



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

Departamento de Compras y Contrataciones

Licitación Pública Nacional
INABIE-CCC-LPN-2021-0008

PLIEGO DE CONDICIONES ESPECÍFICAS PARA

ELABORACIÓN DE PRODUCTOS: 1. PREPARADOS LÁCTEOS POLVO FORTIFICADO; 2. PRODUCTOS UHT (LECHE CON AZÚCAR, LECHE CON CHOCOLATE Y NÉCTAR DE FRUTAS) Y 3. PRODUCTOS PASTEURIZADOS (LECHE CON AZÚCAR, LECHE CON CHOCOLATE Y NÉCTAR DE FRUTAS) PARA SU DISTRIBUCIÓN A LOS CENTROS EDUCATIVOS PÚBLICOS DURANTE EL AÑO ESCOLAR 2021-2022; LLEVADA A CABO POR EL INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL, MINISTERIO DE EDUCACIÓN.

Santo Domingo, Distrito Nacional
República Dominicana
Marzo del 2021

TABLA DE CONTENIDO

GENERALIDADES	5
Prefacio	5
ESQUEMA GENERAL.....	6
PARTE I.....	7
PROCEDIMIENTOS DE LA LICITACIÓN	7
Sección I.....	7
Instrucciones a los Oferentes (IAO).....	7
1.1 Objetivos y Alcance.....	7
1.2 Definiciones e Interpretaciones.	7
1.3 Idioma.	11
1.4 Precio de la Oferta.....	12
1.5 Moneda de la Oferta.....	13
1.6 Normativa Aplicable.....	13
1.7 Competencia Judicial.....	14
1.8 De la Publicidad.....	15
1.9 Etapas de la Licitación.....	15
1.10 Órgano de Contratación.....	16
1.11 Atribuciones.....	16
1.12 Órgano Responsable del Proceso.....	16
1.13 Exención de Responsabilidades.....	16
1.14 Prácticas Corruptas o Fraudulentas.....	17
1.15 De los Oferentes/Proponentes Habilitados / No Habilitados.....	17
1.16 Prohibición de Contratar con el Estado.....	17
1.17 Demostración de Capacidad para Contratar.....	19
1.18 Representante Legal.....	20
1.19 Subsanaiones.....	20
1.20 Rectificaciones Aritméticas.....	21
1.21 Garantías.....	21
1.21.1 Garantía de la Seriedad de la Oferta.....	21
1.21.2 Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato.....	22
1.21.3 Alcances de las Garantías.....	22
1.22 Devolución de las Garantías.....	23
1.23 Consultas, Circulares y Enmiendas.....	23
1.24 Dirección.....	23
1.25 Circulares.....	23
1.26 Enmiendas.....	24
1.27 Reclamos, Impugnaciones y Controversias.....	24
Sección II.....	25
Datos de la Licitación (DDL)	25
2.1 Objeto de la Licitación.....	25
2.2 Procedimiento de Selección.....	25
2.3 Fuente de Recursos.....	26
2.4 Condiciones de Pago.....	26
2.5 Cronograma de la Licitación.....	26



2.6 Disponibilidad y Adquisición del Pliego de Condiciones	27
2.7 Conocimiento y Aceptación del Pliego de Condiciones.	27
2.8 Descripción de los Bienes.	28
2.8.1 Fichas Técnicas.	28
2.9 Duración del Suministro.	69
2.10 Programa de Suministro.	69
2.11 Presentación de Propuestas Técnica “Sobre A” y Económica “Sobre B”	69
2.12 Lugar, Fecha y Hora.	69
2.13 Forma para la Presentación de los Documentos Contenidos en el “Sobre A”.	69
2.14 Documentación a Presentar en SOBRE A (Oferta Técnica)	69
2.14.1.1 Documentos para Evaluación Técnica:	70
2.14.1.2 Documentos para Evaluación Financiera:	73
2.14.1.3 Documentos para Evaluación Legal:	73
2.15 Forma de Presentación de las Muestras de los Productos.	76
2.16 Presentación de la Documentación Contendida en el “Sobre B”.	77
Sección III.....	78
Apertura y Validación de Ofertas.....	78
3.1 Procedimiento de Apertura de Sobres.	78
3.2 Apertura de los “Sobre A”, contentivos de Propuestas Técnicas.	78
3.3 Validación y Verificación de Documentos.	78
3.4 Criterios de Evaluación.	79
3.4.1 Situación Financiera:	79
3.5 Fase de Homologación en la Evaluación Técnica.	80
3.6 Apertura de los “Sobres B”.	81
3.7 Confidencialidad del Proceso.	81
3.8 Plazo de Mantenimiento de la Oferta.	81
3.9 Evaluación Oferta Económica (Documentos contenidos en el Sobre B).	81
Sección IV.....	82
Adjudicación.....	82
4.1 Criterios de Adjudicación.	82
4.2 Empate entre Oferentes.	83
Las empresas de reciente instalación y sin experiencia previa en procesos de producción similares que resultaren calificadas durante el proceso de evaluación técnica y económica, serán adjudicadas de acuerdo a su capacidad instalada. Las cuáles serán validadas y probadas en la visita técnica para comprobar que están funcionando y que están aptas condiciones productivas.	83
4.2.1 Adjudicación de Lotes desiertos.	83
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 o parcialmente, en los siguientes casos:	83
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.	83
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:	83
La Entidad Contratante procederá a fragmentar la cantidad licitada del lote desierto en partes equitativas con fines de distribuirlo entre los oferentes calificados más cercanos; 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 hará en acto público y ante notario en la fecha y hora establecidas por la Entidad Contratante, entre los oferentes calificado que se declararon interesados.	83
En caso de existir algún desacuerdo entre los oferentes interesados en la distribución de los nuevos lotes, se procederá a una distribución al azar de los mismos. En caso de desistimiento de alguno de los adjudicatarios de la fracción del lote, esta se reasignará mediante una distribución al azar. Las distribuciones al azar serán realizadas en acto público y ante notario.	83
4.3 Acuerdo de Adjudicación.....	84



4.4 Adjudicaciones Posteriores.	84
PARTE 2	85
CONTRATO	85
Sección V	85
Disposiciones Sobre los Contratos.....	85
5.1 Condiciones Generales del Contrato.	85
5.1.1 Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato.	85
5.1.2 Perfeccionamiento del Contrato.	85
5.1.3 Plazo para la Suscripción del Contrato.....	86
5.1.5 Incumplimiento del Contrato.	86
5.1.6 Efectos del Incumplimiento.	87
5.1.7 Ampliación o Reducción de la Contratación.....	87
5.1.8 Finalización del Contrato.	88
5.1.9 Subcontratos.....	88
5.2 Condiciones Específicas del Contrato.	88
5.2.1 Vigencia del Contrato.	89
5.2.2 Inicio del Suministro.	89
5.2.3 Modificación del Cronograma de Entrega.	89
5.2.4 Entregas Subsiguientes.....	89
PARTE 3	90
ENTREGA Y RECEPCIÓN	90
Sección VI.....	90
Recepción de los Bienes.....	90
6.1 Requisitos de Entrega.....	90
6.2 Recepción Provisional.....	90
6.3 Recepción Definitiva.....	90
6.4 Obligaciones del Proveedor.	90
Sección VII	91
Documentos y Formularios.....	91
7.1 Documentos y Formularios Tipo.....	91
7.2 Anexos.	91



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 conexos, 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).

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 conexos 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 y el procedimiento de Estudio de Precios.

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



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, dedicadas a la fabricación de los bienes referidos y que deseen participar en la Licitación **ELABORACIÓN DE PRODUCTOS: 1. PREPARADOS LÁCTEOS POLVO FORTIFICADO; 2. PRODUCTOS UHT (LECHE CON AZÚCAR, LECHE CON CHOCOLATE Y NÉCTAR DE FRUTAS) Y 3. PRODUCTOS PASTEURIZADOS (LECHE CON AZÚCAR, LECHE CON CHOCOLATE Y NÉCTAR DE FRUTAS) PARA SU DISTRIBUCIÓN A LOS CENTROS EDUCATIVOS PÚBLICOS DURANTE EL AÑO ESCOLAR 2021-2022; LLEVADA A CABO POR EL INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL, MINISTERIO DE EDUCACIÓN. (REFERENCIA: INABIE-CCC-LPN-2021-0008).**

Este documento constituye la base para la preparación de las Ofertas. Si el Oferente/Proponente omite suministrar alguna parte de la información requerida en el presente Pliego de Condiciones Específicas o presenta una información que no se ajuste sustancialmente en todos sus aspectos al mismo, el riesgo estará a su cargo y el resultado podrá ser el rechazo de su Oferta o Propuesta.

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.

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

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 prácticas 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 servicios u obras 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 de forma física o virtual, personal o a través del correo de Compras y Contrataciones, 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 Calificados para participar en el proceso de Licitación.

Cronograma de Actividades: Cronología del Proceso de Licitaciones.

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, PAE.

Departamento Gestión Alimentaria: Departamento del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil responsable de administrar el Programa de Alimentación Escolar (PAE) 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 (PAE) 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, mediante la vía digital y física.

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.

Fabricante Nacional: Persona física o moral que produce en la República Dominicana los bienes ofertados y suministrados en el procedimiento de contratación correspondiente.

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 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 responsable por los servicios de apoyo a los estudiantes del sistema educativo público y que ejecuta los Programas de Apoyo Social Estudiantil, mediante los cuales suministra uniformes y útiles escolares.

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

Leche con Azúcar Pasteurizada: Es el producto elaborado con leche de vaca, azúcar y estabilizantes permitidos por el Codex Alimentarius, que ha sido sometido a un tratamiento térmico específico y por un tiempo determinado (pasteurización) que asegure la total destrucción de los organismos patógenos que pueda contener y casi la totalidad de los organismos no patógenos, sin alterar en forma considerable su composición, sabor ni valor nutritivo y que cumple con las especificaciones establecidas por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil.

Leche con Chocolate Pasteurizada: Es el producto elaborado con leche de vaca, azúcar, cacao en polvo (cocoa) y estabilizantes permitidos por el Codex Alimentarius, que ha sido sometido a un tratamiento térmico específico y por un tiempo determinado (pasteurización) que asegure la total destrucción de los organismos patógenos que pueda contener y casi la totalidad de los organismos no patógenos, sin alterar en forma considerable su composición, sabor ni valor nutritivo y que cumple con las especificaciones establecidas por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil.

Leche con Azúcar UHT: Es el producto elaborado con leche de vaca, azúcar y estabilizantes permitidos por el Codex Alimentarius que ha sido sometido a un tratamiento térmico de 135 -140°C durante 2 - 4 segundos, envasado asépticamente en recipientes estériles y cerrados herméticamente para su conservación, y que cumple con las especificaciones establecidas por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil.

Leche con Chocolate UHT: Es el producto elaborado con leche de vaca, azúcar, cacao en polvo (cocoa) y estabilizantes permitidos por el Codex Alimentarius que ha sido sometido a un tratamiento térmico de 135 - 140°C durante 2 - 4 segundos, envasado asépticamente en recipientes estériles y herméticamente cerrados para su conservación y que cumple con las especificaciones establecidas por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil.

Leche de Producción Nacional: Leche fluida obtenida por el ordeño de vacas sanas en la República Dominicana y que cumple con las especificaciones establecidas en la Norma Dominicana NORDOM 19 Leche Cruda de Vaca. La leche utilizada para elaborar los productos pasteurizados destinados al Programa de Alimentación Escolar deberá ser Grado A.

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.

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.

Néctar de Frutas Pasteurizado: Es el producto líquido que se obtiene mezclando jugo de frutas concentrado o sin concentrar y/o la parte comestible de la fruta finamente dividida o tamizada (pulpa) con agua, edulcorantes naturales y aditivos permitidos por el Codex Alimentarius (acidulantes, antioxidantes y estabilizantes), el cual es sometido a un tratamiento térmico específico (pasteurización) que asegure la total destrucción de los organismos patógenos que pueda contener y casi la totalidad de los organismos no patógenos, sin alterar de forma considerable su composición, sabor ni valor nutritivo y que cumple con las especificaciones establecidas por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE).

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.

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

Oferta 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 Calificado: Aquel que participa en el proceso de Licitación y resulta Conforme en la fase de Evaluación Técnica del Proceso.

Peritos: Funcionarios expertos en la materia del proceso llevado a cabo, de la Entidad Contratante, de otra entidad pública o contratados 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.

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 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.

Producto de fabricación nacional: Bien final obtenido de un proceso productivo que consiste en realizar dentro de territorio nacional la transformación sustancial de insumos, partes o componentes nacionales.

Productos Pasteurizados: Son los productos elaborados de acuerdo a las fichas técnicas establecidas por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, según se describe en el Numeral 2.8: Descripción de los Bienes, del presente Pliego de condiciones. Los productos pasteurizados que forman parte de este pliego de condiciones son los siguientes: Leche con azúcar, Leche con Chocolate y Néctar de Frutas.

Programa de Alimentación Escolar (PAE): 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 PAE suministra a cada beneficiario diariamente, de acuerdo al menú y sus necesidades nutricionales.

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 microorganismos presentes (de acuerdo a las normas nacionales e internacionales) y la ausencia de microorganismos patógenos.

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

Resolución de la Adjudicación: Acto Administrativo mediante el cual el Comité de Compras y Contrataciones procede a la Adjudicación al/los oferentes 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.
- 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 Elaboración de **Productos: 1. Preparados Lácteos Polvo Fortificado; 2. Producto UHT (Leche con azúcar, Leche con Chocolate y Néctares de Frutas) y 3. Productos Pasteurizados Leche con azúcar, Leche con Chocolate y Néctares de Frutas)**, para el Programa de Alimentación Escolar, establece **UN PRECIO ÚNICO O ESTÁNDAR** para los productos.

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 raciones alimenticias. La ración alimenticia está integrada por los siguientes productos: **Elaboración de productos: 1. Preparados Lácteos Polvo Fortificado; 2. Producto UHT (Leche con azúcar, Leche con Chocolate y Néctares de Frutas) y 3. Productos Pasteurizados Leche con azúcar, Leche con Chocolate y Néctares de Frutas).**

Para los fines de esta licitación, los lotes se harán en tres (3) modalidades: 1. Preparado Lácteo (polvo fortificado); 2. Productos Pasteurizado y 3. Productos UHT.

En el caso de los producto Pasteurizado y UHT, estos están agrupados en dos paquetes: Paquete 1 (Productos Lácteos: Leche con Azúcar y Leche con Chocolate) y Paquete 2 (Productos derivados de frutas: Néctar de Frutas). El Oferente podrá presentar su oferta para todos los lotes licitados o por el lote de su interés. Durante la ejecución del Contrato, el INABIE podrá revisar los tipos de sabores y establecer los mismos, sin alteración del precio del Contrato.

