen de Zonas Francas (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2021-0007).



GOBIERNO DE LA  
REPÚBLICA DOMINICANA  
MINISTERIO DE EDUCACIÓN  
INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL


 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL	<b>PRODUCTO : SARDINAS CON SALSA DE TOMATE EN LATAS</b>	FECHA ELABORACION : 18/3/2021
		CODIGO : FT-SST-PF-001
		REVISION I 02
		PAGINA : 2 / 2
<b>FICHA TECNICA</b>		

**Requisitos Microbiológicos**

La tuna (atún) no deberá tener microorganismos viables luego de incubar las latas a 32 y 55 ° C. El producto deberá estar exento de la presencia de Clostridium botulinum.

Adquisición de alimentos crudos y alimentos procesados y su distribución a los centros educativos públicos para ser utilizados en la elaboración de raciones alimenticias, durante el año escolar 2021-2022; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad RURAL y FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales, no adheridas al Régimen de Zonas Francas (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2021-0007).



 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL	<b>PRODUCTO : HUEVO DE GALLINA</b>	FECHA ELABORACION : 18/3/2021
		CODIGO : FT-HF-PRF-001
		REVISION I 02
		PAGINA : 1 / 1
<b>FICHA TECNICA</b>		

## 1-DATOS GENERALES

<b>DEFINICIONES</b>	<b>Huevo de gallina:</b> es producido por la gallina ( <i>Gallus domesticus</i> ). Contiene el embrión y las sustancias destinadas a su nutrición, el cual es utilizado para consumo humano.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Lugar fresco y seco con buenas condiciones higiénico –sanitarias y ambientales, protegidos del suelo y paredes. Para consumo luego de varios días necesita refrigeración.
<b>ENVASE</b>	Envases diseñados para colocar huevos, de un material adecuado, resistentes a los golpes. Deben ser nuevos, limpios y secos.

## 2.REQUISITOS

### 2.1 Requisitos Generales

Los huevos deberán ser frescos, libres de suciedad tales como excremento, manchas de sangre, restos de plumas. El cascaron no debe estar fracturado (grietas finas) o tener abolladuras por golpes.

Luego de romper el cascaron, el contenido de los huevos debe presentar un aspecto normal, con la clara separada de las yemas, las yemas redondeadas y de color amarillo, sin presencia de sangre. No deben tener el disco germinal desarrollado ni estar incubados.

### 2.2 Requisitos físicos (peso)


Los huevos a ser entregados en el Programa de Alimentación Escolar deben tener un peso de 50 – 60 gramos.

### 2.3 Requisitos Organolépticos.

CARACTERISTICAS	REQUISITOS
Aspecto	Huevos con cascara y cutícula normal, sin grietas. La clara de consistencia gelatinosa, yemas de color amarillo, centradas.
Color	Cascara de color uniforme, de acuerdo al color del huevo seleccionado
Sabor	Para evaluar el sabor el huevo debe estar cocido. Propio de huevos sanos.
Olor	Propio del huevo fresco, sin olores extraños.

Adquisición de alimentos crudos y alimentos procesados y su distribución a los centros educativos públicos para ser utilizados en la elaboración de raciones alimenticias, durante el año escolar 2021-2022; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad RURAL y FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales, no adheridas al Régimen de Zonas Francas (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2021-0007).



 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL	<b>PRODUCTO : PLATANO VERDE</b>	<b>FECHA ELABORACION : 18/3/2021</b>
		<b>CODIGO : FT-PV-PR-001</b>
		<b>REVISION I 02</b>
		<b>PAGINA : 1 / 1</b>
<b>FICHA TECNICA</b>		

## 1-DATOS GENERALES

<b>DEFINICIONES</b>	<b>Plátano verde:</b> Producto obtenido de plantas de la variedad del género Musa destinado al consumo fresco.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Libre de humedad, temperatura ambiente y buenas condiciones higiénico - sanitarias.
<b>ENVASE</b>	Los plátanos se entregan a granel en los centros educativos. Si se utilizan sacos u otro tipo de envases, deben estar limpios y secos, libres de sustancias contaminantes.

## 2.REQUISITOS

### Requisitos generales

Los plátanos deberán tener una coloración verde uniforme (sin madurar), estar enteros, sin grietas. No deben presentar rayas profundas ni huellas de ataques de plagas o enfermedades. No deben presentar signos de podredumbre ni daños causados por humedad excesiva. Deben estar exentos de deformaciones, mallugaduras, daños causados por temperatura baja por exceso de refrigeración.

### Requisitos Físicos


Los plátanos verdes distribuidos en el Programa de Alimentación Escolar deben tener un peso mínimo de 200 gramos.

### Requisitos Organolépticos

CARACTERISTICAS	REQUISITOS
<b>ASPECTO</b>	Bien formado, con el pedúnculo intacto
<b>COLOR</b>	Coloración uniforme verde, sin madurar
<b>SABOR</b>	Se evalúa en el producto cocido. Característico del producto
<b>OLOR</b>	Característico del producto

Adquisición de alimentos crudos y alimentos procesados y su distribución a los centros educativos públicos para ser utilizados en la elaboración de raciones alimenticias, durante el año escolar 2021-2022; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad RURAL y FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales, no adheridas al Régimen de Zonas Francas (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2021-0007).



 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL	<b>PRODUCTO : HABICHUELAS ROJAS EN LATAS</b>	FECHA ELABORACION : 18/3/2021
		CODIGO : FT-H-PF-001
		REVISION I 02
		PAGINA : 1 / 2
<b>FICHA TECNICA</b>		

1-DATOS GENERALES	
<b>DEFINICIONES</b>	<b>Habichuelas rojas en latas:</b> Son habichuelas rojas preservadas en agua y sal en recipientes de hojalata herméticamente cerrados y esterilizados empleando un tratamiento térmico apropiado para su conservación.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Buenas condiciones higiénico - sanitarias y ambientales (temperatura y humedad).
<b>DURACION</b>	Ver fecha de vencimiento
<b>ENVASE</b>	El envase (latas) debe estar íntegro, sin golpes, abolladuras u otro defecto que indique manipulación inadecuada del producto. Las latas no deben estar oxidadas, ni presentar otros signos de deterioro. La etiqueta debe estar bien conservada y tener visibles los datos del producto. La fecha de vencimiento colocada en la etiqueta o en la lata debe ser claramente visible.

## 2.REQUISITOS

### Requisitos generales

Las habichuelas utilizadas como materia prima deberán estar en su grado óptimo de desarrollo, sanas, limpias, de la misma variedad o variedades similares en cuanto a la conformación física.

No deberán contener materias extrañas como tierra, piedras, insectos.

Las habichuelas procesadas en una salmuera compuesta por agua y sal, deberán presentar el color, olor y sabor propios del producto luego del proceso térmico, sin colorantes, saborizantes ni aromatizantes agregados.

### Requisitos Físico –Químicos

PARAMETROS	REQUISITOS
VACIO, referido a 760 mm Hg	Mínimo : 150 mm Hg
Volumen ocupado del producto	Mínimo : 90.0 %
Masa escurrida	Mínimo: 63.0 % *
pH	Mínimo: 4.6

\* De acuerdo al peso declarado en el rotulo


Características de la salmuera: La salmuera debe ser preparada con sal de una pureza de 99.6 % de NaCl y libre de impurezas metálicas. Contenido máximo de sal : 3.0 %

### Requisitos Organolépticos

<b>ASPECTO</b>	Granos enteros de tamaño uniforme
<b>COLOR</b>	Color marrón-rojizo característico del producto cocido
<b>SABOR</b>	Característico del producto
<b>OLOR</b>	Característico del producto

Adquisición de alimentos crudos y alimentos procesados y su distribución a los centros educativos públicos para ser utilizados en la elaboración de raciones alimenticias, durante el año escolar 2021-2022; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad RURAL y FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales, no adheridas al Régimen de Zonas Francas (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2021-0007).




 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL	<b>PRODUCTO : HABICHUELAS EN LATAS</b>	<b>FECHA ELABORACION : 18/3/2021</b>
		<b>CODIGO : FT-H-PF-001</b>
		<b>REVISION I 02</b>
		<b>PAGINA : 2 / 2</b>
<b>FICHA TECNICA</b>		

**Requisitos Microbiológicos**

Las habichuelas no deberán tener microorganismos viables luego de incubar las latas a 32 y 55 ° C. El producto deberá estar exento de la presencia de Clostridium botulinum.

Adquisición de alimentos crudos y alimentos procesados y su distribución a los centros educativos públicos para ser utilizados en la elaboración de raciones alimenticias, durante el año escolar 2021-2022; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad RURAL y FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales, no adheridas al Régimen de Zonas Francas (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2021-0007).



 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL	<b>PRODUCTO : GUINEO VERDE</b>	FECHA ELABORACION :18/3/2021
		CODIGO : FT-GV-PRF-001
		REVISION I 02
		PAGINA : 1 / 1
<b>FICHA TECNICA</b>		

1-DATOS GENERALES	
<b>DEFINICIONES</b>	<b>Guineo verde:</b> Es la fruta del árbol género Musa, perteneciente a la familia de las musáceas, sin madurar (verde), listo para su consumo directo.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Libre de humedad, temperatura ambiente y buenas condiciones higiénico - sanitarias.
<b>PRESENTACION</b>	Guineo verde, de textura firme, entregado en manos, dedos o racimos. La cantidad entregada debe ser homogénea en cuanto a la variedad, color y calibre.
<b>ENVASE</b>	Los guineos se entregaran a los centros educativos en envases de material adecuado, limpio y seco.

## 2.REQUISITOS

### Requisitos generales

Los guineos verdes deberán tener una coloración verde uniforme (sin madurar) enteros, sin grietas. No deben presentar rayas profundas ni huellas de ataques de plagas o enfermedades. No deben presentar signos de podredumbre ni daños causados por humedad excesiva. Deben estar exentos de deformaciones, mallugaduras, daños causados por temperatura baja debido a un exceso de refrigeración.


### Requisitos Físicos

Los guineos verdes distribuidos en el Programa de Alimentación Escolar deben tener un peso mínimo de 130 gramos.

### Requisitos Organolépticos

CARACTERISTICA	REQUISITOS
<b>ASPECTO</b>	Propio del guineo verde
<b>COLOR</b>	Verde, sin madurar
<b>SABOR</b>	Propio del guineo verde
<b>OLOR</b>	Propio del guineo verde

## Departamento de Compras y Contrataciones

 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL	<b>PRODUCTO : GUINEO MADURO</b>	FECHA ELABORACION : 18/3/2021
		CODIGO : FT-GV-PRF-001
		REVISION I 02
		PAGINA : 1 / 1
<b>FICHA TECNICA</b>		

### 1-DATOS GENERALES

<b>DEFINICIONES</b>	<b>Guineo maduro:</b> Es la fruta del árbol Musa sp, perteneciente a la familia de las musáceas, en estado de madurez, listo para su consumo directo.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Libre de humedad, temperatura ambiente y buenas condiciones higiénico - sanitarias.
<b>PRESENTACION</b>	Guineo maduro, de textura firme, entregado en manos, dedos o racimos. La cantidad entregada debe ser homogénea en cuanto a la variedad, color y calibre.
<b>ENVASE</b>	Los guineos se entregaran a los centros educativos en envases de material adecuado, limpio y seco.

