



"Año del Fomento de la Vivienda"

Licitación Pública Nacional INABIE-CCC-LPN-2016-MIPYMES-05

PLIEGO DE CONDICIONES ESPECÍFICAS PARA

Adquisición de alimentos crudos y alimentos procesados y su distribución a los centros educativos públicos para ser utilizados en la elaboración de raciones alimenticias, durante el año escolar 2016-2017; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE- REAL del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES), no adheridas al Régimen de Zonas Francas (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2016-MIPYMES-05)

Santo Domingo, República Dominicana Enero 2016



TABLA DE CONTENIDO

QUEMA GENERAL	
RTE I	
DCEDIMIENTOS DE LA LICITACIÓN	
eción I	
strucciones a los Oferentes (IAO)	
1.1 Objetivos y Alcance	
1.2 Definiciones e Interpretaciones	7
1.3 Idioma	
1.4 Precio de la Oferta	
1.5 Moneda de la Oferta	
1.6 Normativa Aplicable	
1.7 Competencia Judicial	
1.8 De la Publicidad	
1.9 Etapas de la Licitación	
1.10 Órgano de Contratación	18
1.11 Atribuciones	
1.12 Órgano Responsable del Proceso	18
1.13 Exención de Responsabilidades	
1.14 Prácticas Corruptas o Fraudulentas	
1.15 De los Oferentes/Proponentes Hábiles e Inhábiles	
1.16 Prohibición de Contratar	
1.17 Demostración de Capacidad para Contratar	
1.18 Representante Legal	
1.19 Agentes Autorizados	
1.20 Subsanaciones.	
1.21 Rectificaciones Aritméticas	
1.22 Garantías	
1.22.1 Garantía de la Seriedad de la Oferta	
1.22.3 Alcances de las Garantías	
1.23 Devolución de las Garantías	
1.24 Consultas, Circulares y Enmiendas	
1.25 Dirección	
1.26 Circulares	
1.27 Enmiendas	
1.28 Reclamos, Impugnaciones y Controversias	



Datos de la Licitación (DDL)	30
2.1 Objeto de la Licitación	
2.2Procedimiento de Selección	30
2.3 Fuente de Recursos.	31
2.4 Condiciones de Pago	31
2.5 Cronograma de la Licitación	32
2.6 Disponibilidad y Adquisición del Pliego de Condiciones	33
2.7 Conocimiento y Aceptación del Pliego de Condiciones	33
2.8 Descripción de los Bienes	33
2.8.1 Fichas Técnicas	
2.9 Duración del Suministro	48
2.10 Programa de Suministro	48
2.11 Presentación de Propuestas Técnica "Sobre A" y Económica "Sobre B"	48
2.12 Lugar, Fecha y Hora	49
2.13 Forma para la Presentación de los Documentos Contenidos en el "Sobre A"	49
2.14 Documentación a Presentar en SOBRE A (Oferta Técnica)	50
2.14.1 Documentación a Presentar para Personas Jurídicas o Moral:	50
2.15 Forma de Presentación de las Muestras de los Alimentos	54
2.16 Presentación de la Documentación Contenida en el "Sobre B"	
Sección III	57
Apertura y Validación de Ofertas	5/
3.1 Procedimiento de Apertura de Sobres	
3.2 Apertura de los "Sobre A", contentivos de Propuestas Técnicas	
3.3 Validación y Verificación de Documentos	
3.4 Criterios de Evaluación	
3.4.1 Situación Financiera:	
3.5 Fase de Homologación en la Evaluación Técnica	
3.6 Apertura de los "Sobres B"	61
3.7 Confidencialidad del Proceso	
3.8 Plazo de Mantenimiento de la Oferta	
3.9 Evaluación Oferta Económica (Documentos contenidos en el Sobre B)	
Sección IV	
Adjudicación	
4.1 Criterios de Adjudicación	
4.2 Empate entre Oferentes	
4.2.1 Adjudicación de Lotes desiertos	
4.3 Acuerdo de Adjudicación	
4.4 Adjudicaciones Posteriores	65
PARTE 2	6
CONTRATO	6
Sección V	66
Disposiciones Sobre los Contratos	
5.1 Condiciones Generales del Contrato	66
5.1.1 Validez del Contrato	
5.1.2 Garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato	66
5.1.3 Perfeccionamiento del Contrato	66