Precio único para cada producto pasteurizado, UHT y Preparados Lácteos:

ITEM	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	PRECIO UNITARIA O CON ITBIS
PRODUCTOS UHT					
1	LECHE CON AZÚCAR	UHT	ENVASE 200ml	\$ 12.55	\$ 14.81
2	LECHE CON CHOCOLATE	UHT	ENVASE 200ml	\$ 12.55	\$ 14.81
3	NECTARES DE FRUTAS	UHT	ENVASE 200ml	\$ 10.50	\$ 12.39
PRODUCTOS PASTEURIZADOS					
3	LECHE CON AZÚCAR	PASTEURIZADO	ENVASE 200ml	\$ 12.55	\$ 14.81
4	LECHE CON CHOCOLATE	PASTEURIZADO	ENVASE 200ml	\$ 12.55	\$ 14.81
5	NECTARES DE FRUTAS	PASTEURIZADO	ENVASE 200ml	\$ 10.50	\$ 12.39
PRODUCTO PREPARADO LÁCTEOS					
6	BEBIDA MIXTA EN POLVO	PREPARADO LÁCTEO	FUNDA 1kg	\$ 262.50	\$ 309.75

La decisión de establecer precio único o estándar se fundamenta en lo siguiente:

1. El impacto social esperado como consecuencia de esta licitación y la sensibilidad de los destinatarios o usuarios de los productos, los cuales requieren productos fabricados con un estricto estándar de calidad.
2. La Entidad Contratante dispone de un presupuesto anual estimado a partir de un costo promedio por artículo, que se basa en análisis del mercado sobre los precios y la estructura de costos de la industria; así como las experiencias acumuladas en procesos de negociación con fabricantes.
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 este precio único que permita cumplir con la Misión del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, al mismo tiempo que garantiza a los fabricantes adjudicatarios un margen de comercialización aceptable para la rentabilidad de sus negocios, sin poner en riesgo los objetivos y alcances de la presente licitación.

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.

Como se explicará más adelante, en los numerales 2.14 sobre “Documentación a Presentar en Sobre A (Oferta Técnica)” y 4.1 sobre “Criterios de Adjudicación, el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil para fines de pago a los oferentes que resulten adjudicados, requerirá la certificación emitida por el Consejo Nacional de la Reglamentación y Fomento de la Industria Lechera (CONALECHE), documento que debe legitimar que durante el mes anterior a la presentación de los conduces y facturas, es decir el mes correspondiente a las facturas o facturado, el oferente adquirió en el mercado local una cantidad de leche fresca de producción nacional igual o superior a la cantidad suministrada en el servicio de alimentación escolar para el mismo mes. En los casos en que se cumpla esta disposición el pago se realizará a RD\$ 12.55 la ración y por este valor deberán presentarse las facturas.

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.

- 1) Para la aplicación de la norma, su interpretación o resolución de conflictos o controversias, se seguirá el 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.
- 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 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).



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 recepción y apertura de las ofertas, 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:

Las propuestas Sobre A y Sobre B para la **ELABORACIÓN DE PRODUCTOS: 1. PREPARADOS LÁCTEOS POLVO FORTIFICADO; 2. PRODUCTOS UHT (LECHE CON AZÚCAR, LECHE CON CHOCOLATE Y NÉCTAR DE FRUTAS) Y 3. PRODUCTOS PASTEURIZADOS (LECHE CON AZÚCAR, LECHE CON CHOCOLATE Y NÉCTAR DE FRUTAS), PARA SU DISTRIBUCIÓN A LOS CENTROS EDUCATIVOS PÚBLICOS DURANTE EL AÑO ESCOLAR 2021-2022; LLEVADA A CABO POR EL INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL, MINISTERIO DE EDUCACIÓN. (REFERENCIA: INABIE-CCC-LPN-2021-0008). 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 340-06 sobre Compras y Contrataciones Públicas, 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 Facebook en @INABIERD.

Fecha límite de recepción de ofertas: hasta el día martes once (11) de mayo del año 2021, hasta las nueve horas de la mañana (09:00 a.m.).

Fecha apertura sobre A: miércoles doce (12) de mayo del año dos mil veintiuno (2021), a las nueve horas de la mañana (09:00 a.m.).

Fecha apertura sobre B: lunes cinco (05) de julio del año dos mil veintiuno (2021), a las nueve horas de la mañana (09:00 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 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 legales y técnicos 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 con el Estado.

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 laborando en el INABIE y el 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;
- 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. El poder de representación, si aplica, debe ser entregado al Comité fuera de los sobres el día de la presentación de las ofertas o en cualquier momento del proceso de la licitación para su confirmación.

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 validas 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.

La **NO ENTREGA** de cualquiera de los documentos requeridos en la etapa de **subsanación implica LA DESCALIFICACIÓN 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 Recepción de Subsanaciones, de cinco (5) días laborables, establecido en el Acápito **2.5: Cronograma de la Licitación**, página 26 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 **2.14.1.3 Documentos para Evaluación Legal**, de este Pliego de Condiciones Específicas.

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

Documentos y aspectos No subsanables:

1. 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.
2. 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 A.



3. La no presentación de los Formularios de Capacidad Instalada. **Solo será subsanable en caso de falta de la** firma del representante y sello de la empresa.
4. La no presentación de muestras o la presentación de estas sin cumplir con las especificaciones establecidas en la ficha técnica de este Pliego de Condiciones Específicas. (Solo en Productos que aplique)

Las subsanaciones deberán ser remitidas **EXCLUSIVAMENTE** al correo electrónico: liquidos@inabie.gob.do.

1.20 Rectificaciones Aritméticas.

Para fines de subsanaciones, los errores aritméticos encontrados en el Formulario de Presentación de Ofertas 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, en el plazo establecido en la comunicación de rectificación aritmética, su Oferta será rechazada.

1.21 Garantías.

Los Oferentes/Proponentes deberán presentar las siguientes garantías:

1.21.1 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 el día **MARTES ONCE (11) DE MAYO HASTA JUEVES CINCO (05) AGOSTO DEL AÑO 2021** decir, debe mantenerse vigente hasta la fecha límite para constituir la Garantía de Fiel Cumplimiento 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 Acápito 3.8 de este Pliego de Condiciones Específicas, para más información sobre la Garantía de Seriedad de la Oferta).

1.21.2 Garantía de Fiel Cumplimiento de 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, 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%)** cuando sean MIPYMES y **Un CUATRO POR CIENTO (4%)** cuando no lo sean, del monto total del Contrato a intervenir, 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 Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato, se entenderá que renuncia a la Adjudicación y se procederá a la ejecución de la Garantía de Seriedad de la Oferta.

Cuando hubiese negativa a constituir la Garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato, la Entidad Contratante, como Órgano de Ejecución del Contrato, notificará la Adjudicación de los renglones correspondientes 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.

1.21.3 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.



1.22 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.

1.23 Consultas, Circulares y Enmiendas.

Según el Artículo 20 en su Párrafo 1, de la Ley 340-06 sobre Compras y Contrataciones Públicas, 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, 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.

1.24 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 sólo 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 Ministerio de Educación, en el portal del INABIE y en el portal administrado por el Órgano Rector.

1.25 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) y en el portal administrado por el Órgano Rector (www.dgcp.gob.do).

1.26 Enmiendas.

De conformidad con 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 deben estar inicialadas por el Comité de Compras y Contrataciones y pasarán a constituir parte integral del presente Pliego de Condiciones y en consecuencia, serán de cumplimiento obligatorio para todos los Oferentes/Proponentes.

1.27 Reclamos, Impugnaciones y Controversias.

En los casos en que los Oferentes/Proponentes no estén conformes con la Resolución de Adjudicación, tendrán derecho a recurrir a 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) hábiles** a partir de la fecha del hecho impugnado o de la fecha en que razonablemente el recurrente debió haber conocido el hecho.
2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. La entidad notificará la interposición del recurso a los terceros involucrados, dentro de un plazo de **dos (2) días hábiles**.
6. 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.
7. 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.



8. 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.
9. 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.

Las controversias no resueltas por los procedimientos indicados en el artículo anterior serán sometidas al Tribunal Superior Administrativo, o por decisión de las partes, a arbitraje. 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 **ELABORACIÓN DE PRODUCTOS: 1. PREPARADOS LÁCTEOS POLVO FORTIFICADO; 2. PRODUCTOS UHT (LECHE CON AZÚCAR, LECHE CON CHOCOLATE Y NÉCTAR DE FRUTAS) Y 3. PRODUCTOS PASTEURIZADOS (LECHE CON AZÚCAR, LECHE CON CHOCOLATE Y NÉCTAR DE FRUTAS) PARA SU DISTRIBUCIÓN A LOS CENTROS EDUCATIVOS PÚBLICOS DURANTE EL AÑO ESCOLAR 2021-2022; DE REFERENCIA INABIE-CCC-LPN-2021-0008 LLEVADA A CABO POR EL INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL, MINISTERIO DE EDUCACIÓN. (REFERENCIA: INABIE-CCC-LPN-2021-0008)**, 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).

1. La selección será llevada a cabo por Lotes.
2. Un oferente/proponente podrá aplicar en los Lotes que desee. De la denominación de Fabricación de su empresa (**PREPARADO LÁCTEO, UHT y PASTEURIZADO**).



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, ha tomado las medidas previsoras necesarias a los fines de garantizar la apropiación de fondos correspondiente, dentro del Presupuesto del año 2021, que sustentarán 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 luego de la 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, DGII, 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.

Para fines de pago, el suplidor deberá entregar a las oficinas del INABIE la factura correspondiente anexando los conduce de recepción, la facturación deberá ser por mercancías entregadas según conduce debidamente recibido conforme por el almacén del **INABIE** y los informes de validación del Departamento de Calidad.

El conduce deberá estar validado, firmado y sellado por el encargado del almacén y deberá adjuntarse a la factura o documento equivalente.

2.5 Cronograma de la Licitación.

ACTIVIDADES	PERÍODO DE EJECUCIÓN
1. Publicación llamado a participar en la licitación	Dos días consecutivos/ dos diarios de circulación nacional. Martes 23 y miércoles 24 de marzo del 2021. Disponibilidad del Pliego de Condiciones. Jueves 25 de marzo del año 2021
2. Período para realizar consultas por parte de los interesados	50% del plazo para presentar Ofertas Hasta el Lunes 19 de abril del 2021
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 el jueves 29 de abril del 2021.

<p>4. Recepción de Propuestas: “Sobre A” y “Sobre B” y apertura de “Sobre A” Propuestas Técnicas.</p>	<p>30 días hábiles contados a partir de la última publicación Recepción de ofertas: desde el jueves 25 de marzo del año 2021 hasta el martes 11 de mayo del 2021. Hasta Hora: 09:00 A.M. Apertura de los Sobres A: miércoles 12 de mayo del 2021. Hora: 09:00 A.M.</p>
<p>5. Verificación, Validación y Evaluación contenido de las Propuestas Técnicas “Sobre A” y Homologación de Muestras, si procede.</p>	<p>Miércoles 26 de mayo del 2021.</p>
<p>6. Informe Preliminar Evaluación de Ofertas Técnicas.</p>	<p>Lunes 07 de junio del 2021.</p>
<p>7. Notificación de errores u omisiones de naturaleza subsanables.</p>	<p>Lunes 14 de junio del 2021.</p>
<p>8. Ponderación y evaluación de Subsanaciones</p>	<p>Martes 22 de junio del 2021.</p>
<p>9. Notificación de Informe Definitivo y Calificación para Apertura Oferta Económica</p>	<p>Miércoles 30 de junio de 2021.</p>
<p>10. Apertura y lectura de Propuestas Económicas “Sobre B”</p>	<p>Lunes 05 de julio del 2021 Hora: 09:00 A.M.</p>
<p>11. Evaluación Ofertas Económicas “Sobre B”</p>	<p>Lunes 19 de julio del 2021.</p>
<p>12. Acto de Adjudicación</p>	<p>Jueves 22 de julio del 2021.</p>
<p>13. Notificación de Adjudicación</p>	<p>Jueves 29 de julio del 2021.</p>
<p>14. Plazo para la constitución de la Garantía Bancaria de Fiel Cumplimiento de Contrato</p>	<p>Jueves 05 de agosto del 2021.</p>
<p>15. Suscripción del Contrato</p>	<p>Jueves 26 de agosto del 2021.</p>
<p>16. Publicación de los Contratos en el portal institución y en el portal administrado por el Órgano Rector.</p>	<p>Lunes 30 de agosto del 2021.</p>

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 en el menú de TRANSPARENCIA; del Portal Transaccional de la Dirección General de Contrataciones Públicas, DGCP www.dgcp.gob.do; a partir del **día jueves veinticinco (25) de marzo del año 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 **Productos: 1. Preparados Lácteos Polvo Fortificado; 2. Productos UHT (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Néctar de Frutas) y 3. Productos Pasteurizados (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Néctar de Frutas)**, los cuales deberán cumplir con las especificaciones de las fichas técnicas.

Se considerarán raciones elaboradas en base a leche de producción nacional, aquellas que el oferente pueda demostrar la compra de dicha materia prima, para lo cual deberá presentar constancia con sus facturas y con la certificación emitida por el Consejo Nacional de la Leche (CONALECHE), tal como se especifica en el numeral 1.4 del presente pliego de condiciones específicas. Dicha certificación deberá ser presentada por cada oferente adjudicado al inicio de cada mes junto a sus facturas.

2.8.1 Fichas Técnicas.

	PRODUCTO : LECHE CON AZUCAR UHT	FECHA ELABORACION : 15/3/21
		CODIGO : FT-LAU-001
		REVISION I 10
		PAGINA : 1 / 3
FICHA TECNICA		

1-DATOS GENERALES	
DEFINICIONES	Leche con Azúcar UHT : Es el producto elaborado con leche de vaca, azúcar de caña (sacarosa) y estabilizantes permitidos por el Codex Alimentarius, que ha sido sometido a un tratamiento térmico de 135 -150°C durante 2 - 4 segundos, envasado asépticamente en recipientes estériles y cerrados herméticamente para su conservación y que cumple con las especificaciones establecidas por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil.
ENVASE	Los envases deben ser de material grado alimenticio, especial para envasado aséptico y la conservación del producto a temperatura ambiente. Los envases individuales deben estar contenidos en cajas protegidas por un material plástico transparente que impida la exposición de los mismos al ambiente y la manipulación durante el transporte, distribución y almacenamiento.
DURACION	Cuatro (4) meses en condiciones adecuadas de almacenamiento.
ALMACENAMIENTO	Con buena ventilación, libre de humedad y buenas condiciones higiénicas. Las cajas de leche deben colocarse sobre tarimas u otra plataforma. La cantidad de líneas de cajas que se colocan una sobre la otra no debe ser mayor de seis (6).

VOLUMEN DE LA RACION	200 mililitros
-----------------------------	----------------

2.REQUISITOS

Requisitos generales

La leche deberá presentar un aspecto normal al momento de abrir el envase. No debe estar coagulada o demasiado diluida ni presentar grumos o partículas extrañas.