### 2.REQUISITOS

#### Requisitos generales

Los guineos deberán presentar un grado de madurez uniforme, donde la coloración amarilla sea predominante, con algunas áreas negras. Deben ser sanos, duros y firmes al tacto. Deben tener una superficie lisa, sin señales de deshidratación ni de maltrato físico producido por fricción, golpes o cortaduras, sin rajaduras en la corteza. No deben presentar signos de ataques de plagas.


La pulpa debe ser suave y esponjosa, propia de un guineo maduro.

#### **Requisitos Físicos**

Los guineos maduros distribuidos en el Programa de Alimentación Escolar deben tener un peso mínimo de 150 gramos.

#### Requisitos Organolépticos

<b>ASPECTO</b>	Propio del guineo maduro
<b>COLOR</b>	Amarillo con pequeñas áreas negras.
<b>SABOR</b>	Propio del guineo maduro
<b>OLOR</b>	Propio del guineo maduro

 <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL</p>	<b>PRODUCTO : AJIES VERDES</b>	FECHA ELABORACION : 18/3/2021
		CODIGO : FT-AV-PR -001
		REVISION I 02
		PAGINA : 1 / 1
<b>FICHA TECNICA</b>		

## 1-DATOS GENERALES

<b>DEFINICIONES</b>	<b>Ajíes verdes:</b> Los ajíes verdes cubanela, corresponden a una variedad de la especie Capsicum annuum "Cubanelle", de forma alargada, utilizados para preparar comidas.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Si el almacenamiento es a temperatura ambiente, los ajíes se deben almacenar expuestos al ambiente (no envasado) en un lugar limpio, seco, ventilado y con buenas condiciones higiénico-sanitarias. Si el almacenamiento es refrigerado, deben mantenerse una temperatura de 10 - 13 °C.
<b>PRESENTACION</b>	Los lotes entregados a los centros educativos, deben estar constituidos por ajíes similares en cuanto a forma y color.
<b>ENVASE</b>	Los ajíes deben ser transportados en envases abiertos (canastos, cajas), sacos, limpios, secos y en buenas condiciones. Deben estar contruidos de un material resistente que mantengan la integridad del producto durante el transporte y entrega a los centros educativos.

## 2.REQUISITOS

### Requisitos generales

Los ajíes deben estar en estado natural, frescos, sanos, con la piel brillante, libre de materias extrañas, (tierra, tallos, hojas, ramas).

Deben estar bien desarrollados, firmes. No deben tener signos de pudrición o deterioro, aberturas u orificios en la piel, signos de ataques de plagas, o algún otro defecto que indique contaminación o mala manipulación.


### Requisitos Físicos

Los ajíes distribuidos en el Programa de Alimentación Escolar deben tener un peso mínimo de 30 gramos.

### Requisitos Organolépticos

<b>ASPECTO</b>	Propio de ajíes, frescos y sanos
<b>COLOR</b>	verde, propio de los ajíes cubanela
<b>SABOR</b>	Característico del producto natural, fresco, libre de sabor extraños.
<b>OLOR</b>	Característico del producto natural, fresco, libre de olores extraños.



 <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL</p>	<b>PRODUCTO : ARROZ</b>	FECHA ELABORACION : 1/83//2021
		CODIGO : AR-PF-001
		REVISION I 02
		PAGINA : 1 / 2
<b>FICHA TECNICA</b>		

### 1-DATOS GENERALES

<b>DEFINICIONES</b>	<p><b>Arroz:</b> Granos enteros de la especie Oriza Sativa L. que se obtiene luego del proceso de descascarado y pulido.</p> <p><b>Arroz selecto Grado II.</b> Es el arroz que responde a características mínimas de calidad establecidas para esta categoría en la Norma Dominicana NORDOM 474 Arroz pulido para consumo humano. El arroz destinado al Programa de Alimentación Escolar deberá estar fortificado con los micronutrientes establecidos es la presente ficha técnica.</p>
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Lugar fresco y seco con buenas condiciones higiénico – sanitarias.
<b>ENVASE</b>	Fundas plásticas transparentes con el calibre adecuado para el peso del producto y bien selladas.


### 2.REQUISITOS

**Requisitos generales**  
El arroz debe tener olor y color característico. Debe estar exento de impurezas de origen animal (insectos vivos o muertos), materias extrañas tales como piedras, tierra, restos de envase, granos mohosos, germinados.

**Clasificación**  
El arroz destinado para el Programa de Alimentación Escolar debe corresponder como mínimo a la Categoría Arroz Selecto Grado 2, la cual está definida en la norma dominicana NORDOM 474 Arroz pulido para consumo humano.  
Debe, por tanto, cumplir con los requisitos establecidos en dicha norma.

**2.3 Requisitos Organolépticos.**

CARACTERÍSTICAS	REQUISITOS
<b>ASPECTO</b>	Granos bien pulidos, sin aglomeración por alta humedad.
<b>COLOR</b>	Blanco característico, propio del arroz fresco y bien almacenado.
<b>SABOR</b>	El sabor debe evaluarse en el producto cocido. Característico, propio de arroz, libre de sabores extraños por deterioro o contaminación.
<b>OLOR</b>	Característico del arroz crudo, libre de olores extraños.

 <b>FICHA TECNICA</b>	<b>PRODUCTO : ARROZ</b>	FECHA ELABORACION : 1/83//2021
		CODIGO : AR-PF-001
		REVISION I 02
		PAGINA : 2 / 2

### **Fortificación con Micronutrientes**

El arroz destinado al Programa de Alimentación Escolar deberá estar fortificado con los siguientes micronutrientes:

<b>RACION : ¼ taza (92.5 g)</b>	
<b>MICRONUTRIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>
Vitamina B1	0.60 mg
Vitamina B3	5.0 mg
Vitamina B6	0.40 mg
Vitamina B9	0.18 mg
Vitamina B12	1.0 µg
Hierro	2.40 mg
Zinc	2.5 mg

El proveedor deberá asegurarse de adquirir el producto a empresas que cumplan con este requerimiento. La información sobre los micronutrientes debe estar incluida en la etiqueta del envase.

## **2.9 Duración del Suministro**

El Llamado a Licitación se hace sobre la base de un suministro para el período del año escolar 2021-2022- conforme al calendario escolar establecido y aprobado por el Consejo del Ministerio de Educación, conforme se establezca en el Cronograma de Entrega de Cantidades Adjudicadas suministrado por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil.

**Párrafo:** La entidad contratante se reserva el derecho de hacer ajustes a las rutas y los alimentos a entregar, siempre en coordinación con los adjudicatarios involucrados y tratando en la medida de lo posible de no afectar sus intereses comerciales, en cuyo caso el oferente adjudicado, deberá aplicar los ajustes establecidos.

## 2.10 Programa de Suministro

### Modalidad Fronterizo

Las entregas se harán cada quince (15) días calendario a la totalidad de los centros educativos de las rutas contratadas; siendo la hora tope para concluir entrega hasta las 3:00 P.M. Para tales fines el adjudicatario recibirá un calendario con el número de alimentos crudos y procesados a distribuir quincenalmente en cada Centro Educativo de su ruta.

### Para la Modalidad Rural

Entrega semanal a la totalidad de los centros educativos de las rutas contratadas; siendo la hora tope para concluir la entrega final hasta las **3:00 P.M.** Para tales fines el adjudicatario recibirá un calendario con el número de alimentos crudos y procesados a distribuir semanalmente en cada Centro Educativo de su ruta.

En las fichas técnicas de cada producto rural y fronterizo, se establece la forma de entrega, es decir, condiciones y el tipo de empaque para cada producto en particular.

Se adjuntará al contrato un cronograma con la distribución de cantidades y productos a entregar semanal o quincenalmente por cada centro educativo de acuerdo al lote que resultase adjudicado, a los fines de que cada oferente pueda coordinar la logística de distribución.

## 2.11 Presentación de Propuestas Técnica “Sobre A” y Económica “Sobre B”

Las propuestas Sobre A y Sobre B para la Adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR RURAL Y FRONTERIZO; año escolar 2021-2022, serán recibidas vía electrónica, a través del Portal Transaccional de la Dirección General de Contrataciones Públicas (DGCP). Los oferentes deben tener la membresía de usuario del portal transaccional para cargar sus ofertas.

## 2.12 Lugar, Fecha y Hora

Las propuestas Sobre A y Sobre B para la Adquisición de alimentos crudos y procesados para los Programas de Alimentación Escolar del INABIE, Modalidad Rural y Fronteriza, serán recibidas vía electrónica hasta el día **lunes diez (10) de mayo del 2021** hasta las 9:00 A.M.

Y, a **las 9:00 AM. del día martes once (11) de mayo del 2021**, se llevará a cabo la apertura virtual de las ofertas técnicas (Sobre A).

Las aperturas se realizarán en presencia del Notario Público actuante y de los miembros del Comité de Compras y Contrataciones virtualmente y podrán seguirse en tiempo real a través de la plataforma de Instagram del INABIE en @INABIARD.

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

La forma para la presentación de ofertas es **EXCLUSIVAMENTE** a través del **Portal Transaccional de la DGCP**. No se recibirán ofertas físicamente, ni por correo electrónico.

## 2.14 Documentación a Presentar en SOBRE A (Oferta Técnica)

En el Sobre A se incluyen todos los documentos que sustentan la Oferta Técnica en cuanto a idoneidad, capacidad y solvencia.

**Formularios Estándar y documentos a verificar en el acto de apertura; la lista no es limitativa:**

### 2.14.1 Documentación a Presentar para MIPYMES:

1. Formulario de Información sobre el Oferente (Referencia: SNCC-F-042).
2. Formulario de Presentación de Oferta (Referencia: SNCC-F-034).  
En este formulario se deben enunciar los siguientes datos, entre otros:  
Letra a: Pliegos y adendas o enmiendas recibidas y aceptadas (Ver Acápito 1.27, página 27).  
Letra b: Número de Lotes en los cuales participa el Oferente (sin monto de la oferta).
3. Formulario de Capacidad Instalada, debidamente llenado y firmado y con el sello de la empresa (Referencia: MOD-INABIE-07-02).
4. Certificación de MIPYME
5. Declaración Jurada (en original) de prohibición a participar, de no litigio judicial pendiente, de no estar en proceso de quiebra y de buenas prácticas de recepción, almacenamiento y re-empaque de productos, con firma legalizada por un Notario Público ante la Procuraduría General de la Republica (PGR). (Ver Anexos 6: Declaración Jurada).
6. Declaración Jurada de Aceptación del Precio Único dado por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (Referencia: MOD-INABIE-05-02). (Legalizado en la Procuraduría General de la República, sin el Logo de la Institución).