514D	
5.1.4 Plazo para la Suscripción del Contrato	
5.1.5 Incumplimiento del Contrato	67
5.1.6 Efectos del Incumplimiento	67
5.1.7 Ampliación o Reducción de la Contratación	
5.1.8 Finalización del Contrato	67
5.1.9 Subcontratos	68
5.2 Condiciones Específicas del Contrato	
5.2.1 Vigencia del Contrato	68
5.2.2 Inicio del Suministro	68
5.2.3 Modificación del Cronograma de Entrega	
5.2.4 Entregas Subsiguientes	
PARTE 3 ENTREGA Y RECEPCIÓN	
Sección VI	70
Recepción de los Alimentos	70
6.1 Requisitos de Entrega	
6.2 Recepción Provisional	70
6.3 Recepción Definitiva	
6.4 Obligaciones del Proveedor	
Sección VII	71
Documentos y Formularios	71
· ·	········ / 1
7.1 Documentos y Formularios Tipo	



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). Además, en su estructuración se incorporan las directrices contenidas en el Decreto 164-13 de fecha 10 de junio del 2013; en el cual se considera el fomento de la producción nacional y el fortalecimiento competitivo de las Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES). Además, en su estructuración se incorporan las directrices contenidas en la ley 488 del 2008 su reglamento de aplicación número 284 -12 y en el Decreto 164-13 de fecha 10 de junio del 2013; en el cual se considera el fomento de la producción nacional y el fortalecimiento competitivo de las Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES).

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

A continuación se incluye la descripción de su contenido.



ESQUEMA GENERAL

PARTE 1 – PROCEDIMIENTOS DE LICITACIÓN

Sección I. Instrucciones a los Oferentes (IAO)

Esta sección proporciona información para asistir a los Oferentes en la preparación de sus Ofertas. También incluye información sobre la presentación, apertura y evaluación de las ofertas y la adjudicación de los contratos. Las disposiciones de la Sección I son de uso estándar y obligatorio en todos los procedimientos de Licitación para Compras y Contrataciones de Bienes y/o Servicios 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.

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 clausulas 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, que deseen participar en la Licitación para la adquisición de alimentos crudos y alimentos procesados y su distribución a los centros educativos públicos para ser utilizados en la elaboración de raciones alimenticias, durante el año escolar 2016-2017; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE REAL del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES), no adheridas al Régimen de Zonas Francas (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2016-MIPYMES-05).

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

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:

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

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



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

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

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

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

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

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

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

<u>Consorcio:</u> 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.

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

<u>Contaminación</u>: 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.

<u>Contrato</u>: 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.



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

Cronograma de Actividades: Cronología del Proceso de Licitaciones.

<u>Departamento SAC-PAE</u>: Departamento del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil responsable del Sistema de Aseguramiento de la Calidad del Programa de Alimentación Escolar.

Día: Significa días calendarios.

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

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

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

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

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

Estado: Estado Dominicano.

<u>Fichas Técnicas</u>: Documentos contentivos de las Especificaciones Técnicas requeridas por la Entidad Contratante.

<u>Fuerza Mayor:</u> 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.

<u>Inocuidad</u>: 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 responsables por los servicios de apoyo a los estudiantes del sistema educativo público y que ejecuta el Programa de Alimentación Escolar a nivel nacional.

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

<u>Licitación Pública Nacional</u>: 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.

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

<u>Oferente/Proponente más Cercano</u>: Aquel cuyo local, almacén o centro de distribución se encuentre ubicado a una distancia menor que cualquiera otro oferente para acceder a la mayor cantidad de centros educativos que componen el lote considerado, en el menor tiempo.

<u>PAE REAL (Raciones Escolares con Alimentos Locales):</u> Modalidad del Programa de Alimentación Escolar que opera en zonas rurales de difícil acceso y bajos recursos, tiene como requisito la participación comunitaria y suministro de raciones alimenticias crudas y cocidas de producción local.