Las características sensoriales deben ser propias del producto. No debe tener: olor desagradable, sabor ácido ni rancio.

El color debe ser propio de la leche con azúcar UHT.

La etiqueta del envase debe ser visible y legible. El envase estar herméticamente cerrado, no hinchado o deformado por golpes o mala manipulación. Sin goteo del producto.

Nota: No se permite el uso de saborizantes tales como vainilla, sabor natural o artificial de leche o sus derivados, u otros.



 <p>Gobierno de la República Dominicana Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil</p>	<p>PRODUCTO : LECHE CON AZUCAR UHT</p>	FECHA ELABORACION : 15/3/21
		CODIGO : FT-LAU-001
		REVISION I 11
		PAGINA : 2 / 3
FICHA TECNICA		

Fortificación con Micronutrientes

Cada ración de 200 ml debe contener los siguientes micronutrientes:

- Vitamina B2 (Riboflavina , USP-FCC) : 0.23 miligramos (mg)
- Vitamina B12 (Cyanocobalamina, USP) : 0.47 microgramos(µg)
- Hierro : 1.0 miligramo (mg)

Nota 1: Los compuestos de hierro deberán ser previamente aprobados por el INABIE. No deben afectar las características organolépticas del producto.

Nota 2: La fortificación con micronutrientes deberá realizarse gradualmente, en coordinación con el Departamento de Nutrición del INABIE.

Requisitos Físico –Químicos

PARAMETROS	VALORES *	RANGO PERMITIDO
GRASAS	2.7 %	2.7 - 2.9 %
PROTEINAS	3.0 %	3.0 - 3.2 %
AZUCAR AÑADIDA	2.0 %	2.0 - 2.5%
CARBOHIDRATOS	6.5 % **	6.5 – 7.0 %
ACIDEZ (Expresada como ácido láctico)	0.13 - 0.17 %	

ENERGIA	62 Kcal / 100 gramos	130 Kcal / 200 ml
----------------	----------------------	-------------------

**Porcentaje de carbohidratos para un porcentaje de lactosa igual a 4.5 % y de azúcar igual a 2.0%

Composición nutricional por ración de 200 ml para los valores * :

Grasas : 5.6 g / Proteínas : 6.3 g / Carbohidratos 14.0 g

Requisitos Organolépticos

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
ASPECTO	Líquido, sin grumos, coagulación ni separación de grasa.
COLOR	Propio de la leche con azúcar pasteurizada

INABIE-CCC-LPN-2021-0008: Pliego de Condiciones Específicas para la Elaboración de Productos: 1. Productos Lácteos; 2. Productos UHT y 3. Productos pasteurizados, año escolar 2021-2022.

SABOR	Normal, no ácido, propio de la leche con azúcar pasteurizada.
OLOR	Propio de la leche con azúcar pasteurizada.



 <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL</p>	<p>PRODUCTO: LECHE CON AZUCAR UHT</p>	FECHA ELABORACION : 15/3/21
		CODIGO : FT-LAU-001
		REVISION I 11
		PAGINA : 3 / 3
<p>FICHA TECNICA</p>		

Microbiológicos

PARAMETROS	VALORES
Recuento total de microorganismos aerobios mesófilos	< 1.0 x 10 UFC/ml
Coliformes totales	< 1.0 x 10 UFC/ml
E. Coli	AUSENTE
Estafilococos Aureus	AUSENTE
Hongos	< 1.0 x 10 UFC/ml
Levaduras	< 1.0 x 10 UFC/ml
Otros microorganismos patógenos	AUSENTES

UFC= Unidades Formadoras de Colonias

Requisitos del Envase y Etiquetado

El envase deberá ser apropiado para productos UHT y la etiqueta deberá cumplir con la Norma Dominicana NORDOM 53 Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (Pre envasados), por lo cual deberá contener la siguiente información:

- Nombre del alimento: Leche con Azúcar (colocado en la parte superior del envase).
- Listado de ingredientes, los cuales deben enumerarse en orden decreciente de peso inicial (m/m) en el momento de la fabricación del alimento. Cuando se trate de aditivos alimentarios, deberán emplearse los nombres genéricos junto con el nombre específico o el número de identificación del aditivo. Cuando se trate de fortificantes deberán aparecer en la cara principal del envase.
- Contenido neto del envase en volumen.
- Datos de la empresa: Logo, nombre, dirección, teléfono, dirección electrónica.
- Numero del Registro Industrial de la empresa y del Registro Sanitario del producto.
- Identificación del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Instrucciones para la conservación.
- Información Nutricional, donde se presenten los datos relativos al contenido de nutrientes, de acuerdo a la Norma Dominicana NORDOM 742 Etiquetado General de los Alimentos Pre

envasados. Directrices para el uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables. En el cuadro de condiciones para declaraciones de propiedades relativas al contenido de nutrientes, aparecen los detalles sobre los componentes del alimento que deben declararse.

Deberá incluirse el porcentaje de los valores diarios de cada componente basados en una dieta de 2,000 calorías.

- El logo del INABIE y el nombre del programa: PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR.
- La leyenda " PROHIBIDO SU VENTA".



 <p>Gobierno de la República Dominicana Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil</p>	<p>PRODUCTO : LECHE CON CHOCOLATE UHT</p>	FECHA ELABORACION : 15/3/2021
		CODIGO : FT-LCHU-001
		REVISION I 10
		PAGINA : 2 / 3
FICHA TECNICA		

1-DATOS GENERALES

DEFINICIONES	Leche con Chocolate UHT : es el producto elaborado con leche de vaca, azúcar de caña (sacarosa), cacao en polvo (cocoa) y estabilizantes permitidos por el Codex Alimentarius* , que ha sido sometido a un tratamiento térmico de 135 -150°C durante 2 - 4 segundos, envasado asépticamente en recipientes estériles y herméticamente cerrados para su conservación y que cumple con las especificaciones establecidas por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil .
ENVASE	Los envases deben ser de material grado alimenticio, especial para envasado aséptico y la conservación del producto a temperatura ambiente. Los envases individuales deben estar contenidos en cajas protegidas por un material plástico transparente que impida la exposición de los mismos al ambiente y la manipulación durante el transporte, distribución y almacenamiento.
DURACION	Cuatro (4) meses en condiciones adecuadas de almacenamiento.
ALMACENAMIENTO	Con buena ventilación, libre de humedad y buenas condiciones higiénicas. Las cajas de leche deben colocarse sobre tarimas u otra plataforma. La cantidad de líneas de cajas que se colocan una sobre la otra no debe ser mayor de seis (6).
VOLUMEN DE LA RACION	200 mililitros

2.REQUISITOS

<p><u>Requisitos generales</u></p> <p>La leche deberá presentar un aspecto normal al momento de abrir el envase. No debe estar coagulada o demasiado diluida, ni presentar grumos o partículas extrañas.</p> <p>Las características sensoriales deben ser propias del producto. No debe tener: olor desagradable, sabor ácido ni rancio.</p> <p>El color debe ser propio de la leche con chocolate UHT.</p> <p>La etiqueta del envase debe ser visible y legible. El envase estar herméticamente cerrado, no hinchado o deformado por golpes o mala manipulación. Sin goteo del producto.</p> <p>*Nota: No se permite el uso de saborizantes tales como vainilla, sabor natural o artificial de leche o sus derivados, chocolate u otros.</p>

 <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL</p>	<p>PRODUCTO : LECHE CON CHOCOLATE UHT</p>	FECHA ELABORACION : 15/3/2021
		CODIGO : FT-LCHU-001
		REVISION I 10
		PAGINA : 2 / 3
FICHA TECNICA		

Fortificación con Micronutrientes

Cada ración de 200 ml debe contener los siguientes micronutrientes:

- Vitamina B2 (Riboflavina , USP-FCC) : 0.23 miligramos (mg)
- Vitamina B12 (Cyanocobalamina, USP) : 0.47 microgramos(µg)
- Hierro : 1.0 miligramo (mg)

Nota 1: Los compuestos de hierro deberán ser previamente aprobados por el INABIE. No deben afectar las características organolépticas del producto.

Nota 2: La fortificación con micronutrientes deberá realizarse gradualmente, en coordinación con el Departamento de Nutrición del INABIE.

Requisitos Físico –Químicos

PARAMETROS	VALORES *	RANGO PERMITIDO
GRASAS	2.7 %	2.7 - 2.9 %
PROTEINAS	3.0 %	3.0 - 3.2 %
AZUCAR AÑADIDA	4.0 %	4.0 - 4.5%
CARBOHIDRATOS	8.5 % **	8.5 – 9.0 %
ACIDEZ (Expresada como ácido láctico)	0.13 - 0.17 %	
ENERGIA	70 Kcal / 100 gramos	147 Kcal / 200 ml

**Porcentaje de carbohidratos para un porcentaje de lactosa igual a 4.5 % y de azúcar igual a 4.0%

Composición nutricional por ración de 200 ml para los valores * :

Grasas : 5.6 g / Proteínas : 6.3 g / Carbohidratos 18.0 g

Requisitos Organolépticos

CARACTERISTIC A	DESCRIPCION
ASPECTO	Líquido, sin grumos, coagulación ni separación de grasa.
COLOR	Propio de la leche con Chocolate UHT
SABOR	Normal, no ácido, propio de la leche con Chocolate UHT
OLOR	Propio de la leche con Chocolate UHT

 <p>FICHA TECNICA</p>	<p>PRODUCTO : LECHE CON CHOCOLATE UHT</p>	FECHA ELABORACION : 15/3/21
		CODIGO : FT-LCHU -001
		REVISION I 10
		PAGINA : 3 / 3

Requisitos Microbiológicos

PARAMETROS	VALORES
Recuento total de microorganismos aerobios mesófilos	< 1.0 x 10 UFC/ml
Coliformes totales	< 1.0 x 10 UFC/ml
E. Coli	AUSENTE
Estafilococos Aéreas	AUSENTE
Hongos	< 1.0 x 10 UFC/ml
Levaduras	< 1.0 x 10 UFC/ml
Otros microorganismos patógenos	AUSENTES

UFC= Unidades Formadoras de Colonias

Requisitos del Envase y Etiquetado

El envase deberá ser apropiado para productos UHT y la etiqueta deberá cumplir con la Norma Dominicana NORDOM 53 Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (Pre envasados), por lo cual deberá contener la siguiente información:

- Nombre del alimento: Leche con Chocolate (colocado en la parte superior del envase).
- Listado de ingredientes, los cuales deben enumerarse en orden decreciente de peso inicial (m/m) en el momento de la fabricación del alimento. Cuando se trate de aditivos alimentarios, deberán emplearse los nombres genéricos junto con el nombre específico o el número de identificación del aditivo. Cuando se trate de fortificantes deberán aparecer en la cara principal del envase.

- Contenido neto del envase en volumen.

- Datos de la empresa: Logo, nombre, dirección, teléfono, dirección electrónica.

- Numero del Registro Industrial de la empresa y del Registro Sanitario del producto.

- Identificación del lote.

- Fecha de vencimiento.

- Instrucciones para la conservación.

- Información Nutricional, donde se presenten los datos relativos al contenido de nutrientes, de acuerdo a la Norma Dominicana NORDOM 742 Etiquetado General de los Alimentos Pre envasados. Directrices para el uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables. En el cuadro



de condiciones para declaraciones de propiedades relativas al contenido de nutrientes, aparecen los detalles sobre los componentes del alimento que deben declararse. Deberá incluirse el porcentaje de los valores diarios de cada componente basados en una dieta de 2, 000 calorías.

- El logo del INABIE y el nombre del programa: PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR.
- La leyenda " PROHIBIDO SU VENTA".

	PRODUCTO : NECTAR DE FRUTAS UHT	FECHA ELABORACION : 15/3/2021
		CODIGO : FT-NFU-001
		REVISION I 12
		PAGINA : 1 / 4
FICHA TECNICA		

1-DATOS GENERALES

DEFINICIONES	Néctar de Frutas UHT : Es el producto líquido que se obtiene mezclando jugo de frutas concentrado o sin concentrar y/o la parte comestible de la fruta finamente dividida o tamizada (pulpa) con agua, azúcar de caña (sacarosa) y aditivos permitidos por el Codex Alimentarius *, el cual es sometido al proceso UHT para su conservación y que cumple con las especificaciones establecidas por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE).
ENVASE	Los envases deben ser de material grado alimenticio, especial para envasado aséptico y la conservación del producto a temperatura ambiente. Los envases individuales deben estar contenidos en cajas protegidas por un material plástico transparente que impida la exposición de los mismos al ambiente y la manipulación durante el transporte, distribución y almacenamiento.
DURACION	Seis (6) meses en condiciones adecuadas de almacenamiento.
ALMACENAMIENTO	Con buena ventilación, libre de humedad y buenas condiciones higiénicas. Las cajas de leche deben colocarse sobre tarimas u otra plataforma. La cantidad de líneas de cajas que se colocan una sobre la otra no debe ser mayor de seis (6).
VOLUMEN DE LA RACION	200 mililitros

2.REQUISITOS

Requisitos generales

El néctar deberá presentar un aspecto normal al momento de abrir el envase, en cuanto a la integración de los ingredientes y viscosidad. El color y el olor deben ser propios de la fruta. El envase no debe estar deteriorado. Debe estar herméticamente cerrado, no debe estar hinchado o deformado por golpes o mala manipulación. Sin goteo del producto. La etiqueta del envase debe ser visible y legible.

El jugo o la pulpa de fruta utilizado (a) como materia prima para la elaboración de los néctares deberá ser elaborado a partir de frutas maduras, sanas y estar en excelente estado de conservación al momento de su utilización.

La empresa deberá verificar la calidad de estas materias primas y solicitar a cada suplidor la documentación técnica referente a las características fisicoquímicas y microbiológicas de cada lote del producto.

El agua que se utilice para la elaboración de los néctares deberá ser tratada, apta para consumo humano.



 <p>FICHA TECNICA</p>	<p>PRODUCTO : NECTAR DE FRUTAS UHT</p>	<p>FECHA ELABORACION : 15/3/2021</p>
		<p>CODIGO : FT-NFU-001</p>
		<p>REVISION I 12</p>
		<p>PAGINA : 2 / 4</p>

Frutas aprobadas para la elaboración de los néctares

Los néctares pueden ser elaborados de las siguientes frutas:

- Pera (ver Nota *), naranja, mango, chinola, fresa, piña, guayaba, cereza, guineo, tamarindo, lechosa.

- Combinaciones de: mango / chinola, fresa/chinola, mango/piña / mango/ guayaba, guayaba/piña u otra aprobada por el INABIE.

- Combinaciones de varias frutas: fruit punch y coctel de néctares u otra aprobada por el INABIE.