### 2.14.2 Resumen Documentos para Evaluación Técnica:

Descripción	Condición Subsanable / No Subsanable
Formulario de Capacidad Instalada, debidamente llenado y firmado y con el sello del Oferente. (Referencia: MOD-INABIE-07-02).	Sólo será <b>subsanable</b> por la falta de la firma del representante y sello de la empresa.
Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación; c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	<b>Subsanable</b>
Formulario de Presentación de la Oferta (Referencia: MOD-INABIE-01-1). Debidamente lleno, firmado y sellado.	Sólo será <b>subsanable</b> por la falta de la firma del representante y sello de la empresa.
Mínimo Dos (2) referencias de trabajos ejecutados, en los últimos cinco años, de naturaleza similar al licitado; se aceptan referencias de trabajos	<b>Subsanable</b>

<p>ejecutados por un monto inferior al monto de la Oferta. Estas referencias no son de cumplimiento obligatorio y solo se consideran para cálculos de capacidad instalada.</p> <p>Nota: La presentación de una certificación de cumplimiento y conformidad emitida por el INABIE deja sin efecto este requerimiento.</p> <p><b>Nota: Este requisito no aplica para empresas de reciente instalación.</b></p>	
<p>Formulario de Información sobre el Oferente (Referencia: MOD-INABIE-11). Debidamente lleno, firmado y sellado. <b>(Nota: Estos datos serán utilizados para vía de contacto, por lo que deben ser exactos). Es responsabilidad del proveedor colocar los datos para contactarlos y notificarles los resultados del proceso de la licitación.</b></p>	<b>Subsanable</b>
<p>Documentos que demuestren que tiene experiencia en distribución puerta a puerta de los alimentos licitados: a) Al menos una carta de recomendación de cliente al que sirva o haya servido. b) Tres referencias comerciales de clientes a los que haya servido.</p>	<b>Subsanable</b>

**Notas aclaratorias sobre la evaluación técnica:**

Serán descalificadas las Ofertas que presenten el mismo domicilio social y la misma unidad productiva, en cumplimiento de lo indicado en el Decreto 164-13 en su Artículo 4, el cual se cita a continuación: **“Si la institución requirente del bien o servicio a contratar determina que dos o más empresas o personas físicas que participan en un proceso tienen un mismo domicilio y comprueban que no existe en el mismo una unidad productiva o, de ser el caso, no existen unidades productivas diferenciadas, la institución requirente descalificará a todas las empresas y/o personas jurídicas que se encuentren en esa situación”.**

Como consecuencia de lo anterior:

- El Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil realizará mínimo una inspección previa a las plantas de los Oferentes, como parte del proceso de la evaluación técnica, a fin de constatar que las operaciones de dicho Oferente son afines a los bienes licitados y al objeto de este procedimiento de licitación pública nacional, para comprobar que el estado de las mismas, sus instalaciones, equipos, maquinarias y medios de transporte se corresponden con lo presentado en la Declaración Jurada de no prohibición a participar, de no litigio judicial pendiente, de no estar en proceso de quiebra, de capacidad instalada y Buenas Prácticas de Recepción, Almacenamiento, Re-Empaque de Productos; en las fotos y en el Formulario de Capacidad Instalada (Anexo 6).

- El INABIE se reserva el derecho de inspeccionar las instalaciones del oferente en cualquier momento durante el proceso de licitación y/o producción de los bienes si el oferente resultare adjudicado. Si en cualquiera de esas visitas se verifica que las instalaciones o el taller de producción de los bienes no se encuentran en la dirección establecida por el oferente en el formato de oferta, automáticamente se invalida la oferta o el contrato firmado. El oferente deberá declarar la dirección de sus instalaciones de producción y administrativas (ambas si las tuviere) en el formato de oferta y solo en estas direcciones será visitado con fines de evaluación y validación de oferta.

### 2.14.3 Resumen Documentos para Evaluación Financiera:

Descripción	Condición Subsanable / NO Subsanable
Certificación original 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. (Válido para la evaluación legal).	<b>Subsanable</b>
Garantía de Mantenimiento de la Oferta	<b>No subsanable</b>

### 2.14.4 Resumen Documentos para Evaluación Legal:

Descripción	Condición Subsanable / NO Subsanable
Registro de Proveedor del Estado (RPE), Rubro: <i>Alimentos y bebidas: 50150000, 10150000, 50220000, 50120000, 10120000, 50160000, 50170000, 50190000, 50180000, 50130000 y 50100000</i> emitido por la Dirección General de Contrataciones Públicas. Si está en proceso de inscripción, debe presentar <b>la constancia</b> del mismo. El RPE es indispensable para poder contratar al Oferente, por lo tanto, la no presentación de la Constancia de Inscripción o del Registro de Proveedor del Estado en la Oferta Técnica "Sobre A" o el Registro de Proveedor del Estado durante la etapa de subsanación, implicará la no habilitación de una oferta.	<b>Subsanable</b>
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. Anexar copia del listado del personal sometido ante la TSS, con constancia de haber sido recibido por dicha institución.	<b>Subsanable</b>
Copia del certificado de Registro Mercantil actualizado. (Este requerimiento no aplica cuando el oferente es persona física).	<b>Subsanable</b>
Copia cédula del representante legal de la empresa.	<b>Subsanable</b>

<p>Certificación de MIPYME: Una micro, pequeña o mediana empresa, deberá presentar la certificación de Industria y Comercio que la avale dentro de esta clasificación. Esta Certificación es indispensable para participar en este proceso, por lo tanto, la no presentación de la constancia de solicitud de esta en la oferta” Sobre A” o la no presentación de dicha certificación durante la etapa de subsanación implicará la <b>NO CALIFICACION</b> de una oferta.</p>	<p><b>Subsanable</b></p>
<p>Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local vigente donde opera el Oferente, instalada en el país de la Entidad Contratante.</p> <p>En los casos que el local de planta física del oferente sea de su propiedad y carezca de una constancia de propiedad o certificado de título debe presentar una declaración jurada de mejora debidamente legalizada en la Procuraduría General de la República o registrada en el registro civil correspondiente.</p> <p>Para el caso de que el terreno o el local sea propiedad del ayuntamiento debe presentar el contrato formalizado entre el oferente y el representante del ayuntamiento debidamente legalizado por ante la Procuraduría General de República.</p>	<p><b>Subsanable</b></p>
<p>Constancia de propiedad o contrato de arrendamiento de los medios de transporte de que dispone el Oferente para la distribución de los alimentos crudos y procesados. En su defecto, los Oferentes pueden presentar en su Oferta un documento notariado que exprese el compromiso de contratar los servicios de transporte.</p>	<p><b>Subsanable</b></p>
<p>Copia de los Estatutos Sociales y Acta Constitutiva debidamente registrada y certificada por la Cámara de Comercio y Producción correspondiente al domicilio de la empresa; certificada y firmada de conformidad a su original por la gerencia o por quienes ostenten poder de representación otorgado por dicha gerencia y debidamente sellada con el sello social de la empresa. (Este requerimiento no aplica cuando el Oferente es Persona Física).</p>	<p><b>Subsanable</b></p>

<p>Lista de presencia y acta de la última asamblea general ordinaria anual, donde se evidencie el nombramiento y vigencia del actual Consejo de Administración, el o los gerentes debidamente registrada y certificada por la Cámara de Comercio y Producción correspondiente al domicilio de la empresa; certificada y firmada de conformidad a su original por la gerencia o por quienes ostenten poder de representación otorgado por dicha gerencia, debidamente sellado con el sello social de la empresa. (Este requerimiento no aplica cuando el Oferente es Persona Física).</p>	<p><b>Subsanable</b></p>
<p>Declaración Jurada (en original) de prohibición a participar, de no litigio judicial pendiente, de no estar en proceso de quiebra y de buenas prácticas de recepción, almacenamiento y re-empaque de productos, con firma legalizada por un Notario Público ante la Procuraduría General de la Republica (PGR). Utilizando el modelo indicado (Ver Anexos 6: Declaración Jurada).</p>	<p><b>Subsanable</b></p>

**En caso de Consorcios, en adición se requieren los siguientes documentos:**

Descripción	Condición Subsanable / No Subsanable
<p>Convenio de Consorcio. Debidamente notariado y legalizado ante la Procuraduría General de la República (PGR).</p>	<p><b>Subsanable</b></p>
<p>Acta de Asamblea de cada empresa que sea socia, en la que se refiera la decisión de participar en el Consorcio y la designación de un representante dentro del mismo. Acta debidamente registrada y certificada por la Cámara de Comercio y Producción correspondiente al domicilio de la empresa y debidamente sellada con el sello social de la empresa.</p>	<p><b>Subsanable</b></p>
<p>Certificación original emitida por la Dirección General de Impuestos Internos (DGII), donde se manifieste que el CONSORCIO se encuentra al día en el pago de sus obligaciones fiscales. (Válido para la evaluación financiera y legal).</p>	<p><b>Subsanable</b></p>

**NOTA:** Las empresas o personas físicas que presenten ofertas como un consorcio serán consideradas a los fines del presente Pliego de Condiciones como una sola entidad, por lo que no podrán presentar otras ofertas en forma individual o como integrante de otro conjunto. **De igual manera, los accionistas de una razón social no podrán participar como oferente en el mismo proceso como persona física. Así mismo, el/los accionista (s) que se encuentre en dos o más empresas participante.**



Los integrantes del consorcio responderán solidariamente por todas las consecuencias de su participación en el conjunto, en los procedimientos de concesión y terminación de los productos contratados. Por lo que, dicha sociedad durará como mínimo, el tiempo necesario para la ejecución del contrato, hasta su liquidación y terminación.

En la oferta se proporcionarán para cada integrante del consorcio toda la información requerida en el capítulo Sobre A (Credenciales y Ofertas Técnicas).

**NOTA:** Todas las certificaciones deben estar vigentes.

El Oferente debe presentar con el nombre de “Sobre A” toda la documentación requerida y entregar el **“Sobre A” en original y dos (2) copias.**

**Validación de documentación presentada:** El Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE) como entidad contratante se reserva el derecho de validar con las entidades correspondientes todos los documentos suministrados como partes de las ofertas; es decir, que con la oferta se autoriza al INABIE a validar las informaciones presentadas.

**Sobre la forma de presentación de las Ofertas:** Ver en Anexo No. 8 el modelo del índice con el orden solicitado para la presentación de los documentos. Las páginas deben estar numeradas de manera consecutiva tal como se indica en el Acápito 2.13.

El INABIE entregará una lista de los documentos que deberán ser verificados por el notario, donde se haga constar lo recibido.