<u>Peritos</u>: 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.

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

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

<u>Prácticas Coercitivas</u>: 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.

<u>Prácticas Obstructivas</u>: 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 intensión 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.

<u>Programa de Alimentación Escolar (PAE):</u> 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.



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

<u>Ración Alimenticia:</u> Es la cantidad estándar de alimentos que el PAE suministra a cada beneficiario diariamente, de acuerdo al menú y sus necesidades nutricionales.

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

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

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

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

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

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

<u>Unidad Operativa de Compras y Contrataciones (UOCC)</u>: 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 alimentos crudos y procesados que serán utilizados en la elaboración de las raciones alimenticias para el Programa de Alimentación Escolar, Modalidad PAE-REAL, establece UN PRECIO ÚNICO O ESTANDAR para los alimentos crudos. En virtud de lo cual los oferentes no presentarán oferta económica de precio, sino que en cambio, deberán depositar en el Sobre B de Oferta Económica una Declaración Jurada de Aceptación del Precio Estándar o Único de Licitación, acompañado del respectivo documento con la Garantía de Seriedad de la Oferta.

Cada lote tiene una cantidad determinada de alimentos crudos y procesados. Los principales alimentos crudos y procesados requeridos para la elaboración del menú formulado por el INABIE para la modalidad PAE-REAL son los siguientes: Avena, Guineo maduro, Pan, Queso cheddar, Tomate, Plátanos verdes, Atún enlatado en aceite vegetal, Ajíes, Cebolla, Harina de maíz, Filete de bacalao, Guineos verdes, Huevos, Mantequilla, Azúcar crema, Canela, Sal Refinada Yodada, Aceite Vegetal, Galleta salada.

Para los fines de esta licitación, el Oferente podrá presentar su oferta para todos los lotes licitados o por el lote de su interés, pues la adjudicación se hará por lote.

Precio único para cada Alimento Crudo:

PRODUCTO	PRECIO EN RD\$	UNIDAD DE MEDIDA
1. Avena (Paquete 300 g.)	47.95	Funda 300 g.
2. Guineo maduro	5.50	Unidad
3. Plátano verde	11.19	Unidad
4. Harina de Maíz	19.50	Libra



5. Cebolla	26.84	Libra
6. Guineo Verde	6.50	Unidad
7. Canela	16.50	Libra
8. Huevo 40-50 g.	4.51	Unidad
9. Queso	212.47	Libra
10. Tuna (Lata 7 oz.)	57.75	Lata
11. Filete Bacalao	275.00	Libra
12. Aceite de Soya (Envase 64 oz)	170.50	Envase
13. Sal yodada (Envase 18 oz.)	20.63	Envase
14. Azúcar crema (Funda 10 Lb)	203.50	Funda 10 Lb
15. Margarina (¿?)	51.63	Libra
16. Pan / Galleta salada	4.78	Unidad (2 onzas)
17. Ajíes	1.70	Unidad
18. Tomates	2.22	Unidad

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

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

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

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

- 1. El impacto social de este programa y la sensibilidad de sus destinatarios, los cuales requieren productos de calidad, frescos y distribuidos con un estricto estándar de calidad, en todos los centros educativos por igual y en el mismo horario.
- 2. La Entidad Contratante dispone de un presupuesto anual estimado a partir de un costo promedio por producto o alimento crudo, que se basa en estudios periódicos del mercado sobre los precios y la estructura de costos de dichos productos; así como las experiencias acumuladas por años de negociación con los suplidores del Programa de Alimentación Escolar.



3. Tomando en cuenta lo antes expuesto y amparados en los Principios 1 y 2 de la Ley 340-06 sobre Compras y Contrataciones Públicas es por lo que la Entidad Contratante ha dispuesto establecer estos precios únicos que permitan cumplir con la Misión del Programa de Alimentación Escolar, al mismo tiempo que garanticen a los suplidores adjudicatarios un margen de comercialización aceptable para la rentabilidad de sus negocios, sin poner en riesgo la estabilidad del Programa.