Las empresas deben ofrecer al menos seis (6) tipos de néctares de diferentes frutas solas o combinaciones de frutas, debiendo mantener la variedad de los mismos en el año escolar, de acuerdo a la disponibilidad y / o estacionalidad de las frutas.

Nota *: La pera solo puede ser utilizada en combinación con frutas locales (pera-piña, pera - chinola, pera –guayaba) u otra combinación aprobada por el INABIE.

Solo se permiten dos productos elaborados con pera a cada empresa.

Se podrán elaborar néctares de otras frutas de producción nacional, solas o combinadas. Estos néctares deberán ser aprobados previamente por el INABIE.

Fortificación con Micronutrientes

Cada ración de 200 ml debe contener los siguientes micronutrientes:

- Vitamina B2 (Riboflavina , USP-FCC) : 0.23 miligramos (mg)

- Vitamina B12 (Cianocobalamina, USP) : 0.47 microgramos(µg)

- Hierro : 1.0 miligramo (mg)

Nota 1: Los compuestos de hierro deberán ser previamente aprobados por el INABIE. No deben afectar las características organolépticas del producto.

Nota 2: La fortificación con micronutrientes deberá realizarse gradualmente, en coordinación con el Departamento de Nutrición del INABIE.

Requisitos de la composición del producto

Los requerimientos sobre el nivel mínimo de grados Brix del jugo de la fruta (sin concentrar o de concentrado) o de la pulpa reconstituida utilizado (a) como materia prima principal en la elaboración de los néctares, así como el % de jugo que debe contener el néctar, serán de acuerdo a lo establecido en la norma Internacional de jugos y néctares CODEX STAN 247-2005, Norma General para Zumos (jugos) y Néctares de Frutas.



 <p>Gobierno de la República Dominicana Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil</p>	<p>PRODUCTO : NECTAR DE FRUTAS UHT</p>	FECHA ELABORACION : 15/3/2021
		CODIGO : FT-NFU-001
		REVISION I 12
		PAGINA : 3 / 4
FICHA TECNICA		

FRUTAS O COMBINACIONES DE FRUTAS	NIVEL MINIMO DE GRADOS BRUX DEL JUGO DE FRUTA/PULPA RECONSTITUIDA	% V/V DE JUGO EN LA MEZCLA
PERA	12.0	40
FRESA	7.5	40
MANGO	25	25
NARANJA	11.2-11.8 (Ver nota en la norma)	40**
PIÑA	12.8	40
GUAYABA	8.5	25
GUINEO (BANANA)	Ver nota en la norma	25
TAMARINDO	13	Ver nota en la norma
LECHOSA (PAPAYA)	Ver nota en la norma	25
CEREZA	14	25
FRUIT PUNCH	14	35
COCTEL DE NECTARES	14	35
MANGO -CHINOLA	14	25
MANGO –FRESA	14	30
MANGO-PIÑA	14	30
CHINOLA-FRESA	14	30

Nota * : para las combinaciones de frutas se debe establecer el nivel mínimo de grados Brix de acuerdo a los valores

** La norma establece un 50 % de Jugo. Se redujo por condiciones específicas de la fruta en el país.

Requisitos Físico – Químicos (Grados Brix, Acidez, pH, Densidad)

Los valores de: Grados Brix, cantidad de azúcar añadida, acidez, pH, densidad, deben ser establecidos por cada empresa, partiendo de una formula patrón para cada néctar, basada en el cuadro anterior y en las especificaciones de las materias primas. Los datos de cada néctar deberán ser suministrados al INABIE para su aprobación y serán utilizados como referencia para el monitoreo de la calidad de los mismos.

La cantidad de azúcar añadida (gramos de azúcar por 200 ml del néctar) deberá ser aprobada por el Departamento de Nutrición del INABIE, tomando en cuenta lineamientos y regulaciones internacionales y nacionales.

Requisitos Organolépticos

CARACTERISTIC A	DESCRIPCION
ASPECTO	Líquido con la viscosidad propia del néctar de la fruta, sin separación de sólidos.
COLOR	Propio del néctar de la fruta
SABOR	Propio del néctar de la fruta
OLOR	Propio del néctar de la fruta



 <p>Gobierno de la República Dominicana Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil</p>	<p>PRODUCTO : NECTAR DE FRUTAS UHT</p>	FECHA ELABORACION : 15/3/2021
		CODIGO : FT-NFU-001
		REVISION I 12
		PAGINA : 4 / 4
FICHA TECNICA		

Requisitos Microbiológicos

PARAMETROS	VALORES
Recuento total de microorganismos aerobios mesófilos	< 1.0 x 10 UFC/ml
Coliformes totales	< 1.0 x 10 UFC/ml
E. Coli	AUSENTE
Estafilococos Aureus	AUSENTE
Hongos	< 1.0 x 10 UFC/ml
Levaduras	< 1.0 x 10 UFC/ml
Otros microorganismos patógenos	AUSENTES

Requisitos del Envase y Etiquetado

El envase deberá ser apropiado para productos UHT y la etiqueta deberá cumplir con la Norma Dominicana NORDOM 53 Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (Pre envasados), por lo cual deberá contener la siguiente información:

- Nombre del alimento: Néctar de Frutas. (Nombre (s) de la (s) frutas colocado en la parte superior del envase).
- Listado de ingredientes, los cuales deben enumerarse en orden decreciente de peso inicial (m/m) en el momento de la fabricación del alimento. Cuando se trate de aditivos alimentarios, deberán emplearse los nombres genéricos junto con el nombre específico o el número de identificación del aditivo. Cuando se trate de fortificantes deberán aparecer en la cara principal del envase.
- Contenido neto del envase en volumen.
- Datos de la empresa: Logo, nombre, dirección, teléfono, dirección electrónica.
- Numero del Registro Industrial de la empresa y del Registro Sanitario del producto.
- Identificación del lote
- Fecha de vencimiento.
- Instrucciones para la conservación.

- Información Nutricional, donde se presenten los datos relativos al contenido de nutrientes, de acuerdo a la Norma Dominicana NORDOM 742 Etiquetado General de los Alimentos Pre envasados. Directrices para el uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables. En el cuadro de condiciones para declaraciones de propiedades relativas al contenido de nutrientes, aparecen los detalles sobre los componentes del alimento que deben declararse. Deberá incluirse el porcentaje de los valores diarios de cada componente basados en una dieta de 2, 000 calorías.
- El logo del INABIE y el nombre del programa: PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR.
 - La leyenda " PROHIBIDO SU VENTA".



 <p>Gobierno de la República Dominicana Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil</p>	<p>PRODUCTO : LECHE CON AZUCAR PASTEURIZADA</p>	FECHA ELABORACION : 15/3/21
		CODIGO : FT-LAP-001
		REVISION I 11
		PAGINA : 1 / 3
FICHA TECNICA		

1-DATOS GENERALES	
DEFINICIONES	<p>Leche con Azúcar Pasteurizada : Es el producto elaborado con leche de vaca, azúcar de caña (sacarosa) y estabilizantes permitidos por el Codex Alimentarius *, que ha sido sometido a un tratamiento térmico específico y por un tiempo determinado (pasteurización) que asegure la total destrucción de los organismos patógenos que pueda contener y casi la totalidad de los organismos no patógenos, sin alterar en forma considerable su composición, sabor, ni valor nutritivo y que cumple con las especificaciones establecidas por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil.</p>
ENVASE	Los envases deben ser de material grado alimentario, con la resistencia requerida para la conservación del producto durante el almacenamiento y transporte en ambiente refrigerado.
DURACION	Cinco (5) días bajo refrigeración. (Ver fecha de vencimiento del empaque).
ALMACENAMIENTO	Bajo refrigeración (temperatura de 4 - 6° C) hasta el momento de su consumo.
VOLUMEN DE LA RACION	200 mililitros
2.REQUISITOS	
<p><u>Requisitos generales</u></p> <p>La leche deberá presentar un aspecto normal al momento de abrir el envase. No debe estar coagulada o demasiado diluida, ni presentar grumos o partículas extrañas.</p> <p>Las características sensoriales deben ser propias del producto. No debe tener: olor desagradable, sabor ácido ni rancio.</p> <p>El color debe ser propio de la leche con azúcar pasteurizada.</p> <p>La etiqueta del envase debe ser visible y legible. El envase estar herméticamente cerrado, no deteriorado, hinchado o deformado por golpes o mala manipulación. Sin goteo del producto.</p> <p>Nota: No se permite el uso de saborizantes tales como vainilla, sabor natural o artificial de leche o sus derivados, u otros.</p>	

 <p>Gobierno de la República Dominicana Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil</p>	<p>PRODUCTO : LECHE CON AZUCAR PASTEURIZADA</p>	FECHA ELABORACION : 15/3/21
		CODIGO : FT-LAP-001
		REVISION I 11
		PAGINA : 2 / 3
FICHA TECNICA		

Fortificación con Micronutrientes

Cada ración de 200 ml debe contener los siguientes micronutrientes:

- Vitamina B2 (Riboflavina , USP-FCC) : 0.23 miligramos (mg)
- Vitamina B12 (Cyanocobalamina, USP) : 0.47 microgramos(µg)
- Hierro : 1.0 miligramo (mg)

Nota 1: Los compuestos de hierro deberán ser previamente aprobados por el INABIE. No deben afectar las características organolépticas del producto.

Nota 2: La fortificación con micronutrientes deberá realizarse gradualmente, en coordinación con el Departamento de Nutrición del INABIE.

Requisitos Físico –Químicos

PARAMETROS	VALORES *	RANGO PERMITIDO
GRASAS	2.7 %	2.7 - 2.9 %
PROTEINAS	3.0 %	3.0 - 3.2 %
AZUCAR AÑADIDA	2.0 %	2.0 - 2.5%
CARBOHIDRATOS	6.5 % **	6.5 – 7.0 %
ACIDEZ (Expresada como ácido láctico)	0.13 - 0.17 %	

ENERGIA	62 Kcal / 100 gramos	130 Kcal / 200 ml
----------------	----------------------	-------------------

**Porcentaje de carbohidratos para un porcentaje de lactosa igual a 4.5 % y de azúcar igual a 2.0%

Composición nutricional por ración de 200 ml para los valores * :

Grasas : 5.6 g / Proteínas : 6.3 g / Carbohidratos 14.0 g

Requisitos Organolépticos

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
ASPECTO	Líquido, sin grumos, coagulación ni separación de grasa.
COLOR	Propio de la leche con azúcar pasteurizada
SABOR	Normal, no acido, propio de la leche con azúcar pasteurizada.
OLOR	Propio de la leche con azúcar pasteurizada.

 <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL</p>	<p>PRODUCTO : LECHE CON AZUCAR PASTEURIZADA</p>	FECHA ELABORACION : 15/3/21
		CODIGO : FT-LAP-001
		REVISION I 11
		PAGINA : 3 / 3
FICHA TECNICA		

Microbiológicos

PARAMETROS	VALORES
Recuento total de microorganismos aerobios mesófilos	Menor de 10,000 UFC/ml
Coliformes totales	Menor de 10 UFC/ml
E. Coli	AUSENTE
Estafilococos Aureus	AUSENTE
Hongos	< 1.0 x 10 UFC/ml
Levaduras	< 1.0 x 10 UFC/ml
Otros microorganismos patógenos	AUSENTES

UFC= Unidades Formadoras de Colonias

Requisitos del Envase y Etiquetado

El envase deberá ser apropiado para productos pasteurizados y la etiqueta deberá cumplir con la Norma Dominicana NORDOM 53 Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (Pre envasados), por lo cual deberá contener la siguiente información:

- Nombre del alimento: Leche con Azúcar (colocado en la parte superior del envase).
- Listado de ingredientes, los cuales deben enumerarse en orden decreciente de peso inicial (m/m) en el momento de la fabricación del alimento. Cuando se trate de aditivos alimentarios, deberán emplearse los nombres genéricos junto con el nombre específico o el número de identificación del aditivo. Cuando se trate de fortificantes deberán aparecer en la cara principal del envase.
- Contenido neto del envase en volumen.
- Datos de la empresa: Logo, nombre, dirección, teléfono, dirección electrónica.
- Numero del Registro Industrial de la empresa y del Registro Sanitario del producto.
- Identificación del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Instrucciones para la conservación.
- Información Nutricional, donde se presenten los datos relativos al contenido de nutrientes, de acuerdo a la Norma Dominicana NORDOM 742 Etiquetado General de los Alimentos Pre envasados. Directrices para el uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables.

En el cuadro de condiciones para declaraciones de propiedades relativas al contenido de nutrientes, aparecen los detalles sobre los componentes del alimento que deben declararse. Deberá incluirse el porcentaje de los valores diarios de cada componente basados en una dieta de 2,000 calorías.

- El logo del INABIE y el nombre del programa: PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR.

- La leyenda " PROHIBIDO SU VENTA".

 <p>Gobierno de la República Dominicana Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil</p>	<p>PRODUCTO : LECHE CON CHOCOLATE PASTEURIZADA</p>	FECHA ELABORACION : 15/3/21
		CODIGO : FT-LCHP -001
		REVISION I 10
		PAGINA : 1 / 3
FICHA TECNICA		

-DATOS GENERALES

DEFINICIONES	Leche con Chocolate Pasteurizada : Es el producto elaborado con leche de vaca, azúcar de caña (sacarosa) , cacao en polvo (cocoa) y estabilizantes permitidos por el Codex Alimentarius, que ha sido sometido a un tratamiento térmico específico y por un tiempo determinado (pasteurización) que asegure la total destrucción de los organismos patógenos que pueda contener y casi la totalidad de los organismos no patógenos , sin alterar en forma considerable su composición, sabor ni valor nutritivo y que cumple con las especificaciones establecidas por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil .
ENVASE	Los envases serán de material grado alimentario, con la resistencia requerida para la conservación del producto durante el almacenamiento y transporte en ambiente refrigerado.
DURACION	Cinco (5) días bajo refrigeración. (Ver fecha de vencimiento del empaque).
ALMACENAMIENTO	Bajo refrigeración (temperatura de 4 - 6° C) hasta el momento de su consumo.
VOLUMEN DE LA RACION	200 mililitros

2.REQUISITOS

Requisitos generales

La leche deberá presentar un aspecto normal al momento de abrir el envase. No debe estar coagulada o demasiado diluida, ni presentar grumos o partículas extrañas.

Las características sensoriales deben ser propias del producto. No debe tener: olor desagradable, sabor ácido ni rancio.

El color debe ser propio de la leche con chocolate pasteurizada.

La etiqueta del envase debe ser visible y legible. El envase estar herméticamente cerrado, no hinchado o deformado por golpes o mala manipulación. Sin goteo del producto.

Nota: No se permite el uso de saborizantes tales como vainilla, sabor natural o artificial de leche o sus derivados, chocolate u otros.