## **2.15 Forma de Presentación de las Muestras de los Alimentos**

Para los fines de la presente licitación los oferentes/proponentes **NO** deberán presentar muestras de los alimentos conjuntamente con la Oferta Técnica. Las muestras de los alimentos seleccionados por el INABIE serán requeridas **solo a los adjudicatarios**, previo a la firma de los contratos; y deberán corresponderse con las fichas técnicas publicadas por la entidad contratante para la presente licitación. El análisis de las muestras se llevará a cabo siguiendo el protocolo del Departamento de Aseguramiento de la calidad del INABIE, por medio de pruebas físico-químicas y microbiológicas realizadas en los laboratorios autorizados por el INABIE. El nombre del laboratorio donde se realizarán las pruebas será especificado en el contrato.

La Entidad Contratante hará además una inspección previa de los locales, almacenes y/o centros de distribución de los oferentes adjudicatarios para comprobar que el estado de los mismos, sus instalaciones, equipos y medios de transporte, si es el caso, se corresponden con lo presentado por estos en su Oferta.

## **2.16 Presentación de la Documentación Contendida en el “Sobre B”**

El “Sobre B” contendrá única y exclusivamente lo siguiente:

- A)** Garantía de la Seriedad de la Oferta. Correspondiente a la Licitación Pública Nacional de INABIE (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2021-0007).

La Garantía de Seriedad de la Oferta a ser depositada por el Oferente en el Sobre B, consistirá en una Póliza de Seguro a favor de la Entidad Contratante, emitida por empresas aseguradoras o

bancos comerciales de la República Dominicana. El cálculo del monto a asegurar se hará a partir del valor total del lote o los lotes por los que concursa el Oferente o Valor de la Oferta; para lo cual habrá de multiplicarse el Valor de la Oferta por el uno por ciento (1%) indicado en el numeral 1.22.1 de este Pliego de Condiciones Específicas.

**Valor de la Póliza a asegurar = Valor de la Oferta x 1%**

Las Ofertas deberán ser presentadas única y exclusivamente en el modelo que se anexa al efecto, (Referencia: MOD-INABIE-01-2) y una vez recibidas serán debidamente selladas por el Notario Público actuante, siendo inválida toda oferta bajo otra presentación.

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 de la República Dominicana, relacionados con los bienes y servicios conexos a ser suministrados.

### **Sección III Apertura y Validación de Ofertas**

#### **3.1 Procedimiento de Apertura de Sobres**

Las **propuestas Sobre A y Sobre B** serán recibidas vía electrónica, exclusivamente, **hasta el día diez (10) de mayo del 2021 hasta las 09:00A.M. a través del Portal Transaccional de la Dirección General de Contrataciones Públicas (DGCP). El día martes once (11) de mayo a las 9:00 A.M.** se llevará a cabo la apertura de las ofertas técnicas (Sobre A).

Las aperturas se realizarán en presencia del Notario Público actuante y de los miembros del Comité de Compras y Contrataciones virtualmente **y podrán seguirse en tiempo real a través de la plataforma de Instagram del INABIE en @INABIARD.**

#### **3.2 Apertura de los “Sobre A”, contentivos de Propuestas Técnicas**

El Notario Público actuante procederá a la apertura de los “Sobres A”, según el orden de llegada, procediendo a verificar la existencia de los documentos requeridos de conformidad con el listado que al efecto le será entregado. El Notario Público actuante, deberá sellar cada una de las páginas de los documentos contenidos en los “Sobres”, haciendo constar en el mismo la cantidad de páginas existentes.

El Notario Público actuante elaborará el acta notarial correspondiente, incluyendo las observaciones realizadas en el desarrollo del acto de apertura de los Sobres A, si las hubiere. El Notario Público actuante concluido el acto de recepción, dará por cerrado el mismo, indicando la hora de cierre.

Las actas notariales estarán disponibles para los Oferentes/ Proponentes, Representantes Legales, quienes para obtenerlas deberán hacer llegar su solicitud a través de la Oficina de Acceso a la Información (OAI).

#### **3.3 Validación y Verificación de Documentos**

Luego del acto de apertura de los Sobres A y durante los días indicados en el Acápite **2.5: Cronograma de la Licitación** el Comité de Compras y Contrataciones, mediante los peritos, procederá a la validación y verificación de los documentos contenidos en el referido “Sobre A” de los oferentes y de los que hayan sido

subsanaos. Ante cualquier duda sobre la información presentada, el Comité podrá comprobar, por los medios que considere adecuados, la veracidad de la información recibida.

No se considerarán aclaraciones a una Oferta presentada por Oferentes cuando no sean en respuesta a una solicitud de la Entidad Contratante. La solicitud de aclaración por la Entidad Contratante y la respuesta deberán ser hechas por escrito.

Antes de proceder a la evaluación detallada del “**Sobre A**”, los Peritos verificarán si cada Oferta se ajusta sustancialmente al presente Pliego de Condiciones Específica; o si existen desviaciones, reservas, omisiones o errores de naturaleza o de tipo subsanaos de conformidad a lo establecido en el numeral 1.20 del presente documento.

En los casos en que se presenten desviaciones, reservas, omisiones o errores de naturaleza o tipo subsanaos, los Peritos Especialistas procederán de conformidad con los procedimientos establecidos en el presente Pliego de Condiciones Específicas y lo incluirán en su reporte al Comité de Compras y Contrataciones con las recomendaciones de lugar.

**Nota: Se notificará a los oferentes mediante correo electrónico con los datos suministrados en el formulario de información del oferente para que confirmen o den acuse de recibo de la documentación enviada por lo que; el INABIE no se hace responsable de la inobservancia y revisión de los medios proporcionados para dar respuesta oportuna.**

### 3.4 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**” a partir de los documentos solicitados en el numeral 2.14 del presente Pliego de Condiciones Específicas.

#### **Elegibilidad:**

Que el Proponente está legalmente autorizado para realizar sus actividades comerciales en el país. (Deberá cumplir todas las condiciones para poder calificar; es decir, deberá presentar debidamente y de manera satisfactoria los documentos requeridos en el Acápito 2.14, que avalen sus actividades comerciales en el país).

#### **Capacidad Técnica:**

1. Que los locales y/o almacenes CUMPLEN con los requerimientos establecidos por la Entidad Contratante para almacenar y distribuir los alimentos; de acuerdo a lo estipulado en el formulario estándar de Capacidad Instalada.
2. Que posee los medios de transporte requeridos para distribuir los alimentos, o en su defecto presenta pruebas fehacientes de su compromiso para subcontratarlos.
3. Que tiene la capacidad operativa para la distribución de alimentos puerta a puerta.

**PÁRRAFO I:** El o los Oferentes/Proponentes que resulten Adjudicados de los lotes propuestos del presente proceso, que incurran en el incumplimiento de dos (2) quincenas (Fronterizo) consecutivas y dos semanas (Rural) o que durante la vigencia del contrato del año escolar sume seis (6) quincenas sin suplir a uno o

todos los centros educativos que conforman el o los lotes adjudicados, la Entidad Contratante procederá a dar por terminado y cancelará el contrato de suministro de alimentos bajo reservas de accionar contra estos por las vías legales existentes, procediéndose a contratar al adjudicatario más cercano que haya mostrado mayor cumplimiento en la entrega de la mercancía contratada en términos porcentuales y de acuerdo al cronograma establecido. Solicitando previamente, mediante “Carta de Solicitud de Disponibilidad”, que certifique que está en capacidad de suplir el o los lotes que le fueren indicados, en un plazo no mayor de diez (10) días hábiles contados a partir de la notificación de adjudicación. 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 del Contrato, conforme se establece en los DDL.

### **3.5 Fase de Homologación en la Evaluación Técnica**

Una vez concluida la recepción y apertura de los “Sobres A”, se procede a la fase de Homologación, por parte de peritos competentes. En vista de que no se solicitarán a los oferentes muestras de los alimentos licitados, los peritos actuantes en la presente licitación evaluarán si los documentos relativos a la evaluación técnica cumplen con los requerimientos del pliego, documentación que posteriormente será validada con la visita o inspección in situ.

El INABIE se reserva el derecho de levantar evidencias durante la inspección de las instalaciones del oferente a través de medios electrónicos audiovisuales como cámaras fotográficas y/o videos en cualquier momento durante el proceso de licitación, de forma que se pueda verificar la veracidad de la documentación depositada sobre capacidad instalada.

Los Peritos emitirán su informe al Comité de Compras y Contrataciones a los fines de la recomendación final sobre los resultados de la evaluación de las Propuestas Técnicas “Sobre A”; pronunciándose en torno a los criterios establecidos en el numeral 3.4. y basándose en el análisis de los documentos y formularios requeridos en el numeral 2.14.

### **3.6 Apertura de los “Sobres B”**

El día y hora fijado en el numeral **2.5 Cronograma de la Licitación**, el Comité de Compras y Contrataciones, dará inicio al Acto de Apertura y lectura de los “Sobre B”, se realizarán las aperturas en presencia del Notario Público actuante y de los miembros del Comité de Compras y Contrataciones virtualmente **y podrán seguirse en tiempo real a través de la plataforma de Instagram del INABIE en @INABIARD.**

Sólo se abrirán los sobres de los Oferentes/Proponentes que hayan resultado calificados en la primera etapa del proceso. Los demás sobres serán devueltos a cada Oferente, sin abrir, después de concluido el proceso de adjudicación.

La apertura de los Sobres B será en las instalaciones del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil ubicado en el sector Manganagua, Santo Domingo, D.N.

Dirección: Avenida 27 de Febrero No. 559.  
Teléfono: 809-732-2750

El o los Notarios Públicos actuantes elaborarán el acta notarial correspondiente, incluyendo las observaciones realizadas al desarrollo del acto de apertura, si las hubiera, por parte de los Representantes Legales o Agentes Autorizados de los Oferentes/ Proponentes.

### **3.7 Confidencialidad del Proceso**

Según el Artículo 25 de la Ley 340-06 sobre Compras y Contrataciones Públicas, las informaciones relativas 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.

### **3.8 Plazo de Mantenimiento de la Oferta**

En base a lo establecido en el Artículo 115 del Reglamento 543-12, los Oferentes/Proponentes deberán mantener las Ofertas por el término de los días hábiles a partir de la fecha del acto de apertura realizado el **11 de mayo del 2021 hasta el 27 de julio del presente año 2021**, fecha en la cual se habrá publicado los Oferentes que resulten adjudicatarios y se habrá constituido la Garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato. 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.

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, según lo establece el Artículo 22 de la Ley 340-06. 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 la Oferta oportunamente constituida.

### **3.9 Evaluación Oferta Económica (Documentos contenidos en el Sobre B)**

El Comité de Compras y Contrataciones comprobará la presentación o no de la Garantía de Seriedad de la Oferta; los cuales deberán ser presentados en los formatos y condicionantes establecidos para estos fines en el presente Pliego de Condiciones y verificará el cumplimiento de los mismos.

## **Sección IV Adjudicación**

### **4.1 Criterios de Adjudicación**

Según establece el Artículo 26 de la Ley 340-06 el Comité de Compras y Contrataciones evaluará las Ofertas dando cumplimiento a los principios de transparencia y publicidad, objetividad, participación y demás, que regulan la actividad contractual y comunicará por escrito al Oferente/Proponente que resulte favorecido y a los demás oferentes. Al efecto, se tendrán en cuenta los factores técnicos y de distribución más favorables, establecidos en el **Acápito 2.14: Documentación a Presentar en SOBRE A (Oferta Técnica) y 2.16: Documentación Contendida en el “Sobre B” (Oferta Económica Garantía de Seriedad de la Oferta)**, de este pliego de condiciones específicas.

La adjudicación será decidida a favor del Oferente/Proponente cuya propuesta cumpla con los requisitos exigidos y sea calificada teniendo en cuenta la calidad, proximidad y las demás condiciones que se establecen en el presente Pliego de Condiciones Específicas.

## **Preferencias:**

### **1) Ubicación de la Planta Física:**

Cercanía de la Planta Física donde opera el oferente con relación a los centros educativos que conforman los lotes propuestos: Tendrán la preferencia los oferentes que tengan su local, almacenes o centros de distribución ubicados en las localidades más cercanas al lote licitado, de acuerdo con los términos especificados en el numeral 2.2 de este Pliego de Condiciones Específicas. Para los fines de la presente Licitación se considera Oferente/Proponente más Cercano aquel cuya Planta Física se encuentre ubicada a una distancia menor que cualquier otro Oferente para acceder a la mayor cantidad de centros educativos que componen el lote en el menor tiempo.

Para los fines específicos de la presente licitación **la adjudicación se hará por lotes**. Cada lote se adjudicará al Oferente más cercano que haya cumplido con los requisitos establecidos en el numeral 3.4 del presente pliego y se haya acogido al precio estándar indicado en el numeral 1

**Párrafo 1:** Si se presentase una sola Oferta, ella deberá ser considerada y se procederá a la Adjudicación, si cumple con lo exigido en este Pliego de Condiciones Específicas.

## **4.2 Empate entre Oferentes**

En caso de empate entre dos o más Oferentes/Proponentes, se procederá a realizar una distribución proporcional entre los Oferentes/Proponentes empatados, de ser posible. De no ser aceptada por uno o más de los Oferentes/Proponentes empatados, o de no ser posible la distribución proporcional por la naturaleza de la compra, 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.

### **4.2.1 Adjudicación de Lotes desiertos**

De acuerdo el Artículo 24 de la Ley 340-06 sobre Compras y Contrataciones Públicas, el Comité de Compras y Contrataciones podrá declarar desierto el procedimiento, total mediante el dictado de un acto administrativo, antes de la adjudicación, siempre y cuando existan informes de carácter legal y técnico debidamente justificados.

El Comité de Compras y Contrataciones podrá declarar desierto el procedimiento parcial o total 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.
- Por violación sustancial del procedimiento de Licitación.

En el caso de quedar lotes desiertos, ya sea porque no se presentara propuesta para un lote determinado o en alguna provincia no existiera la disponibilidad de suplidores que cumplan con los requisitos establecidos en el pliego de condiciones; se procederá de la manera siguiente:

La Entidad Contratante procedería a fragmentar la cantidad licitada del Lote desierto en partes equitativas con fines de distribuirlo entre los oferentes calificados; lo cual procederá a notificar a los mismos para que en un plazo no mayor de un (1) día, expresen su interés de participar en dicha distribución. La distribución se haría en acto público y ante notario en la fecha y hora establecidas entre los oferentes calificados que se declararon interesados.

**Párrafo:** Tendrán preferencia los oferentes interesados cuyas instalaciones estén ubicadas en una de las provincias pertenecientes al Lote desierto.

En caso de existir algún desacuerdo entre los Oferentes interesados en la distribución de las cantidades del Lote desierto, se procederá a una distribución al azar de dicha cantidad. En caso de desistimiento de alguno de los adjudicatarios de la fracción asignada, ésta se asignará automáticamente al Oferente habilitado interesado que tenga el menor monto total correspondiente a otros contratos vigentes con el INABIE, si es el caso. Lo anterior se aplica, siempre y cuando el oferente presente mayor nivel de cumplimiento. En caso de que sea un oferente nuevo en el proceso, se aplicaría siempre y cuando presente mayor capacidad instalada.

**Párrafo:** Para la asignación de los lotes desiertos no se tomará en cuenta el tope máximo de raciones establecido en el punto 4 del numeral 2.2.

### **4.3 Acuerdo de Adjudicación**

El Comité de Compras y Contrataciones luego del proceso de verificación y validación del informe de recomendación de Adjudicación, conoce las incidencias y si procede, aprueba el mismo y emite 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.

La Notificación de la Adjudicación indicará de manera explícita la cantidad o cantidades adjudicadas.

### **4.4 Adjudicaciones Posteriores**

En caso de incumplimiento del Oferente Adjudicatario, por presentarse algunas de las causas de incumplimiento contractual establecidas en el numeral 5.1.5, o de no suscripción en el plazo indicado en el numeral 5.1.4 del Presente Pliego, así como: Renuncia del suplidor al contrato adjudicado, incumplimiento en los planes de mejoras de aplicar, nuevos Centros autorizados por el MINERD, suspensión del contrato por parte del INABIE, de observarse alguna anomalía en contra de los intereses institucionales y cualquier

otra causa que pueda surgir antes o durante la ejecución del contrato, no aquí enunciada, la Entidad Contratante procederá a solicitar, mediante “Carta de Solicitud de Disponibilidad”, al siguiente Oferente/Proponente que certifique si está en capacidad de suplir el o los lotes que le fueren indicados, en un plazo no mayor de diez (10) días hábiles, contados a partir de la notificación de la adjudicación. 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 del Contrato, conforme se establece en los DDL.

## PARTE 2 CONTRATO

### Sección V Disposiciones Sobre los Contratos

#### 5.1 Condiciones Generales del Contrato

Según el Artículo 28 de la **Ley 340-06 sobre Compras y Contrataciones Públicas**, el contrato para considerarse válido deberá contener las siguientes cláusulas, las cuales son enunciativas no limitativas.

- |   |                                  |
|---|----------------------------------|
| 1) Antecedentes.                                  | 12) Fuerza Mayor.                |
| 2) Objeto.  | 13) Finalización del Contrato.   |
| 3) Interpretación del Contrato.                   | 14) Prorroga al Contrato.        |
| 4) Idioma predominante.                           | 15) Modificaciones a l Contrato. |
| 5) Condiciones de Pago.                           | 16) Derecho Supletorio.          |
| 6) Precio y Cláusula de actualización de precios. | 17) Acuerdo Integro.             |
| 7) Plazo de entrega.                              | 18) Rescisión del Contrato.      |
| 8) Obligaciones de las partes.                    | 19) Nulidad.                     |
| 9) Garantías.                                     | 20) Legislación aplicable.       |
| 10) Incumplimiento del Oferente.                  | 21) Conflicto de intereses.      |
| 11) Efectos del Incumplimiento.                   | 22) Arreglo de disputas          |

##### 5.1.1 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 del Contrato sean cumplidos.

##### 5.1.2 Garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato

Se deberá presentar una Póliza de Seguro a la Entidad Contratante (Referencia: MOD-INABIE-02), por un monto equivalente al Uno por Ciento (1%) del monto adjudicado del contrato, en el plazo de cinco (5) días hábiles, contados a partir de la notificación de la adjudicación.

La Póliza de Seguro debe estar vigente hasta la liquidación del Contrato, según lo indicado en el Artículo 115 del Reglamento 543-12 de la Ley 340-06 sobre Compras y Contrataciones Públicas.



### 5.1.3 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 del Sistema Nacional de Compras y Contrataciones Públicas.

El Contrato se perfeccionará por la suscripción del Contrato a intervenir.

Al momento de la suscripción del contrato, el adjudicatario debe presentar toda la documentación requerida al día, es decir, deberá verificar y presentar los siguientes documentos actualizados:

- Póliza de Fiel Cumplimiento de Contrato
- Póliza de Buen Uso del Anticipo (20%).
- Certificación MIPYME (Si aplica)
- Certificación de la TSS
- Certificación de la DGII
- Registro de Proveedor del Estado

### 5.1.4 Plazo para la Suscripción del Contrato

Según el Artículo 106 del Reglamento 543-12 de la Ley 340-06 sobre Compras y Contrataciones Públicas los Contratos deberá celebrarse la suscripción del contrato en el plazo que se indique en el presente Pliego de Condiciones Específicas. En este sentido, deberán suscribirse los contratos en un plazo no mayor de veinte (20) días hábiles, contados a partir de la fecha de convocatoria para la suscripción del contrato.

En caso de no suscribirse el referido contrato en el plazo establecido en el párrafo anterior, se considerará como renuncia a la adjudicación del oferente adjudicatario, procediéndose de acuerdo con lo establecido el numeral 4.4 sobre “Adjudicaciones Posteriores.”

En caso de que un oferente adjudicado no disponga de la documentación requerida actualizada a la hora de firmar su contrato en el plazo anteriormente indicado, se considerará como renuncia a la adjudicación del oferente adjudicatario, procediéndose de acuerdo a lo establecido el numeral 4.4 sobre “Adjudicaciones Posteriores.”

### 5.1.5 Incumplimiento del Contrato

En el Artículo 128 del Reglamento 543-12, se considerará incumplimiento del Contrato:

- Resciliación o mutuo acuerdo entre los contratantes.
- Incumplimiento grave de las obligaciones contraídas por el contratante.
- Estado de notoria insolvencia del contratante a menos que se mejoren las cauciones entregadas o las existentes sean suficientes para garantizar el cumplimiento del contrato  
Por exigirlo el interés público o la seguridad nacional

Se considerará incumplimiento del Contrato:

- a. La violación del cronograma de entrega suministrado por el INABIE
- b. El atraso del Proveedor en la entrega de los alimentos
- c. La falta de calidad de los alimentos suministrados.
- d. El Suministro de menos unidades de las solicitadas, no aceptándose partidas incompletas para los adjudicatarios en primer lugar.
- e. La mora o retraso del suplidor de más de cinco días laborables, para entregar la documentación requerida para la emisión del anticipo.

### **5.1.6 Efectos del Incumplimiento**

El incumplimiento del Contrato por parte del Proveedor determinará su finalización y supondrá para el mismo la ejecución de la Garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato, procediéndose a contratar al Adjudicatario que haya mostrado mayor cumplimiento en la entrega de la mercancía contratada en términos porcentuales y de acuerdo al cronograma establecido.