 <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL</p>	<p>PRODUCTO : LECHE CON CHOCOLATE PASTEURIZADA</p>	FECHA ELABORACION : 15/3/2021
		CODIGO : FT-LCHP--001
		REVISION I 10
	FICHA TECNICA	PAGINA : 2 / 3

Fortificación con Micronutrientes

Cada ración de 200 ml debe contener los siguientes micronutrientes:

- Vitamina B2 (Riboflavina , USP-FCC) : 0.23 miligramos (mg)
- Vitamina B12 (Cyanocobalamina, USP) : 0.47 microgramos(µg)
- Hierro : 1.0 miligramo (mg)

Nota 1: Los compuestos de hierro deberán ser previamente aprobados por el INABIE. No deben afectar las características organolépticas del producto.

Nota 2: La fortificación con micronutrientes deberá realizarse gradualmente, en coordinación con el Departamento de Nutrición del INABIE.

Requisitos Físico –Químicos

PARAMETROS	VALORES *	RANGO PERMITIDO
GRASAS	2.7 %	2.7 - 2.9 %
PROTEINAS	3.0 %	3.0 - 3.2 %
AZUCAR AÑADIDA	4.0 %	4.0 - 4.5%
CARBOHIDRATOS	8.5 % **	8.5 – 9.0 %
ACIDEZ (Expresada como ácido láctico)	0.13 - 0.17 %	

ENERGIA	70 Kcal / 100 gramos	147 Kcal / 200 ml
---------	----------------------	-------------------

**Porcentaje de carbohidratos para un porcentaje de lactosa igual a 4.5 % y de azúcar igual a 4.0%

Composición nutricional por ración de 200 ml para los valores * :

Grasas : 5.6 g / Proteínas : 6.3 g / Carbohidratos 18.0 g

Requisitos Organolépticos

CARACTERISTIC A	DESCRIPCION
ASPECTO	Líquido, sin grumos, coagulación ni separación de grasa.
COLOR	Propio de la leche con Chocolate pasteurizada
SABOR	Normal, no acido, propio de la leche con Chocolate pasteurizada

OLOR	Propio de la leche con Chocolate pasteurizada
<u>Requisitos Microbiológicos</u>	

 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL	PRODUCTO : LECHE CON CHOCOLATE PASTEURIZADA	FECHA ELABORACION : 15/3/21
		CODIGO : FT-LCHP -001
		REVISION I 10
		PAGINA : 3 / 3
FICHA TECNICA		

Requisitos Microbiológicos

PARAMETROS	VALORES
Recuento total de microorganismos aerobios mesófilos	Menor de 10,000 UFC/ml
Coliformes totales	Menor de 10 UFC/ml
E. Coli	AUSENTE
Estafilococos Aureus	AUSENTE
Hongos	< 1.0 x 10 UFC/ml
Levaduras	< 1.0 x 10 UFC/ml
Otros microorganismos patógenos	AUSENTES

Requisitos del Envase y Etiquetado

El envase deberá ser apropiado para productos pasteurizados y la etiqueta deberá cumplir con la Norma Dominicana NORDOM 53 Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (Pre envasados), por lo cual deberá contener la siguiente información:

- Nombre del alimento: Leche con Chocolate (colocado en la parte superior del envase).
- Listado de ingredientes, los cuales deben enumerarse en orden decreciente de peso inicial (m/m) en el momento de la fabricación del alimento. Cuando se trate de aditivos alimentarios, deberán emplearse los nombres genéricos junto con el nombre específico o el número de identificación del aditivo. Cuando se trate de fortificantes deberán aparecer en la cara principal del envase.
- Contenido neto del envase en volumen.
- Datos de la empresa: Logo, nombre, dirección, teléfono, dirección electrónica.
- Numero del Registro Industrial de la empresa y del Registro Sanitario del producto.
- Identificación del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Instrucciones para la conservación.
- Información Nutricional, donde se presenten los datos relativos al contenido de nutrientes, de acuerdo a la Norma Dominicana NORDOM 742 Etiquetado General de los Alimentos Pre envasados. Directrices para el uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables. En el cuadro

de condiciones para declaraciones de propiedades relativas al contenido de nutrientes, aparecen los detalles sobre los componentes del alimento que deben declararse. Deberá incluirse el porcentaje de los valores diarios de cada componente basados en una dieta de 2,000 calorías.

- El logo del INABIE y el nombre del programa: PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR.

- La leyenda " PROHIBIDO SU VENTA".



 <p>Gobierno de la República Dominicana Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil</p>	<p>PRODUCTO : NECTAR DE FRUTAS PASTEURIZADO</p>	<p>FECHA ELABORACION : 15/32021</p>
		<p>CODIGO : FT-NFP-001</p>
		<p>REVISION I 12</p>
		<p>PAGINA : 1 / 4</p>
<p>FICHA TECNICA</p>		

1-DATOS GENERALES

DEFINICIONES	<p>Néctar de Frutas Pasteurizado : es el producto líquido que se obtiene mezclando jugo de frutas concentrado o sin concentrar y/o la parte comestible de la fruta finamente dividida o tamizada (pulpa) con agua, azúcar de caña (sacarosa) y aditivos permitidos por el Codex Alimentarius (ver Nota *) el cual es sometido a un tratamiento térmico específico (pasteurización) que asegure la total destrucción de los organismos patógenos que pueda contener y casi la totalidad de los organismos no patógenos, sin alterar de forma considerable su composición, sabor, ni valor nutritivo y que cumple con las especificaciones establecidas por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE).</p>
ENVASE	Los envases serán de material grado alimentario, con la resistencia requerida para la conservación del producto durante el almacenamiento y transporte en ambiente refrigerado.
DURACION	Seis (6) días bajo refrigeración. (Ver fecha de vencimiento del empaque).
ALMACENAMIENTO	Bajo refrigeración (temperatura de 4 - 6° C) hasta el momento de su consumo.
VOLUMEN DE LA RACION	200 mililitros

* **Nota:** Solo se permiten los siguientes aditivos: acidulantes, antioxidantes y estabilizantes, aprobados por el INABIE.

No se permite el uso de saborizantes naturales, idénticos al natural ni artificiales.

2.REQUISITOS

Requisitos generales

El néctar deberá presentar un aspecto normal al momento de abrir el envase, en cuanto a la integración de los ingredientes y viscosidad. El color y el olor deben ser propios de la fruta.

El envase no debe estar deteriorado. Debe estar herméticamente cerrado, no debe estar hinchado o deformado por golpes o mala manipulación. Sin goteo del producto. La etiqueta del envase debe ser visible y legible.

El jugo o la pulpa de fruta utilizado (a) como materia prima para la elaboración de los néctares deberá ser elaborado a partir de frutas maduras, sanas y estar en excelente estado de conservación al momento de su utilización.

La empresa deberá verificar la calidad de estas materias primas y solicitar a cada suplidor la documentación técnica referente a las características fisicoquímicas y microbiológicas de cada lote del producto.

El agua que se utilice para la elaboración de los néctares deberá ser tratada, apta para consumo humano.



	PRODUCTO : NECTAR DE FRUTAS PASTEURIZADO	FECHA ELABORACION : 15/3/2021
		CODIGO : FT-NFP-001
		REVISION I 12
		PAGINA : 2 / 4
FICHA TECNICA		

Frutas aprobadas para la elaboración de los néctares

Los néctares pueden ser elaborados de las siguientes frutas:

- Pera (ver Nota *), naranja, mango, chinola, fresa, piña, guayaba, cereza, guineo, tamarindo, lechosa.

- Combinaciones de: mango / chinola, fresa/chinola, mango/piña / mango/ guayaba, guayaba/piña u otra aprobada por el INABIE.

- Combinaciones de varias frutas: fruit punch y coctel de néctares u otra aprobada por el INABIE.

Las empresas deben ofrecer al menos seis (6) tipos de néctares de diferentes frutas solas o combinaciones de frutas, debiendo mantener la variedad de los mismos en el año escolar, de acuerdo a la disponibilidad y / o estacionalidad de las frutas.

Nota *: La pera solo puede ser utilizada en combinación con frutas locales (pera-piña, pera - chinola, pera –guayaba) u otra combinación aprobada por el INABIE.

Solo se permiten dos productos elaborados con pera a cada empresa.

Se podrán elaborar néctares de otras frutas de producción nacional, solas o combinadas. Estos néctares deberán ser aprobados previamente por el INABIE.

Fortificación con Micronutrientes

Cada ración de 200 ml debe contener los siguientes micronutrientes:

- Vitamina B2 (Riboflavina , USP-FCC) : 0.23 miligramos (mg)

- Vitamina B12 (Cyanocobalamina, USP) : 0.47 microgramos(µg)

- Hierro : 1.0 miligramo (mg)

Nota 1: Los compuestos de hierro deberán ser previamente aprobados por el INABIE. No deben afectar las características organolépticas del producto.

Nota 2: La fortificación con micronutrientes deberá realizarse gradualmente, en coordinación con el Departamento de Nutrición del INABIE.

Requisitos de la composición del producto

Los requerimientos sobre el nivel mínimo de grados Brix del jugo de la fruta (sin concentrar o de concentrado) o de la pulpa reconstituida utilizado (a) como materia prima principal en la elaboración de los néctares, así como el % de jugo que debe contener el néctar, serán de acuerdo a lo establecido en la norma Internacional de jugos y néctares CODEX STAN 247-2005, Norma General para Zumos (jugos) y Néctares de Frutas.



 <p>Gobierno de la República Dominicana Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil</p>	<p>PRODUCTO : NECTAR DE FRUTAS UHT</p>	FECHA ELABORACION : 15/3/2021
		CODIGO : FT-NFP -001
		REVISION I 12
		PAGINA : 3 / 4
FICHA TECNICA		

FRUTAS O COMBINACIONES DE FRUTAS	NIVEL MINIMO DE GRADOS BRIX DEL JUGO DE FRUTA/PULPA RECONSTITUIDA	% V/V DE JUGO EN LA MEZCLA
PERA	12.0	40
FRESA	7.5	40
MANGO	25	25
NARANJA	11.2-11.8 (Ver nota en la norma)	40**
PIÑA	12.8	40
GUAYABA	8.5	25
GUINEO (BANANA)	Ver nota en la norma	25
TAMARINDO	13	Ver nota en la norma
LECHOSA (PAPAYA)	Ver nota en la norma	25
CEREZA	14	25
FRUIT PUNCH	14	35
COCTEL DE NECTARES	14	35
MANGO -CHINOLA	14	25
MANGO –FRESA	14	30
MANGO-PIÑA	14	30
CHINOLA-FRESA	14	30

Nota * : para las combinaciones de frutas se debe establecer el nivel mínimo de grados Brix de acuerdo a los valores

** La norma establece un 50 % de Jugo. Se redujo por condiciones específicas de la fruta en el país.

Requisitos Físico – Químicos (Grados Brix, Acidez, pH, Densidad)

Los valores de: Grados Brix, cantidad de azúcar añadida, acidez, pH, densidad, deben ser establecidos por cada empresa, partiendo de una formula patrón para cada néctar, basada en el cuadro anterior y en las especificaciones de las materias primas. Los datos de cada néctar deberán ser suministrados al INABIE para su aprobación y serán utilizados como referencia para el monitoreo de la calidad de los mismos.

La cantidad de azúcar añadida (gramos de azúcar por 200 ml del néctar) deberá ser aprobada por el Departamento de Nutrición del INABIE, tomando en cuenta lineamientos y regulaciones internacionales y nacionales.

Requisitos Organolépticos

CARACTERISTIC A	DESCRIPCION
ASPECTO	Líquido con la viscosidad propia del néctar de la fruta, sin separación de sólidos.
COLOR	Propio del néctar de la fruta
SABOR	Propio del néctar de la fruta
OLOR	Propio del néctar de la fruta



 <p>Gobierno de la REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL</p>	<p>PRODUCTO : NECTAR DE FRUTAS PASTEURIZADO</p>	FECHA ELABORACION : 15/3/2021
		CODIGO : FT-NFP-001
		REVISION I 12
		PAGINA : 4 / 4
FICHA TECNICA		

Requisitos Microbiológicos

PARAMETROS	VALORES
Recuento total de microorganismos aerobios mesófilos	< 30 UFC/ml
Coliformes totales	< 2.2 / 100 ml
E. Coli	AUSENTE
Estafilococos Aureus	AUSENTE
Hongos	< 1.0 x 10 UFC/ml
Levaduras	< 1.0 x 10 UFC/ml
Otros microorganismos patógenos	AUSENTES

Requisitos del Envase y Etiquetado

El envase deberá ser apropiado para productos pasteurizados y la etiqueta deberá cumplir con la Norma Dominicana NORDOM 53 Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (Pre envasados), por lo cual deberá contener la siguiente información:

- Nombre del alimento: Néctar de Frutas. (Nombre (s) de la (s) frutas colocado en la parte superior del envase).
- Listado de ingredientes, los cuales deben enumerarse en orden decreciente de peso inicial (m/m) en el momento de la fabricación del alimento. Cuando se trate de aditivos alimentarios, deberán emplearse los nombres genéricos junto con el nombre específico o el número de identificación del aditivo. Cuando se trate de fortificantes deberán aparecer en la cara principal del envase.
- Contenido neto del envase en volumen.
- Datos de la empresa: Logo, nombre, dirección, teléfono, dirección electrónica.
- Numero del Registro Industrial de la empresa y del Registro Sanitario del producto.
- Identificación del lote
- Fecha de vencimiento.
- Instrucciones para la conservación.

- Información Nutricional, donde se presenten los datos relativos al contenido de nutrientes, de acuerdo a la Norma Dominicana NORDOM 742 Etiquetado General de los Alimentos Pre envasados. Directrices para el uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables. En el cuadro de condiciones para declaraciones de propiedades relativas al contenido de nutrientes, aparecen los detalles sobre los componentes del alimento que deben declararse. Deberá incluirse el porcentaje de los valores diarios de cada componente basados en una dieta de 2, 000 calorías.
- El logo del INABIE y el nombre del programa: PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR.
- La leyenda " PROHIBIDO SU VENTA".



	PRODUCTO : PREPARADO LACTEO EN POLVO FORTIFICADO	FECHA ELABORACION : 15/32021
		CODIGO : : FT-PRELF-001
		REVISION I 06
		PAGINA : 1 / 5
FICHA TECNICA		

1-DATOS GENERALES

DEFINICIONES	Preparado lácteo en Polvo Fortificado: Es el producto elaborado con leche en polvo como ingrediente principal, , solidos lácteos (proteínas) , sacarosa y aditivos aprobados por el Codex Alimentarius, que cumple con las especificaciones establecidas por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil. Deberá ser fortificado con vitaminas y minerales de acuerdo a la proporción establecida en la presente ficha técnica.
SABORES	El preparado lácteo deberá presentarse en los sabores: Natural y Con Chocolate u otro sabor aprobado por el INABIE. Para el producto Con Chocolate su utilizará cacao en polvo como materia prima.
ENVASE	El envase del producto deberá ser de un material grado alimenticio, con la resistencia requerida para la protección del producto durante el transporte, almacenamiento y manipulación en la preparación.
PRESENTACION	Envase de un (1) Kilogramo.
DURACION	12 meses en condiciones adecuadas de almacenamiento.
ALMACENAMIENTO	Con buena ventilación, libre de humedad y buenas condiciones higiénicas. Las cajas del producto Deben colocarse sobre tarimas u otra plataforma.