En los casos en que el incumplimiento del Proveedor constituya falta de calidad de los alimentos 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.

En caso de presentarse algún(os) de los incumplimientos indicados en el numeral 5.1.4 y 5.1.5, la institución procederá a notificar al (los) suplidor(es) mediante acto de alguacil la rescisión o finalización del mismo.

### **5.1.7 Ampliación o Reducción de la Contratación**

La Entidad Contratante no podrá producir modificación alguna de las cantidades previstas en el Pliego de Condiciones Específicas.

#### **5.1.7.1 Fuerza Mayor**

Cualquier evento o situación que escapen al control de la Entidad Contratante, imprevisible e inevitable, y sin que esté envuelta su negligencia o falta, como son, a manera enunciativa pero no limitativa, epidemias, guerras, actos de terroristas, huelgas, fuegos, explosiones, temblores de tierra, catástrofes, inundaciones y otras perturbaciones ambientales mayores, condiciones severas e inusuales del tiempo.

Las causas de Fuerza Mayor o Caso Fortuito especificadas anteriormente **no** incluyen:

- a) Cualquier evento causado por negligencia o acción intencional de una parte.
- b) Cualquier evento que una de las partes pudo haber tomado en cuenta al momento de la firma o de la ejecución de este Contrato para evitar incumplimiento de sus obligaciones.

- c) La falla de una parte involucrada en el presente Contrato, que le impida cumplir cualquiera de sus obligaciones, no será considerada como incumplimiento, siempre y cuando éste surja de un evento de Fuerza Mayor o Caso Fortuito y la parte afectada haya tomado todas las precauciones razonables, con el debido esmero y cuidado, siempre con el objetivo de cumplir con los términos y condiciones establecidos en este Contrato.

**PARRAFO I:** Si por una causa de Fuerza Mayor o Caso Fortuito, la **SEGUNDA PARTE** no cumple con el cronograma de entrega, la **PRIMERA PARTE** extenderá el Contrato por un tiempo igual al período en el cual la **SEGUNDA PARTE** no pudo cumplir, debido únicamente a esta causa. Si la **SEGUNDA PARTE** dejara de presentar tal reclamación o de dar el aviso requerido dentro del período especificado, se considerará como que ha renunciado a su derecho en relación a la ocurrencia de la Fuerza Mayor o Caso Fortuito.

**PARRAFO II:** En caso de que la suspensión de la docencia no se deba a una causa imprevista o de fuerza mayor, el Director del Centro Educativo, el Director del Distrito Educativo o el Director Regional correspondiente, estarán en la obligación de notificar al **SUPLIDOR** mediante oficio escrito, fax, teléfono o mail, la suspensión de la docencia, antes de las 11:30 a.m. (tanda matutina) y de las 5:30 p.m. (tanda vespertina) del día que precede al día de la suspensión, es decir, en un plazo no menor de veinte (20) horas antes del inicio de la próxima entrega de las raciones del Desayuno Escolar, a los fines de que el **SUPLIDOR** se abstenga de producir y transportar el producto al Centro Educativo el día siguiente. Igualmente, para los fines que fueren pertinentes, el Director del Centro Educativo, el Director del Distrito Educativo o el Director Regional deberán notificar al Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, la causa que originó la suspensión.

#### **Medidas a Tomar por las Partes en caso de Fuerza Mayor:**

- a. La parte afectada por un evento de Fuerza Mayor o Caso Fortuito deberá tomar las medidas razonables para suprimir la inhabilidad de la otra Parte en cumplir con sus obligaciones.
- b. La parte afectada por un evento de Fuerza Mayor o Caso Fortuito deberá notificar, en un plazo no mayor de veinte (20) horas y por escrito a la otra parte la ocurrencia del evento, indicando su naturaleza y causa. De igual manera deberá notificar por escrito a la otra parte la restauración de las condiciones normales tan pronto se resuelva la situación de Fuerza Mayor o Caso Fortuito.
- c. Las partes adoptarán todas las medidas posibles para reducir las consecuencias adversas de un evento de Fuerza Mayor o Caso Fortuito.

Ni la **PRIMERA PARTE** ni la **SEGUNDA PARTE** serán responsables de cualquier incumplimiento de El Contrato si su ejecución ha sido demorada, impedida, obstaculizada o frustrada por causas demostrada de Fuerza Mayor o Caso Fortuito.

#### **5.1.8 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.
- Resciliación o mutuo acuerdo entre las partes.
- 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.

**NOTAS:**

(i) Resiliación es la supresión para el futuro de un contrato sucesivo a causa de la inejecución por una de las partes de las obligaciones que le incumben.

(ii) El Contrato Sucesivo implica para su ejecución el trascurso de cierto tiempo porque existe entre las partes una relación continua de obligación.

**5.1.9 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.

En caso de que el INABIE verifique que el Proveedor ha realizado una subcontratación sin su autorización tendrá la facultad de dar por **concluido el contrato**, en virtud de que esto supone un incumplimiento a las disposiciones establecidas anteriormente. De manera que serán aplicados los mismos “Efectos del incumplimiento” indicados en el Numeral 5.1.6 del presente Pliego de Condiciones.

**5.2 Condiciones Específicas del Contrato**

En adición a las cláusulas generales especificadas precedentemente, de conformidad con la naturaleza de la contratación, los contratos deberán contener;

1. Características Generales de los Productos.
2. Cumplimiento de las especificaciones técnicas.
3. Alcance de los Servicios.
4. Capacidad Instalada.
5. Mecanismos de almacenamiento y distribución.

**5.2.1 Vigencia del Contrato**

La vigencia del Contrato será de **199 días de docencia**, a partir de la fecha de la suscripción del mismo y hasta su fiel cumplimiento, de conformidad con el Programa de Suministro o Cronograma de Entrega de Cantidades Adjudicadas, formulado en base al calendario escolar establecido por el Ministerio de Educación, el cual formará parte integral y vinculante del mismo.

**5.2.2 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 Alimentos que se requieran mediante el correspondiente pedido, a partir de la fecha de suscripción del mismo y sustentado en el Programa de Suministro o Entrega de

Cantidades Adjudicadas, que forma parte constitutiva, obligatoria y vinculante del presente Pliego de Condiciones Específicas.

Los Proveedores iniciarán la entrega de los alimentos adjudicados a partir del inicio oficial del año escolar, el día fijado por el Ministerio de Educación en el mes **de agosto de 2021**, en el horario establecido. En la notificación de adjudicación se les indicará el día en que deberán iniciar las entregas de los alimentos.

### **5.2.3 Modificación del Cronograma de Entrega**

La Entidad Contratante, como órgano de ejecución del Contrato se reserva el derecho de modificar de manera unilateral el Programa de Suministro o Entrega de los Bienes Adjudicados, conforme entienda oportuno a los intereses de la institución.

Si el Proveedor no supe los Bienes en el plazo requerido, se entenderá que el mismo renuncia a su Adjudicación y se procederá a declarar como Adjudicatario a quien haya mostrado mayor cumplimiento en la entrega de la mercancía contratada en términos porcentuales y de acuerdo al cronograma establecido. De presentarse esta situación, la Entidad Contratante procederá a ejecutar la Garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato, como justa indemnización por los daños ocasionados.

### **5.2.4 Entregas Subsiguientes**

Las entregas subsiguientes se harán de conformidad con el Programa de Suministro o de Entrega establecido.

Las Adjudicaciones a lugares posteriores podrán ser proporcionales, y el Adjudicatario deberá indicar su disponibilidad en un plazo de **Cuarenta y Ocho (48) horas**, contadas a partir de la recepción de la Carta de Solicitud de Disponibilidad que al efecto le será enviada.

Los documentos de despacho a los centros educativos deberán reportarse según las especificaciones consignadas en el Contrato, el cual deberá estar acorde con el Pliego de Condiciones Específicas.

## **PARTE 3 ENTREGA Y RECEPCIÓN**

### **Sección VI Recepción de los Alimentos**

#### **6.1 Requisitos de Entrega**

Deben ser entregados conforme a las especificaciones técnicas descritas en el pliego de condiciones específicas y de acuerdo a lo establecido en el Calendario Escolar del Ministerio de Educación.

#### **6.2 Recepción Provisional**

El Director del centro educativo, su representante o el Comité de Recepción de los Alimentos del Centro Educativo deberán recibir los alimentos y verificar las condiciones del envase, cantidad, fecha de vencimiento, entre otros aspectos visibles y las características organolépticas (las cuales se evalúan con los

sentidos: olor, color, sabor, aspecto. Se toma una muestra y es evaluada por personal calificado, entrenado en este tipo de pruebas). La recepción deberá realizarse en el Centro Educativo correspondiente.

### **6.3 Recepción Definitiva**

Si los Alimentos son recibidos CONFORME y de acuerdo a lo establecido en el presente Pliego de Condiciones Específicas, se procede a la recepción definitiva.

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

**PARRAFO:** La Recepción Definitiva se dará luego de verificar la no ocurrencia del incumplimiento dispuesto en el Acápito 5.1.5 y que no haya sido afectado con lo dispuesto en el Acápito 5.1.6; ambos de este pliego de condiciones específicas.

### **6.4 Obligaciones del Proveedor**

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

El proveedor está obligado a mantenerse localizado y comunicar a INABIE cualquier cambio en sus formas de contacto.

Si se estimase que los citados Alimentos 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 lotes que les sean adjudicados, en las condiciones establecidas en el presente Pliego de Condiciones Específicas. 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.

## **Sección VII**

### **Documentos y Formularios**

#### **7.1 Documentos y 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 anexan como parte integral del mismo.

## 7.2 Anexos

1. Formulario de Presentación de la Oferta (Referencia: SNCC-F-034).
2. Garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato (Referencia: SNCC-D-038)
3. Modelo de Declaración Jurada (en original) de prohibición a participar, de no litigio judicial pendiente, de no estar en proceso de quiebra y de buenas prácticas de recepción, almacenamiento y re-empaque de productos (LEGALIZADO EN LA PROCURADURIA GENERAL DE LA REPÚBLICA, SIN EL LOGO DE LA INSTITUCIÓN). **Nota: Es obligatorio utilizar este formulario para la declaración jurada.**
4. Declaración Jurada de Precio Único. (Referencia MOD-INABIE-05-02)
5. Formulario de Capacidad Instalada (Referencia: MOD-INABIE-07-02).
6. Modelo de Índice para la Oferta Técnica "Sobre A" (Referencia: MOD-INABIE-10)
7. Formulario de Información sobre el Oferente (Referencia: SNCC-F-042).
8. Listado de Lotes MIPYMES licitados

Anexo 1

Referencia: SNCC-F-033

INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL  
Comité de Compras y Contrataciones del INABIE

**FORMULARIO DE PRESENTACION DE OFERTAS**

A los señores del: Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil

Nosotros, los suscritos, declaramos

- a) Hemos examinado y no tenemos reservas a los Pliegos de Condiciones para la Licitación de referencia, incluyendo las siguientes adendas realizadas a los mismos ( *Debe Incluir el nombre del Pliego de Condiciones Específicas junto a la referencia del proceso y las adendas que fueren realizadas*):

---

---

---

- b) De conformidad con los Pliegos de Condiciones y según el plan de entrega especificado en el Programa de Suministros/Cronograma de Ejecución, nos comprometemos a suministrar los siguientes bienes y servicios conexos, \_\_\_\_\_

---

---

---

- b.1 Que los Lotes para los cuales estamos licitando presentados en orden de interés serán los siguientes:

Número del Lote	Oficina de Recepción	Ruta	Provincia del Lote
Lote I			
Lote II			
Lote N			

En caso de ser necesario puede utilizar un formulario adicional para completar su relación de Lotes.

- c) Nuestra oferta se mantendrá vigente hasta la suscripción del contrato, contado a partir de la fecha límite fijada para la presentación de ofertas, de conformidad con los Pliegos de Condiciones de la



Licitación. Esta oferta nos obliga y podrá ser aceptada en cualquier momento hasta antes del término de dicho período.

- d) Si nuestra oferta es aceptada, nos comprometemos a obtener una garantía de fiel cumplimiento del Contrato, de conformidad con los Pliegos de Condiciones de la Licitación, por el importe del **CUATRO POR CIENTO (4%)** del monto total de la adjudicación, para asegurar el fiel cumplimiento del Contrato. (En caso de estar certificado como MIPYMES, la garantía será de **UNO POR CIENTO (1%)**)
- e) Para esta licitación no somos partícipes en calidad de Oferentes en más de una Oferta, excepto en el caso de ofertas alternativas, de conformidad con los Pliegos de Condiciones de la Licitación.
- f) Nuestra firma, sus afiliadas o subsidiarias, incluyendo cualquier subcontratista o proveedor de cualquier parte del Contrato, no han sido declarados inelegibles por el Comprador para presentar ofertas.
- g) Entendemos que esta Oferta, junto con su aceptación por escrito que se encuentra incluida en la notificación de adjudicación, constituirán una obligación contractual, hasta la preparación y ejecución del Contrato formal.
- h) Entendemos que el Comprador no está obligado a aceptar la Oferta evaluada como la más baja ni ninguna otra de las Ofertas que reciba.

(Nombre y apellido) \_\_\_\_\_ en calidad de  
\_\_\_\_\_ debidamente autorizado para actuar en nombre y  
representación de (poner aquí nombre del Oferente)

Firma \_\_\_\_\_

Sello

(Persona o personas autorizadas a firmar en nombre del Oferente)

Anexo 2

Referencia: SNCC-D-038

INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL  
Comité de Compras y Contrataciones del INABIE

**GARANTIA DE FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO**

Señores

**(Indicar Nombre de la Entidad)**

**POR CUANTO** (nombre y dirección del contratista) (en lo sucesivo denominado “el Proveedor”) se ha obligado, en virtud del Contrato N° (Indicar Número) de fecha (indicar fecha de suscripción del contrato) a suministrar a (nombre del comprador y breve descripción del bien) (en lo sucesivo denominado “el Comprador”).

**POR CUANTO** se ha convenido en dicho Contrato que el Proveedor le suministrará una garantía emitida a su favor por un garante de prestigio, por la suma establecida en el mismo con el objeto de garantizar el fiel cumplimiento por parte del Proveedor de todas las obligaciones que le competen en virtud del mencionado Contrato.

**POR CUANTO** los suscritos (nombre y dirección de la Entidad emisora) (en lo sucesivo denominados “el Garante”), hemos convenido en proporcionar al Proveedor una garantía a través de una POLIZA DE SEGURO por el monto del contrato en beneficio del Comprador.

**DECLARAMOS** mediante la presente nuestra calidad de Garantes a nombre del **Proveedor** y a favor del **Comprador**, por un monto máximo de (indicar la suma establecida en el Contrato) y nos obligamos a pagar al Comprador, contra su primera solicitud escrita, en que se afirme que el Proveedor no ha cumplido con alguna obligación establecida en el Contrato, sin argumentaciones ni objeciones, cualquier suma o sumas dentro de los límites de (indicar la suma establecida en el Contrato), sin necesidad de que el Comprador pruebe o acredite la causa o razones que sustentan la reclamación de la suma o sumas indicadas.

**CONVENIMOS** además en que ningún cambio o adición, ni ninguna otra modificación de las condiciones del Contrato o de los bienes que han de adquirirse en virtud del mismo, o de cualquiera de los documentos contractuales, que pudieran acordar el Comprador y el Contratista nos liberará de ninguna obligación que nos incumba en virtud de la presente garantía, y por la presente renunciamos a la notificación de toda modificación, adición o cambio.

Esta garantía es válida hasta el día (indicar el día en letra y números) del (indicar el mes) del (indicar año en letra y números).

1. Firmas Autorizadas.
2. Sello de la Entidad Emisora.

**INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL**  
Comité de Compras y Contrataciones del INABIE

**DECLARACION JURADA DE PROHIBICION A PARTICIPAR, DE NO LITIGIO JUDICIAL PENDIENTE, DE NO ESTAR EN PROCESO DE QUIEBRA, Y BUENAS PRÁCTICAS DE RECEPCION, ALMACENAMIENTO, RE- EMPAQUE DE PRODUCTOS**

En la ciudad de \_\_\_\_\_, República Dominicana, a los \_\_\_\_\_ días del mes de \_\_\_\_\_ del año \_\_\_\_\_, por ante mi Dr. \_\_\_\_\_, dominicano, mayor de edad, estado civil \_\_\_\_\_, domiciliado y residente en esta ciudad, portador de la Cedula de Identidad y Electoral número \_\_\_\_\_, Abogado-Notario Público de los del número de \_\_\_\_\_, con mi estudio profesional abierto en \_\_\_\_\_, de esta ciudad, asistido de los testigos que al final de este acto serán nombrados, compareció personalmente los señores \_\_\_\_\_, Cedula de Identidad y Electoral No. \_\_\_\_\_, domiciliados y residentes en la Calle \_\_\_\_\_, de la Ciudad \_\_\_\_\_, Provincia \_\_\_\_\_ de la República Dominicana \_\_\_\_\_, propietario de la empresa \_\_\_\_\_, ubicada en la Calle \_\_\_\_\_, No. \_\_\_\_\_, del Municipio y Provincia \_\_\_\_\_, personas a quienes doy fe de conocer, y me declararon libre y voluntariamente, lo siguiente:

**PRIMERO:** Que no se encuentra dentro de las prohibiciones que establece el Artículo 14 de la Ley 340-06 sobre Compras y Contrataciones de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones del Estado Dominicano;

**SEGUNDO:** Que estamos al día en el pago de nuestras obligaciones laborales y fiscales, conforme a nuestra legislación vigente;

**TERCERO:** Que no tiene juicio pendiente con el Estado Dominicano o sus entidades del Gobierno Central, con las Instituciones Descentralizadas y Autónomas no financieras, ni con las Instituciones Públicas de la Seguridad Social;

**CUARTO:** Que no estamos sometidos a un proceso de quiebra;

**QUINTO:** Que es propietario de la empresa \_\_\_\_\_, ubicada en la Calle \_\_\_\_\_, No. \_\_\_\_\_, del Municipio y Provincia \_\_\_\_\_, local que tiene la calidad de \_\_\_\_\_;

**SEXTO:** Que el área de recepción, almacenamiento y re- empaque de los productos cumplen con los requerimientos técnicos de un ambiente de Buenas Prácticas de Almacenamiento de Alimentos en los términos a continuación descritos:

**1) Instalaciones Físicas.**

- 1.1 El área externa está libre de basura, escombros, acumulación de agua, con drenaje adecuado.
- 1.2 El área interna está construida de manera tal que:
  - 1.2.1 Los pisos son de material fácilmente lavable y en buen estado.
  - 1.2.2 Los techos están bien conservados, sin filtraciones ni goteras

- 1.2.3 Las paredes están en buen estado, sin orificios ni grietas.
- 1.2.4 Las ventanas y puertas están en buen estado. Las de acceso al área externa están protegidas con mallas protectoras.
- 1.2.5 Las instalaciones eléctricas están en buen estado y protegidas.
- 1.2.6 La iluminación natural o artificial permite realizar las actividades de recepción, almacenamiento y re-empaque de los productos. Las lámparas están protegidas para evitar contaminación en caso de roturas.

## **2) Abastecimiento de agua.**

El área cuenta con suministro de agua, necesaria para la limpieza y baños.

## **3) Servicios de higiene del personal**

El área cuenta con baño (s) que tiene inodoro(s) y lavamanos, ubicado (s) fuera del área de recepción, almacenamiento y re-empaque, con materiales para la higienización del personal (papel y jabón).

## **4) Higiene del Personal.**

El personal que labora en el área viste ropa de color claro y limpia, con cubre pelo y calzado cerrado

Mantiene una buena higiene personal (bien aseado, uñas limpias, pelo corto, sin barbas), no usa prendas.

## **5) Eliminación de desechos sólidos.**

El área tiene zafacones con tapa para la colocar los desechos sólidos. La basura es retirada periódicamente para evitar acumulación.

## **6) Control de plagas.**

La empresa tiene un plan para controlar las plagas (ratas, cucarachas, moscas y otros). Utiliza productos químicos aprobados para la industria de alimentos.

## **7) Planta Física**

7.1 Almacenamiento a temperatura ambiente:

El área dispone de tarimas, armarios, anaqueles, para colocar los productos frescos y envasados, con buena ventilación.

7.2 Almacenamiento refrigerado:

El área dispone de neveras / freezer para la conservación de los productos que requieren refrigeración para su conservación, en buen estado físico y de funcionamiento.

## **8) Materiales para la limpieza**

El área cuenta con escobas, cubetas, palas, recogedores de basura, y otros utensilios que sean necesarios para la limpieza.

## **9) Orden y limpieza**

El área está limpia y en orden, libre de tierra, restos de alimentos, empaques u otros materiales objetables. En el área no se almacenan productos químicos, cemento, u otros materiales que pudieran contaminar los productos.

### 10) Distribución

- ✓ Los vehículos utilizados para la distribución de los productos en los centros educativos están en buen estado y con buen funcionamiento.
- ✓ La cantidad de vehículos permite cumplir con las entregas en el horario establecido.
- ✓ Tienen las condiciones para que los productos estén protegidos de la contaminación y calor excesivo durante la distribución.
- ✓ Declaro la disponibilidad de los medios de transporte requeridos en este pliego para las entregas de los alimentos adjudicados.

**SEPTIMO:** Que en el caso de resultar adjudicatario, acepta las supervisiones e inspecciones de su almacén y medios de transporte, por parte de la Entidad Contratante; tanto en la fase previa a la firma del Contrato como durante la ejecución del mismo.