2.REQUISITOS

Requisitos generales

El producto deberá presentar un aspecto normal al momento de abrir el envase: no debe presentar grumos, partículas extrañas, aglomeraciones por exceso de humedad u otra condición física anormal. El color y olor deben ser propios del producto.

El envase debe estar herméticamente cerrado, bien conservado, sin signos de maltrato físico.

Las informaciones impresas en el envase deben ser visibles y fácilmente legibles.

El producto podrá ser hidratado con agua a temperatura ambiente, utilizando un medio de agitación manual.

La preparación del producto hidratado deberá realizarse de acuerdo al procedimiento establecido por el INABIE.
El agua utilizada para la hidratación del producto debe ser potable.

 <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL</p>	<p>PRODUCTO : PREPARADO LACTEO EN POLVO FORTIFICADO</p>	<p>FECHA ELABORACION : 15/3/2021</p>
		<p>CODIGO : FT-PRELF-001</p>
		<p>REVISION : 06</p>
		<p>PAGINA : 2 / 5</p>
<p>FICHA TECNICA</p>		

Requisitos Físico –Químicos del Producto en polvo.

PARAMETROS	VALORES
GRASA	8 – 10 %
PROTEINA	Mínimo: 15. %
CARBOHIDRATOS TOTALES	Máximo: 60.0 %
LACTOSA	Máximo :40.0 %
SACAROSA	Máximo :20.0 %
ENERGIA	390 Kcal / 100 g

Requisitos Físico –Químicos del Producto Hidratado

La preparación del producto hidratado será de acuerdo a la siguiente relación:
Un (1) Kilogramo del preparado lácteo en polvo para preparar 25 raciones de 200 ml del preparado lácteo hidratado, equivalentes a 40 gramos para una ración de 200 ml.
De acuerdo a esta preparación, los requisitos fisicoquímicos del producto hidratado serán:

PARAMETROS	VALORES
GRASA	1.5 – 2.0 %
PROTEINA	2.8 – 3.0 %
CARBOHIDRATOS TOTALES	Maximo : 11.4 %
LACTOSA	Maximo : 7.6 %
SACAROSA	Maximo: 3.8 %
ENERGIA	80 Kcal /100 gramos

Composición nutricional de 200 ml producto hidratado:

Grasa: 5.8 g / Proteínas 6.3 g / Carbohidratos 24 g (16.0 g de lactosa – 8.0 g de sacarosa)

 <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL</p>	<p>PRODUCTO : PREPARADO LACTEO EN POLVO FORTIFICADO</p>	<p>FECHA ELABORACION : 15/3/2021</p>
		<p>CODIGO : FT-PRELF-001</p>
		<p>REVISION I 06</p>
		<p>PAGINA : 3 / 5</p>
<p>FICHA TECNICA</p>		

Fortificación con Micronutrientes

MICRONUTRIENTE	CANTIDAD (en 100 g de preparado lácteo en polvo)	CANTIDAD (en 100 g de preparado lácteo hidratado) *
Vitamina A	395 microgramos	158 microgramos
Vitamina B2 (Riboflavina)	0.58 miligramos	0.23 miligramos
Vitamina B12	1.18 microgramos	0.47 microgramos
Vitamina C	31.0 miligramos	12.3 miligramos
Folatos	192.0 microgramos	77.0 microgramos
Hierro	5.1 miligramos	1.5 miligramos
Calcio	720 miligramos	288 miligramos
Zinc	9.25 miligramos	3.7 miligramos
Yodo	95.0 microgramos	38 microgramos

* La ración de 200 ml de preparado lácteo fortificado hidratado se obtiene de la mezcla de 40g de preparado lácteo fortificado en polvo más agua hasta completar 200 ml

Requisitos Organolépticos preparado lácteo en polvo

CARACTERISTIC A	DESCRIPCION
ASPECTO	Polvo sin aglomeraciones, ni grumos
COLOR	Propio del Preparado lácteo, sin partículas oscuras
SABOR	Propio del preparado lácteo, sin sabor ácido, u otro sabor objetable
OLOR	Propio del preparado lácteo, sin olor objetable

Requisitos Organolépticos preparado lácteo hidratado

CARACTERISTIC A	DESCRIPCION
ASPECTO	Líquido, sin grumos, coagulación, separación de grasa.
COLOR	Propio del preparado lácteo hidratado
SABOR	Propio del preparado lácteo hidratado, sin sabores objetables.
OLOR	Propio del preparado lácteo hidratado, sin olores objetables

 <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL</p>	<p>PRODUCTO : PREPARADO LACTEO EN POLVO FORTIFICADO</p>	<p>FECHA ELABORACION : 15/3/2021</p>
		<p>CODIGO : FT-PRELF-001</p>
		<p>REVISION: 06</p>
		<p>PAGINA : 4 / 5</p>
<p>FICHA TECNICA</p>		

Requisitos microbiológicos del preparado lácteos en polvo.

PARAMETROS	VALORES
Recuento total de microorganismos aerobios mesófilos	Máximo 2×10^3 UFC/g
Coliformes totales	Menor de 10 UFC/g
E. Coli	AUSENTE
Estafilococos Aureus	AUSENTE
Hongos	$< 1.0 \times 10$ UFC/ml
Levaduras	$< 1.0 \times 10$ UFC/ml
Otros microorganismos patógenos	AUSENTES

UFC= Unidades Formadoras de Colonias

Requisitos del Envase y Etiquetado

El envase deberá ser apropiado para el preparado lácteo en polvo y la etiqueta deberá cumplir con la Norma Dominicana NORDOM 53 Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (Pre envasados), por lo cual deberá contener la siguiente información:

- Nombre del alimento: Preparado lácteo en polvo fortificado
 - Listado de ingredientes, los cuales deben enumerarse en orden decreciente de peso (m/m) en el momento de la fabricación del alimento. Cuando se trate de aditivos alimentarios, deberán emplearse los nombres genéricos junto con el nombre específico o el número de identificación del aditivo. Cuando se trate de fortificantes deberán aparecer en la cara principal del envase.
 - Contenido neto del envase en peso.
- Datos de la empresa: Logo, nombre, dirección, teléfono, dirección electrónica.
- Numero del Registro Industrial de la empresa y del Registro Sanitario del producto.
 - Identificación del lote.
 - Fecha de vencimiento.
 - Instrucciones para la conservación.

 <p>Gobierno de la República Dominicana Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil</p>	<p>PRODUCTO : PREPARADO LACTEO EN POLVO FORTIFICADO</p>	FECHA ELABORACION : 15/3/2021
		CODIGO : FT-PRELF-001
		REVISION : 06
		PAGINA : 5 / 5
<p>FICHA TECNICA</p>		

- Información Nutricional, donde se presenten los datos relativos al contenido de nutrientes, de acuerdo a la Norma Dominicana NORDOM 742 Etiquetado General de los Alimentos Pre envasados. Directrices para el uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables. En el cuadro de condiciones para declaraciones de propiedades relativas al contenido de nutrientes, aparecen los detalles sobre los componentes del alimento que deben declararse. Deberá incluirse el porcentaje de los valores diarios de cada componente basados en una dieta de 2, 000 calorías.

- El logo del INABIE y el nombre del programa: PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR.

- La leyenda " PROHIBIDO SU VENTA".

Párrafo 1: Notas sobre la presentación de Ofertas:

- Los oferentes deberán presentar sus ofertas de acuerdo a su disponibilidad para entregar los productos en la fecha requerida. Al seleccionar un Lote, el oferente aplica por el Lote completo, lo cual implica que el mismo no podrá fraccionarse por productos.
- Las muestras del producto Preparado Lácteo deben ser entregadas debidamente identificadas en una caja y con el formulario de entrega de muestras debidamente firmado y sellado. De igual manera, deben incluir el sello de la empresa en un lugar visible.
- Se deberá entregar **cuatros muestras idénticas** en la forma especificada en este párrafo. El oferente podrá presentar las muestras según lo solicitado por la institución.
- **Las muestras serán recibidas contra entrega de Captura de pantalla que evidencie de haber cargado su propuesta en el portal, en la 1era. Planta del INABIE, hasta el día y hora establecidos para recepción de ofertas, según cronograma del Portal Transaccional de la DGCP.**

Párrafo 2: Plan de Entrega de los Bienes Ofertados/Adjudicados:

Todos los bienes deben ser entregados al Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil a partir de la certificación del contrato. Ver sección 5.2.3 sobre las implicaciones de modificación del cronograma de entrega de bienes.

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.

Entrega a la totalidad de los Centros Educativos de las rutas contratadas; siendo la hora tope para concluir la entrega final hasta las 8:00 A.M. en la tanda matutina y hasta las 2:00 P.M. en la tanda vespertina. Para tales fines el adjudicatario recibirá un calendario con el número de raciones a distribuir en cada Centro Educativo de su ruta y los días de la distribución.

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

Las propuestas Sobre A y Sobre B para la **ELABORACIÓN DE PRODUCTOS: 1. PREPARADOS LÁCTEOS POLVO FORTIFICADO; 2. PRODUCTOS UHT (LECHE CON AZÚCAR, LECHE CON CHOCOLATE Y NÉCTAR DE FRUTAS) Y 3. PRODUCTOS PASTEURIZADOS (LECHE CON AZÚCAR, LECHE CON CHOCOLATE Y NÉCTAR DE FRUTAS)**, para el año escolar 2021-2022, serán recibidas virtual, 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, serán recibidas vía **Portal Transaccional** hasta el día **martes once (11) de mayo del año 2021 hasta las 09:00 a.m.** Y, a **las 9:00 a.m., del día miércoles doce (12) de mayo del año 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 Facebook en @INABIIRD.**

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

Las propuestas serán recibidas exclusivamente de manera virtual a través del Portal Transaccional de la Dirección General de Contrataciones Públicas.

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. **No se debe incluir información de índole financiera, ni garantía de mantenimiento de la oferta, siendo esto motivo de descalificación de la oferta.**

Formularios Estándar a verificar en el acto de apertura (aplica para todos los oferentes):

1. Formulario de Información sobre el Oferente (Referencia: SNCC-F-042).
2. Formulario de Presentación de la 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 Acápite 1.27, página 23).
 Letra b: Número de Lotes en los cuales participan (sin monto de la oferta).
 Letra c: Cantidad de días hábiles para los cuales mantiene su oferta en conformidad con el Acápite 3.8 de este pliego de condiciones específicas.
3. Carta de Aceptación de Designación como Agente Autorizado, (Referencia MOD-INABIE-04).
4. Certificación de MIPYME, si aplica.
5. Declaración Jurada (en original) donde se manifieste que no se encuentra afectado por las prohibiciones establecidas en el Artículo 14 de la Ley 340-06 y de no estar en proceso de quiebra, con firma legalizada por un Notario Público ante la Procuraduría General de la Republica (PGR). (Ver Anexos 6: Declaración Jurada).
6. Formulario de Capacidad Instalada, firmado por el representante legal y sellado por el Proponente/ Oferente.
7. Declaración Jurada de Aceptación de Precios. Legalizada por un Notario Público ante la Procuraduría General de la Republica (PGR).
8. Certificación emitida por el Consejo Nacional de la Leche (**CONALECHE**) en la que se especifique la proporción de leche de producción nacional utilizada por el oferente para la elaboración de las raciones.
9. Permiso sanitario emitido por el Ministerio de Salud Pública.
10. Registro sanitario del producto emitido por Salud Pública.

2.14.1.1 Documentos para Evaluación Técnica:

Descripción	Condición Subsancionable / No Subsancionable
<p>Mínimo Dos (2) referencias de trabajos ejecutados, en los últimos cinco años, de naturaleza similar al licitado; se aceptan referencias de trabajos ejecutados por un monto inferior al monto de la Oferta. Referencias dirigidas por cada Referente al INABIE. 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>Este requisito no aplica para empresas de reciente instalación.</p>	<p>Subsancionable</p>
<p>Certificación emitida por el Consejo Nacional de Leche (CONALECHE) en la que se especifique la proporción de leche de producción nacional</p>	<p>Subsancionable</p>



utilizada por el oferente para la elaboración de las raciones.	
Facturas de clientes comerciales, de los últimos 3 años de operaciones. (Si aplica).	Subsanable
Formulario de Capacidad Instalada (Referencia: MOD-INABIE-07-01 y 02). Debidamente lleno, firmado y sellado.	No Subsanable. Solo será subsanable en caso de 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.	Subsanable
Formulario de Presentación de la Oferta (Referencia: SNCC-F-034). Debidamente lleno, firmado y sellado.	No subsanable. 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.
Formulario de Información sobre el Oferente (Referencia: SNCC-F-042). Debidamente lleno, firmado y sellado. Estos datos serán utilizados como vía de contacto por los que deben ser exactos. Es responsabilidad del proveedor colocar los datos para contactarlos y notificarles los resultados del proceso de la licitación.	Subsanable
Permiso sanitario emitido por el Ministerio de Salud Pública.	Subsanable
Registro sanitario del producto emitido por Salud Pública.	No subsanable

NOTAS ACLARATORIAS DE 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 Manufactura; en las fotos y en el Formulario de Capacidad Instalada.
 - El INABIE se reserva el derecho de inspeccionar las instalaciones del oferente en cualquier momento durante el proceso de licitación y si el oferente resultare adjudicado, durante la producción de los bienes.
 - Las empresas con plantas nuevas o acondicionadas para la elaboración de los productos, interesadas en participar en la presente licitación y que tengan resultados satisfactorios en la evaluación técnica realizada por los peritos, deberán ejecutar las siguientes acciones, con el acompañamiento del Departamento de Aseguramiento de Calidad del PAE del INABIE:
 1. Pruebas de desarrollo de los productos en el laboratorio.
 2. Pruebas industriales de los productos, los cuales serán evaluados en laboratorios autorizados por el INABIE para verificar su cumplimiento con los requisitos establecidos en las fichas técnicas correspondientes.
 3. Elaboración de la documentación técnica referente a la gestión de calidad del proceso y producto final: organigrama, descripción de responsabilidades, descripción del proceso, diagramas de flujo, procedimientos operacionales, fichas técnicas de equipos, fichas técnicas de productos, programa de control de materias primas, programa de control de plagas, programa de limpieza y desinfección, programa de calibración de equipos, programa de mantenimiento preventivo, programa de trazabilidad, programa de capacitación del personal, aseguramiento de calidad (programas de control, puntos de control de materias primas proceso, producto terminado, procedimientos, métodos de ensayo de laboratorio).
 4. La empresa deberá realizar actividades de capacitación de personal existente o nuevo sobre:
 - Higiene y Manipulación de alimentos. Todo el personal que labore en el proceso de fabricación de los productos.
 - Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP). El personal técnico responsable de las áreas de producción y calidad.
 5. Evaluación de la salud del personal. A todo el personal que laborará en la Planta se deberán realizar los análisis de salud establecidos por el Ministerio de Salud Pública.
 6. Inspección por parte del Ministerio de Salud Pública. La planta deberá ser inspeccionada por el ministerio de Salud Pública para establecer su nivel de cumplimiento con los requisitos de esa institución.

Nota: Las acciones descritas del 1 al 6 deberán ser completadas con resultados satisfactorios 30 días antes del inicio de la entrega de las raciones a los centros educativos.

2.14.1.2 Documentos para Evaluación Financiera:

Descripción	Condición Subsancionable / NO Subsancionable
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).	Subsancionable
Dos (2) Estados Financieros auditados de los últimos 2 periodos fiscales, certificados por una firma o un CPA; cuando la empresa tenga dos (2) años o más de constituida. Dichos estados financieros deben incluir los estados de resultados, mediante los cuales se verifique la facturación anual. Dichos documentos sólo deberán ser presentados por personas jurídicas.	Subsancionable
Nota: no aplica para las MIPYMES	
Evidencia de disponibilidad de crédito de casas comerciales (relacionadas a los Productos licitados), Si aplica , o líneas de crédito de bancos comerciales establecidos en la República Dominicana. Aplica para las MIPYMES. NOTA: Los puntos anteriores 2 y 3 (Facturación y Crédito Comercial o Líneas de Créditos) deben totalizar un monto no menor al 20% del valor ofertado.	Subsancionable

2.14.1.3 Documentos para Evaluación Legal:

Descripción	Condición Subsancionable / NO Subsancionable
Registro de Proveedor del Estado (RPE), Rubro: Alimentos y Bebidas, (Familia No. 93130000) emitido por la Dirección General de Contrataciones Públicas. Si está en proceso de inscripción, debe presentar la constancia 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 Calificación de una oferta.	Subsancionable
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	Subsancionable



del listado del personal sometido ante la TSS, con constancia de haber sido recibido por dicha institución.	
Copia del certificado de Registro Mercantil actualizado. (Este requerimiento no aplica cuando el oferente es persona física).	Subsanable
Copia cédula del representante legal de la empresa.	Subsanable
Certificación de MIPYME: Una micro, pequeña o mediana empresa, deberá presentar la certificación de Industria y Comercio que la avale dentro de esta clasificación. En caso de aplicar.	Subsanable
<p>Constancia de Propiedad en que se verifique la ubicación y domicilio de la planta física o contrato de arrendamiento del local vigente donde opera la empresa del Oferente, instalada en el país de la Entidad Contratante, para la fabricación de los bienes.</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, identificando correctamente la dirección de la empresa, 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>	Subsanable
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).	Subsanable
Lista de presencia y acta de la última asamblea general ordinaria anual, donde se evidencie el	Subsanable



<p>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>En casos de modificaciones a los estatutos, compraventa o sesión de las acciones, adjuntar Acta de Asamblea anual que evidencie las modificaciones o donde apruebe la compraventa o sesión de acciones.</p>	
<p>Declaración Jurada (en original) donde se manifieste que no se encuentra afectado por las prohibiciones establecidas en el Artículo 14 de la Ley 340-06 y de no estar en proceso de quiebra, firmado, notariado y legalizada ante la Procuraduría General de la Republica (PGR). (Ver Anexos 6: Declaración Jurada).</p>	Subsanable
<p>Declaración Jurada de Aceptación del Precio Único fijado en el presente Pliego de Condiciones Específicas dado por EL INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL (Formulario Referencia MOD-INABIE-05-02). En virtud de las necesidades del INABIE, expuestas en el Acápito 1.4 (sobre el precio de la oferta); no se requerirá Oferta Económica, en cambio sí se requerirá una Declaración Jurada donde los oferentes aceptarán como bueno y válido el precio para cada producto, dado por el INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL (INABIE). Firmada, Notariada y Legalizada ante la Procuraduría General de la Republica (PGR).</p>	Subsanable

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 Republica (PGR).</p>	Subsanable



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.	Subsanable
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).	Subsanable

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, los accionistas que se encuentre en dos o más empresas participantes.**

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 deberán estar vigentes.

NOTA: **Todos los documentos notariados solicitados** (declaraciones juradas, contratos de arrendamiento o alquiler, constancias de propiedad, así como cualquier otro documento requerido con la firma de un Notario Público), **deberán estar legalizados ante la Procuraduría General de la República (PGR).**

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 parte de las ofertas; es decir, que con la oferta se autoriza al INABIE a validar las informaciones presentadas.

2.15 Forma de Presentación de las Muestras de los Productos.

Para los fines de la presente licitación, los oferentes presentarán **4 muestras de cada sabor del producto Lácteos (Polvo Fortificado)**, el día de la entrega o presentación de oferta, para fines de evaluación por parte del Departamento de Aseguramiento de Calidad de los Alimentos del INABIE, de sus características organolépticas y del cumplimiento con los requisitos físico químicos establecidos en la ficha técnica.

Los análisis serán realizados en los laboratorios autorizados por el INABIE. El nombre del laboratorio donde se realizarán las pruebas será especificado en el Contrato.

Los oferentes/proponentes no deberán presentar muestras de los productos Líquidos Pasteurizados (Leche con azúcar y lecho con chocolate) y productos UHT (Leche con azúcar y lecho con chocolate). Las mismas 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 en 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 las plantas procesadoras, centros de almacenamiento o centros de distribución de los oferentes que resultaran adjudicatarios para comprobar que el estado de las mismas, sus instalaciones, equipos, maquinarias y medios de transporte se corresponden con lo presentado por estos en su Oferta.

LA PRESENTACIÓN EN OTRO FORMATO INVALIDA LA OFERTA.

Se debe entregar las muestras, identificada con el nombre de la empresa (si aplica). La no disponibilidad de las muestras solicitadas (**INCLUIDA EN LA OFERTA TECNICA SOBRE A**) invalida la oferta para fines de la evaluación.

Una vez que se haya realizado la revisión de lugar, verificando que los datos que figuran en el Formulario se corresponden con las muestras y asentando una marca de cotejo en cada renglón revisado, los miembros del Comité de Recepción de Muestras correspondiente junto al Notario Público actuante firmarán y sellarán como “RECIBIDO” el original y sus copias.

Todo Oferente/Proponente que conjuntamente con la presentación de su oferta no haya entregado las muestras requeridas, se considerará **DESCALIFICADO** para la apertura del Sobre B.

El apartado de observaciones en el indicado formulario será para uso exclusivo del técnico del INABIE que reciba las muestras. En él se reflejarán las incidencias, si las hubiere en el momento de la recepción.

Las muestras entregadas, pudieran sufrir daños o alteraciones producto de pruebas realizadas en el proceso de evaluación técnica de las mismas; por tal motivo se deberán entregar cuatro (4) muestras de preparado lácteo (polvo fortificado).

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

El “Sobre B” de la Oferta Económica a presentarse a través del Portal Transaccional 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-2021-0008**): 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 de 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%

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 de manera virtual, exclusivamente, **hasta el día martes once (11) del mes mayo del año 2021 hasta las 09:00 a.m., a través del Portal Transaccional de la Dirección General de Contrataciones Públicas (DGCP). El día miércoles doce (12) de mayo del año 2021, a las 09:00 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 FACEBOOK en @INABIARD**

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

Se realizará de acuerdo con lo expresado en el punto 3.1.

3.3 Validación y Verificación de Documentos.

Durante los siguientes al acto de Recepción de las Ofertas y Apertura de los Sobres A el Comité de Compras procederá a la validación y verificación de los documentos contenidos en el referido “Sobre A” de los oferentes y a los que hayan sido subsanados. Ante cualquier duda sobre la información presentada, 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 Específicas; o si existen desviaciones, reservas, omisiones o errores de naturaleza o de tipo subsanables de conformidad a lo establecido en el numeral 1.20 y el 1.21 del presente documento.

En los casos en que se presenten desviaciones, reservas, omisiones o errores de naturaleza o tipo subsanables, 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.

3.4.1. 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).

3.4.2. Capacidad Técnica:

1. Que las plantas y almacenes CUMPLEN con los requerimientos establecidos por la Entidad Contratante para elaborar los productos, almacenarlos y distribuirlos.
2. Que cuenta con los equipos y maquinarias necesarios para la elaboración de los productos.
3. Que posee los medios de transporte requeridos, o en su defecto cuenta con la posibilidad de Sub-contratarlos. Cada uno de los requerimientos sobre la Capacidad Técnica es de cumplimiento obligatorio.

Nota: Todas estas condiciones se contemplan en los formularios de Capacidad Instalada (Anexo 7) y la Declaración Jurada de Buenas Prácticas de Manufactura (Anexo 6).

3.4.3. Experiencia

Que tiene la capacidad operativa y la experiencia para la elaboración y distribución de productos puerta a puerta, avalada por documentos que sustenten la experiencia.

3.4.1 Situación Financiera:

La empresa deberá demostrar que cuenta con la estabilidad financiera suficiente para ejecutar satisfactoriamente el eventual contrato.

El Oferente deberá presentar los Estados Financieros de los dos (2) últimos periodos fiscales o ejercicios contables consecutivos, cuando la empresa tenga dos (2) años o más de constituida. Los Estados Financieros deberán estar obligatoriamente certificados por una firma o por un Contador Público Autorizado (CPA).

Párrafo: Los Oferentes con menos de dos (2) años de ejercicio contable podrán presentar un estado financiero al corte del periodo que tenga al momento de presentar la oferta.

Sobre el último balance, se aplicarán para su análisis los siguientes indicadores: (los otros balances serán analizados para evaluar tendencias).

Se evaluarán las informaciones financieras correspondientes aportadas por las empresas para determinar los índices financieros siguientes:

a) **Índice de liquidez corriente = ACTIVO CORRIENTE / PASIVO CORRIENTE**

Límite establecido: Igual o Mayor a 1.0

b) **Capital de Trabajo = ACTIVO CORRIENTE – PASIVO CORRIENTE**

Límite establecido: Igual o mayor de 0.00

Nota: No aplica para las MIPYMES.

Facturación anual mínima y/o capacidad crediticia (comercial y bancaria): Igual o mayor al 20% del monto total ofertado. (El Oferente presentará su facturación anual pudiendo ser adjudicado por un valor hasta el 20% de la misma). **Aplica para las MIPYMES.**

NOTA: En el caso de Consorcios, la experiencia y las informaciones financieras se podrán acumular, adjudicándole al Consorcio el valor resultante de la suma de los valores individuales correspondientes a cada integrante del mismo.

3.5 Fase de Homologación en la Evaluación Técnica.

Una vez concluida la recepción de los “Sobres A”, se procederá a la valoración de las muestras (Preparado Lácteo), de acuerdo a las especificaciones requeridas en las Fichas Técnicas y a la ponderación de la documentación solicitada al efecto, bajo la modalidad “**CUMPLE / NO CUMPLE**”.

Para que un producto pueda ser considerado **CUMPLE**, deberá cumplir con todas y cada una de las características contenidas en las referidas Fichas Técnicas. Es decir que el no cumplimiento en una de las especificaciones, implica la descalificación de la Oferta y la declaración de **NO CUMPLE** del producto ofertado.

Los Peritos levantarán un informe donde se indicará el cumplimiento o no de las Especificaciones Técnicas de cada uno de los productos ofertados, bajo el criterio de **CUMPLE / NO CUMPLE**. En el caso de no cumplimiento indicará, de forma individualizada las razones.



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 anterior numeral 3.4 y basándose en el análisis de los documentos del numeral 2.14.

3.6 Apertura de los “Sobres B”.

El día y hora fijado en el numeral **2.5 Cronograma de la Licitación**, 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 FACEBOOK del INABIE en @INABIARD.**

Sólo se abrirán las Ofertas Económicas de los Oferentes/Proponentes que hayan resultado calificados en la primera etapa del proceso. Son éstos, aquellos que una vez finalizada la evaluación de las Ofertas Técnicas, cumplan con los criterios señalados en la sección Criterios de evaluación. Las demás quedaran sin abrir. De igual modo, sólo se dará lectura a los renglones que hayan resultado CONFORME en el proceso de evaluación de las Ofertas Técnicas.

3.7 Confidencialidad del Proceso.

En 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 el Artículo 115 del Reglamento 543-12, los Oferentes/Proponentes deberán mantener la validez de sus Ofertas desde la fecha del acto de apertura realizado el **día martes once (11) de mayo hasta el miércoles cinco (05) de agosto del año 2021**, fecha en la cual se habrá publicado a 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 Póliza de Garantía de Seriedad de la Oferta; la cual deberá ser presentada en los formatos y condicionantes establecidos para estos fines en el presente Pliego de Condiciones y verificará el cumplimiento de los mismos, bajo el criterio de **CUMPLE/NO CUMPLE.**



Sección IV Adjudicación

4.1 Criterios de Adjudicación.

En el Artículo 26 de la Ley 340-06 el Comité de Compras y Contrataciones evaluará las Ofertas dando cumplimiento a los principios de transparencia, objetividad, economía y demás, que regulan la actividad contractual, y comunicará por escrito al Oferente/Proponente que resulte favorecido. Al efecto, se tendrán en cuenta los factores técnicos y financieros más favorables, establecidos en el **Acápito 2.14: Documentación a Presentar en SOBRE A (Oferta Técnica)**, de este Pliego de Condiciones Específicas.

Para la adjudicación de los lotes se dará **PREFERENCIA** a los oferentes calificados que cumplan en mayor proporción que otros con los siguientes requisitos:

1- El suplidor más cercano al lote adjudicado. Para lo cual deberá registrar **las coordenadas de ubicación (latitud y longitud)** de su planta y/o centros de distribución en el formulario Información sobre el Oferente (Referencia: **SNCC-F-042**).

2- El suplidor que demuestre que utiliza una mayor proporción de leche de producción Nacional en el procesamiento de la leche pasteurizada. Para tales fines deberá presentar una certificación de CONALECHE que de constancia de la cantidad de leche comprada en el último año; con la relación de las fincas, su ubicación y el volumen de compra por finca.

Nota I: Debido a la necesidad del Programa de garantizar el suministro a tiempo de las raciones en estado fresco y adecuado para el consumo; se seleccionarán preferentemente los Oferentes cuyas plantas procesadoras 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.

Nota II: Para garantizar lo anterior, independientemente de la oferta presentada por los oferentes el Comité de Compras y Contrataciones del INABIE buscará distribuir los LOTES licitados entre los oferentes que resulten calificados para adjudicación, de acuerdo a dos criterios fundamentales: 1) Cercanía de la planta a la zona de distribución del lote en cuestión. 2) Capacidad Instalada de la Planta, este último aspecto considerando la sensibilidad e impacto del Programa de alimentación Escolar en la salud de los estudiantes, en especial los productos lácteos.