**OCTAVO:** Que todos los documentos presentados y requeridos a los fines de esta licitación son originales.

**NOVENO:** No me encuentro en proceso de fiscalización, deudas e incumplimientos de contratos tipificados como grave con el INABIE.

**HECHO Y PASADO EN MI ESTUDIO** el día, mes y año antes indicados, acto que he leído íntegramente a los comparecientes, en presencia de los señores \_\_\_\_\_, cédulas de identidad y electoral No. \_\_\_\_\_, testigos instrumentales requeridos al efecto, libres de las tachas y excepciones que establece la ley, personas a quienes también doy fe conocer, quienes después de aprobarlo, comparecientes y testigos, lo han firmado y rubricado junto conmigo y ante mí, Notario infrascrito, que **CERTIFICO Y DOY FE.**

TESTIGOS

TESTIGOS

COMPARECIENTE

NOTARIO PÚBLICO

INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL  
Comité de Compras y Contrataciones del INABIE

**DECLARACIÓN JURADA DE ACEPTACIÓN DEL PRECIO DADO POR EL INSTITUTO  
NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL**

En la ciudad de \_\_\_\_\_, República Dominicana, a los \_\_\_\_\_ días del mes de \_\_\_\_\_ del año \_\_\_\_\_, por ante mi Dr. \_\_\_\_\_, dominicano, mayor de edad, estado civil \_\_\_\_\_, domiciliado y residente en esta ciudad, portador de la Cedula de Identidad y Electoral número \_\_\_\_\_, Abogado-Notario Público de los del número de \_\_\_\_\_, con mi estudio profesional abierto en \_\_\_\_\_, de esta ciudad, asistido de los testigos que al final de este acto serán nombrados, compareció personalmente los señores \_\_\_\_\_, Cedula de Identidad y Electoral No. \_\_\_\_\_, domiciliados y residentes en la Calle \_\_\_\_\_, de la Ciudad \_\_\_\_\_, Provincia \_\_\_\_\_ de la República Dominicana \_\_\_\_\_, propietario de la empresa \_\_\_\_\_, ubicada en la Calle \_\_\_\_\_, No. \_\_\_\_\_, del Municipio y Provincia \_\_\_\_\_, personas a quienes doy fe de conocer, y me declararon libre y voluntariamente, lo siguiente:

**PRIMERO:** Que acepta mediante esta declaración jurada el **PRECIO ESTANDAR O ÚNICO** dado en el Pliego de Condiciones Específicas del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE) como Oferta Económica, la cual será introducida en el Sobre A; por considerar que dicho precio se ajusta a los costos de producción y que resulta beneficioso a los intereses tanto particulares como a los del INABIE

**HECHO Y PASADO EN MI ESTUDIO** el día, mes y año antes indicados, acto que he leído íntegramente a los comparecientes, en presencia de los señores \_\_\_\_\_, cedula de identidad y electoral No. \_\_\_\_\_, testigos instrumentales requeridos al efecto, libres de las tachas y excepciones que establece la ley, personas a quienes también doy fe conocer, quienes después de aprobarlo, comparecientes y testigos, lo han firmado y rubricado junto conmigo y ante mí, Notario infrascrito, que **CERTIFICO Y DOY FE.**

TESTIGOS

TESTIGOS

COMPARECIENTE

NOTARIO PÚBLICO

Anexo 5

Referencia MOD-INABIE-07-02

**INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL**  
Comité de Compras y Contrataciones del INABIE  
**FORMULARIO DE CAPACIDAD INSTALADA**

**1. EDIFICACIONES / EQUIPOS REFRIGERACION**  
**(Anexar Fotos)**

**1.1 Área de construcción del área de recepción / almacenamiento / re- empaque(m<sup>2</sup>)**  
\_\_\_\_\_

**1.2 Material de construcción de : Estructura**\_\_\_\_\_

**Techo**\_\_\_\_\_ **Piso** \_\_\_\_\_ **ventanas** \_\_\_\_\_

**2.Equipos de refrigeración:**

**2.1 Cantidad**\_\_\_\_\_

**2.2 Tipo de equipo (nevera, freezer )**\_\_\_\_\_

**2. VEHICULOS PARA LA DISTRIBUCION**  
**(Anexar Fotos)**

**2.1 Cantidad de vehículos:** \_\_\_\_\_

**2.2 Modelo / año** \_\_\_\_\_

**Tienen protección para los productos** \_\_\_\_\_ **SI** \_\_\_\_\_ **NO**

\_\_\_\_\_  
**(Nombre y Firma del Agente Autorizado)**

\_\_\_\_\_  
**(Fecha)**

**Sello de la empresa**

**INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL**  
Comité de Compras y Contrataciones del INABIE

**INDICE**  
**OFERTA TÉCNICA (SOBRE A):**

**LICITACIÓN NO.: INABIE-CCC-LPN-2021-0007**

**Nombre de la Licitación:** \_\_\_\_\_

**NOMBRE DEL OFERENTE:** \_\_\_\_\_

<b>DOCUMENTOS</b>		<b>Página</b>
<b>Sección I - Formularios Estándar:</b>		
1) Formulario de Información sobre el Oferente (Referencia: SNCC-F-042).		
2) Formulario de Presentación de la Oferta. (Referencia: SNCC-F-034)		
3) Declaración Jurada de No Prohibición a Participar, De No Litigio Judicial Pendiente, De No Quiebra y de Capacidad Instalada y Buenas Prácticas de Recepción, Almacenamiento, Re-Empaque de Productos (Referencia: MOD-INABIE-05-02-2).		
4) Formulario de Capacidad Instalada (Referencia MOD-INABIE-07-02)		
<b>Sección II - Documentos para Evaluación Legal:</b>		
1) Registro de Proveedores del Estado (RPE), Rubro: Alimentos y Bebidas; emitido por la Dirección General de Contrataciones Públicas.		
2) 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.		
3) Copia del Certificado de Registro Mercantil (solo aplica para personas jurídicas)		
4) Documentos societarios: Copia Estatutos de la Compañía, Lista de Nomina de Accionistas actualizada y Última Asamblea, documentos registrados en la Cámara de Comercio y Producción que corresponda; Registro Mercantil actualizado; Poder de Representación. (No aplica para Personas Físicas)		
5) Copia de cedula de identidad y electoral del Oferente o del representante legal de la empresa.		
6) Certificación de MIPYMES, emitida por el Ministerio de Industria y Comercio.		
7) Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local donde opera el Oferente.		
8) Constancia de propiedad o contrato de arrendamiento de los medios de transporte de que dispone el Oferente para la distribución de los alimentos.		
9) Declaración Jurada de No Prohibición a Participar, De No Litigio Judicial Pendiente, De No Quiebra y de Capacidad Instalada y Buenas Prácticas de Recepción, Almacenamiento, Re-Empaque de Productos (Referencia: MOD-INABIE-05-02-2).		
<b>Para Consorcios, en adición: (No aplica para Personas Físicas)</b>		
10) Convenio o Acuerdo por el cual se formaliza el Consorcio.		
11) Acta de Asamblea de cada empresa que sea socia, en la que se refiera la decisión de participar en el Consorcio y la designación de un representante dentro del mismo. Acta debidamente registrada y		



certificada por la Cámara de Comercio y Producción correspondiente al domicilio de la empresa y debidamente sellada con el sello social de la empresa.	
12) Certificación original emitida por la Dirección General de Impuestos Internos (DGII), donde se manifieste que el CONSORCIO se encuentra al día en el pago de sus obligaciones fiscales. (Válido para la evaluación financiera).	
<b>Sección III - Documentos para Evaluación Técnica:</b>	
1) Formulario de Capacidad Instalada (Referencia MOD-INABIE-07-02)	
2) Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación; c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	
3) Formulario de Información sobre el Oferente (Referencia: SNCC-F-042).	
4) Formulario de Presentación de Oferta (Referencia: SNCC-F-034).	
5) Documentos que demuestren que tiene experiencia en distribución puerta a puerta de los alimentos licitados: a) Al menos una carta de recomendación de cliente al que sirva o haya servido. b) Tres referencias comerciales de clientes a los que haya servido.	
<b>Sección IV - Documentos para Evaluación Financiera:</b>	
1) Certificación original 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. (Válido para evaluación legal).	
2) Garantía de Mantenimiento de Oferta	
<b>Sección V - Otros documentos:</b>	

**NOTAS ACLARATORIAS:**

- El INABIE proporciona este Modelo de Índice con el propósito de contribuir a que las Ofertas sean presentadas de manera ordenada y completa.
- El Índice es una guía para la organización de la Oferta y de ninguna manera la sustituye.
- La Oferta será evaluada considerando los documentos que la constituyen; por lo tanto, la Oferta debe contener todos los documentos requeridos en este Pliego de Condiciones Específicas, estén o no estén mencionados en el Índice.

Anexo 7

Referencia SNCC-F-042

INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL  
Comité de Compras y Contrataciones del INABIE

**FORMULARIO DE INFORMACION SOBRE EL OFERENTE**

*[El Oferente deberá completar este formulario de acuerdo con las instrucciones siguientes. No se aceptará ninguna alteración a este formulario ni se aceptarán sustitutos.]*

Fecha: \_\_\_\_\_

1. Nombre o Razón Social del Oferente: <i>[indicar el nombre jurídico del Oferente]</i>
2. Si se trata de una asociación temporal o Consorcio, nombre jurídico de cada miembro: <i>[indicar el nombre jurídico de cada miembro del Consorcio]</i>
3. RNC del Oferente: <i>[indicar el número del Registro Nacional de Contribuyente]</i>
4. RPE del Oferente: <i>[indicar el número del Registro de Proveedores del Estado]</i>
5. Domicilio legal del Oferente:
6. Información del Representante autorizado del Oferente: Nombre: <i>[indicar el nombre del representante autorizado]</i> Dirección: <i>[indicar la dirección del representante autorizado]</i> Números de teléfono y fax: <i>[indicar los números de teléfono y fax del representante autorizado]</i> Dirección de correo electrónico: <i>[indicar la dirección de correo electrónico del representante autorizado]</i>

Firma \_\_\_\_\_

Sello

Nota: Estos datos serán utilizados para vía de contacto, por lo que deben ser exactos.

(\*) Se refiere al local donde está ubicado el negocio o empresa del Oferente, sea persona física o jurídica. Se requiere datos tales como: dirección, ciudad, país, etc. No se refiere a la dirección de la residencia del propietario del negocio, ni a la dirección de las oficinas administrativas de la compañía, a excepción que ambas direcciones sean las misma

Anexo 08

Referencia LI-INABIE-MIPYMES-11

INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL  
Comité de Compras y Contrataciones de INABIE

**Listado de lotes MIPYMES licitados por Distrito Educativo.-  
(Anexo de este Pliego de Condiciones Específicas).**

*No hay nada escrito después de esta línea*

---