Nota III: Por las razones expresadas en el numeral anterior, el Comité de Compras y Contrataciones del INABIE puede (en caso de ser necesario) adjudicar a algún(os) oferente(s) calificados(s) lotes distintos a los ofertados otorgando un plazo de 24 horas para aceptar o rechazar la adjudicación. A los fines de garantizar que el suplidor mantenga su oferta durante la ejecución del contrato, deberá presentar mensualmente una certificación (emitida por EL Consejo Nacional de la Reglamentación y Fomento de la Industria Lechera - CONALECHE-) sobre compra de leche de producción nacional.



Documento que debe legitimar que durante el mes anterior a la presentación de los conduce y facturas, es decir el mes correspondiente a las facturas o facturado, el oferente adquirió en el mercado local una cantidad de leche fresca de producción nacional igual o superior a la cantidad suministrada en el servicio de alimentación escolar para el mismo mes. En los casos en que se cumpla esta disposición el pago se realizará a RD\$12.55 la ración y por este valor deberán presentarse las facturas.

El cumplimiento de estos requisitos de adjudicación no puede bajo ninguna circunstancia afectar la calidad de las raciones de leche para el desayuno escolar, por lo tanto el suplidor deberá cumplir estrictamente con los requisitos establecidos en el numeral 2.8 sobre Descripción de los Bienes del presente pliego de condiciones, y a los criterios establecidos en la ficha técnica.

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.

Las empresas de reciente instalación y sin experiencia previa en procesos de producción similares que resultaren calificadas durante el proceso de evaluación técnica y económica, serán adjudicadas de acuerdo a su capacidad instalada. Las cuáles serán validadas y probadas en la visita técnica para comprobar que están funcionando y que están aptas condiciones productivas.

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 o parcialmente, 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 más cercanos; 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 por la Entidad Contratante, entre los oferentes calificado que se declararon interesados. En caso de existir algún



desacuerdo entre los oferentes interesados en la distribución de los nuevos lotes, se procederá a una distribución al azar de los mismos. En caso de desistimiento de alguno de los adjudicatarios de la fracción del lote, esta se reasignará mediante una distribución al azar. Las distribuciones al azar serán realizadas en acto público y ante notario.

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, aprueban el mismo y emiten 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.

4.4 Adjudicaciones Posteriores.

En caso de incumplimiento del Oferente Adjudicatario, de 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 con mayor capacidad instalada, 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 Garantía de Fiel Cumplimiento de 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 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.

5.1.2 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.

5.1.3 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 deberán celebrarse en el plazo que se indique en el presente Pliego de Condiciones Específicas no obstante a ello, deberán suscribirse en un plazo no mayor de veinte (20) días hábiles, contados a partir de la fecha de Notificación de la Adjudicación. 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

En el caso del INABIE el plazo para la suscripción del contrato será de 5 días calendario, a partir del llamado de la Consultoría Jurídica del INABIE.

5.1.4 Validez del Contrato.

El Contrato será válido cuando se realice conforme al ordenamiento jurídico y cuando el acto definitivo de Adjudicación y la constitución de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato sean cumplidos.

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.
- Registrar saldos insolutos de remuneraciones cotizaciones de seguridad social con sus actuales trabajadores o con trabajadores contratados en los últimos dos años, a la mitad del periodo de ejecución del contrato, con un máximo de seis meses

A los fines del presente proceso se considerara como incumplimiento de contrato lo siguiente:

- a. La mora del Proveedor en la entrega de los Bienes.
- b. La falta de calidad de los Bienes suministrados.
- c. El Suministro de menos unidades de las solicitadas, no aceptándose partidas incompletas para los adjudicatarios.
- d. No suscripción del contrato en el plazo dado por el INABIE.
- e. No estar al día en el pago de sus impuestos o en el Registro de Proveedor del Estado, al momento de registrar el contrato en el Portal Transaccional de la DGCP.

5.1.6 Efectos del Incumplimiento.

El incumplimiento del Contrato por parte del Proveedor determinará su rescisión 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 bienes 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.

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

Medidas a Tomar 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 tres (3) días hábiles 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 Entidad Contratante ni el oferente 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.
- Por la rescisión establecida por alguna de 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.

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 por escrito de la Entidad Contratante.

En caso de que el INABIE confirme 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 incumpliendo 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 clausulas generales especificas 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 Producción.

5.2.1 Vigencia del Contrato.

La vigencia del Contrato será de **365 días calendario**, a partir de la fecha de la suscripción del mismo y hasta su fiel cumplimiento. No obstante el plazo establecido, el oferente debe ajustarse a los días especificados en el cronograma para entregar los productos líquidos.

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, 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 productos 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 informará el día de inicio de entrega de los productos.

PÁRRAFO I: El o los Oferentes/Proponentes que resulten Adjudicados de los lotes propuestos en el presente proceso, que incurran en el incumplimiento de dos (2) quincenas consecutivas 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 cancelara el contrato de suministro de alimentos, bajo reservas de accionar contra estos por vías legales existentes, procediendo a contratar al adjudicatario más cercano que haya mostrado mayor cumplimientos en la entrega de los productos contratados en términos porcentuales y de acuerdo al cronograma establecido.

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 productos 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 **veinticuatro (24) 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 almacenes de la Entidad Contratante 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 Bienes

6.1 Requisitos de Entrega.

Deben de ser entregados conforme a las especificaciones técnicas descritas en el pliego de condiciones específicas.

6.2 Recepción Provisional.

El Encargado de Almacén y Suministro del INABIE u otro funcionario designado por la institución para tales fines debe recibir los productos de manera provisional hasta tanto verifique que los mismos se corresponden con las características técnicas de los productos adjudicados. La verificación será realizada en un plazo que no exceda los veinte (20) días laborables contados a partir del recibo de estos.

6.3 Recepción Definitiva.

Si los productos son recibidos CONFORME y de acuerdo a lo establecido en el presente Pliego de Condiciones Específicas, se procede a la recepción definitiva y a la entrada en Almacén para fines de inventario.

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

PARRAFO: La Recepción Definitiva se dará luego del cumplimiento del acápite 5.1.4 y que no haya sido afectado con lo dispuesto en el acápite 5.1.5; ambos de este pliego de condiciones específicas.

6.4 Obligaciones del Proveedor.

El Proveedor está obligado a reponer y retirar Bienes deteriorados durante su transporte o en cualquier otro momento, por cualquier causa que no sea imputable a la Entidad Contratante en un plazo no mayor de 10 días hábiles. En caso de incumplimiento la entidad dispondrá de los mismos.

Si se estimase que los citados Bienes no son aptos para la finalidad de 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 del Lote o 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. Modelo de Declaración Jurada de No Prohibición a Participar y de No Quiebra (Referencia: MOD-INABIE-05-02-2). (LEGALIZADO EN LA PROCURADURIA GENERAL DE LA REPUBLICA, SIN EL LOGO DE LA INSTITUCION).
3. Declaración Jurada de Aceptación Precio único.
4. Modelo de Índice para la Oferta Técnica "Sobre A" (Referencia: MOD-INABIE-10).
5. Formulario de Información sobre el Oferente (Referencia: SNCC-F-042).
6. Formulario de Capacidad Instalada para fabricación de Lácteos (Referencia: MOD-INABIE-07-01).
7. Formulario de Entrega de Muestras Productos lácteos (Referencia: SNCC-F-056).



INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
Comité de Compras y Contrataciones del INABIE
LPN 0008

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:
- _____
- _____
- _____
- 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. **(Incluir los lotes por los que participa el oferente)**
- _____
- _____
- _____
- 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 **UNO POR CIENTO (1%) o (4%) según corresponda.**
- 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 ineligibles 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.



INABIE-CCC-LPN-2021-0008: Pliego de Condiciones Específicas para la Elaboración de Productos: 1. Productos Lácteos; 2. Productos UHT y 3. Productos pasteurizados, año escolar 2021-2022.

(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)



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

DECLARACION JURADA DE NO PROHIBICION A PARTICIPAR Y DE NO ESTAR EN PROCESO DE QUIEBRA

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 el (los) señor(es) _____, Cedula de Identidad y Electoral No. _____, domiciliado(s) y residente(s) en la Calle _____, de la Ciudad _____, Provincia _____ de la República Dominicana _____, propietario de la empresa _____, ubicada en la Calle _____, No. _____, del Municipio y Provincia _____, persona(s) a quien(es) doy fe de conocer, y me declaro(aron) 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 estamos sometidos a un proceso de quiebra;

CUARTO: Nos comprometemos a que en caso de ser adjudicatario, realizaremos una primera entrega equivalente al 20% del monto total de los bienes contratados.

QUINTO: Que en el caso de resultar adjudicatario, acepta las supervisiones e inspecciones de su local y los equipos de producción, por parte de la Entidad Contratante; tanto en la fase previa a la firma del Contrato como durante la ejecución del mismo.

SEXTO: No se encuentra en proceso de fiscalización, deudas e incumplimientos de contratos tipificados como grave con el INABIE.

SEPTIMO: Mi capacidad instalada para este proceso licitatorio no la comprometeré con otras actividades.

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

DECLARACION JURADA DE ACEPTACION 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 ESTÁNDAR 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

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

INDICE
OFERTA TÉCNICA (SOBRE A):

LICITACIÓN NO.: INABIE-CCC-LPN-2021-0002

Nombre de la Licitación: Confección de Pantalones Escolares para el año escolar 2021-2022; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Ministerio de Educación; para Personas Físicas, Empresas Generales y Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES), no adheridas al Régimen de Zonas Francas.

NOMBRE DEL OFERENTE: _____

DOCUMENTOS	Página
Sección I - Formularios Estándar:	
1) Formulario de Información sobre el Oferente (Referencia: SNCC-F-042).	
2) Formulario de Presentación de Oferta. (SNCC-F-034)	
Sección II - Documentos Legales:	
1) Registro de Proveedores del Estado (RPE), en el rubro de los bienes licitados, emitido por la DGCP.	
2) Copia del certificado de Registro Mercantil actualizado	
3) Certificación de la Tesorería de la Seguridad Social (TSS), donde se manifieste que el Oferente se encuentra al día en el pago de sus obligaciones de la Seguridad Social.	
4) Constancia de Propiedad o constancia de arrendamiento del local.	
5) Certificación de No Delincuencia del representante legal de la empresa.	
6) Certificación de Mipyme en original, si aplica.	
7) Copia de los Estatutos Sociales y Acta Constitutiva debidamente registrada y certificada por la Cámara de Comercio y Producción.	
8) Lista de presencia y acta de las dos últimas asambleas generales ordinarias anuales, donde se evidencie el nombramiento del actual Consejo de Administración.	
9) Poder especial de representación (actualizado).	
10) Declaración Jurada (en original) donde se manifieste que no se encuentra afectado por las prohibiciones establecidas en el Artículo 14 de la Ley 340-06 y de No Estar en Proceso de Quiebra, con firma legalizada por un Notario Público ante la Procuraduría General de la Republica (PGR).	
11) Declaración Jurada de Aceptación de Precios	
12) Carta de aceptación de designación como agente autorizado, (Referencia MOD-INABIE-04).	
Para Consorcios, en adición:	
1) Convenio de Consorcio.	



2) Acta de Asamblea de cada empresa socia, refiriéndose a la decisión de participar en el Consorcio y la designación de un representante dentro del mismo	
5) 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).	
Sección III - Documentos Técnicos:	
1) Mínimo dos (2) referencias de trabajos ejecutados, en los últimos cinco años, de naturaleza similar al licitado.	
2) Formularios de Capacidad Instalada (Referencia: MOD-INABIE-07-01 y 02)	
Sección IV - Documentos Financieros:	
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. (Válida para la evaluación legal).	
2) Garantía de mantenimiento de la oferta.	
3) Estados Financieros	



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>

^(*) 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 mismas.

Firma y sello _____

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

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

FORMULARIO DE CAPACIDAD INSTALADA Y CALIFICACIÓN DEL PERSONAL

1. EDIFICACIONES (Anexar Fotos)

1.1 Área de construcción de la planta (m ²) _____
1.2 Material de construcción edificación principal : Estructura _____
Techo _____ Piso _____
1.3 Área de recepción de leche cruda _____ (m ²)
1.4 Área de mezcla _____ (m ²)
1.4 Área de pasteurización- homogenización : _____ (m ²)
1.5 Área de envasado _____ (m ²) 1.6 Área de cuartos fríos _____ (m ²)
1.7 Área almacén materias primas _____ (m ²)
1.8 Área de equipos de servicios _____ (m ²)

2. EQUIPOS:

(Anexar Fotos)

EQUIPO	FECHA FABRICACION	CAPACIDAD	CANTIDAD
Descremadora			
Tanques Mezcla			
Pasteurizador			
Homogeneizador			
Maquinas Envasado			

3. EQUIPOS DE SERVICIOS:

(Anexar Fotos)

	FECHA FABRICACION	CAPACIDAD	CANTIDAD
Caldera (s)			
Compresores			
Planta eléctrica			

4. ABASTECIMIENTO, ALMACENAMIENTO, TRATAMIENTO DE AGUA

4.1 Fuente de agua:

4.1.1 Acueducto _____ 4.1.2 Otros (pozos, camiones cisternas) _____

4.2 Almacenamiento de agua:

4.2.1 Cisterna: cantidad _____ capacidad _____

4.2.2 Tinacos: cantidad _____ capacidad _____

4.3 Tratamiento de agua (Anexar Fotos)

4.3.1 Equipos de tratamiento: _____

4.3.2 Capacidad planta de tratamiento de agua _____

4.3.4 Capacidad almacenamiento agua tratada _____

6. CANTIDAD y CALIFICACIÓN DEL PERSONAL

5.1 Cantidad total de personas que laboran en la planta procesadora: _____

5.2 Cantidad personal labor directa en el proceso _____

Capacitación: Tiene formación manipulación de alimentos en INFOTEP / OTROS:

SI _____ NO _____

5.3 Cantidad personal técnico responsable de producción _____ Calidad _____

Capacitación en procesamiento , calidad e inocuidad de alimentos:

Si _____ NO _____ (anexar currículum vitae responsables de producción, aseguramiento de calidad, laboratorio y mantenimiento)

6. VEHICULOS PARA LA DISTRIBUCION

(Anexar Fotos)

6.1 Cantidad de vehículos: _____

6.2 Modelo / año _____

No hay nada escrito después de estas líneas



Anexo 8

Referencia: SNCC-F-056

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

Seleccione la fecha

FORMULARIO DE ENTREGA DE MUESTRAS

Nombre del Oferente: _____

Renglón No.	Código	Descripción	Unidad de medida	Muestra Entregada ¹	Observaciones ²

Firma _____

Sello

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

¹Marcar con una x.

²Uso exclusivo de la Entidad Contratante.