Párrafo: A los fines de mantener el equilibrio económico del contrato referido en el Artículo 32 de la Ley 340-06, la Entidad Contratante se reserva el derecho de hacer una revisión mensual, iniciando en julio de 2016, del precio de los alimentos adjudicados; 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 (Pro consumidor).

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, por las normas que se dicten en el marco de la misma, así como por el presente Pliego de Condiciones y por el Contrato a intervenir.

Todos los documentos que integran el Contrato serán considerados como recíprocamente explicativos.

Para la aplicación de la norma, su interpretación o resolución de conflictos o controversias, se seguirá el siguiente orden de prelación:

- La Constitución de la República Dominicana
- DR-CAFTA, Anexo 9.1.2(b)(i)
- 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
- El Reglamento de Aplicación de la Ley 340-06, emitido mediante el Decreto 543-12, de fecha Seis (06) de septiembre del 2012.
- Ley 488-08 establece un Régimen Regulatorio para el Desarrollo y Competitividad de las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES).
- El Reglamento de Aplicación de la ley 488-08 emitido por el Decreto 284-12
- El Decreto 164-12 de Fortalecimiento Competitivo de las MIPYMES
- Los Manuales de procedimientos de compras de la DGCP
- Ley 41-08 sobre función pública
- Ley 107 del 2013 de Derechos de las Personas en sus Relaciones con la Administración y de Procedimiento Administrativo
- El Pliego de Condiciones Específicas
- La Oferta técnica
- La Adjudicación.
- 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 de por la vía administrativa entre el oferente y la entidad contratante con intermediación del Órgano Rector de Compras y Contrataciones Públicas en los plazos y términos establecidos en el artículo 67 de la Ley 340-06, sobre Compras y Contrataciones de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones, de fecha 18 de agosto del 2006 y su modificatoria contenida en la Ley 449-06 de fecha seis (06) de diciembre del 2006, y su respectivo Reglamento de Aplicación de la Ley 340-06, emitido mediante el Decreto 543-12,



de fecha Seis (06) de septiembre del 2012. Cuando las partes no puedan solucionar la controversia por sus incumplimientos, interpretaciones, resoluciones o nulidades serán sometidos al Tribunal Contencioso Administrativo conforme al procedimiento establecido en la Ley 13-07, de fecha cinco (05) de febrero del 2007, que instituye el Tribunal Contencioso, Tributario y Administrativo Ley 107 del 2013 de Derechos de las Personas en sus Relaciones con la Administración y de Procedimiento Administrativo. De igual modo, y de común acuerdo entre las partes, podrán acogerse al procedimiento de Arbitraje Comercial de la República Dominicana, de conformidad con las disposiciones de la Ley No. 489-08, de fecha diecinueve (19) de diciembre del dos mil ocho (2008).

1.8 De la Publicidad

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

En la Declaratoria de Desierto, la Entidad Contratante podrá reabrirlo dando un plazo para la presentación de Propuestas de hasta un **cincuenta por ciento (50%)** del plazo del proceso fallido, según lo establece el Artículo 24, Párrafo 1, de la Ley 340-06 sobre Compras y Contrataciones Públicas.

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

1.9 Etapas de la Licitación

La presente licitación se llevará a cabo en dos etapas:

Etapa I: Se inicia con el proceso de entrega de los "Sobres A" y los "Sobres B", contentivos de la Oferta Técnica y la Declaración Jurada de Aceptación del Precio Estándar de Licitación acompañada de la Garantía de Seriedad de la Oferta, respectivamente; en acto público y en presencia de Notario Público. El Sobre B es guardado sin abrir por parte del Consultor Jurídico, mientras se procede con la apertura del Sobre A contentivo de la propuesta técnica y el levantamiento del acta notarial que recoge los incidentes del proceso de entrega y apertura, para luego pasar a la fase donde los peritos realizan la homologación de los documentos entregados y rinden un informe al Comité de Compras y Contrataciones sobre la calificación técnica de los oferentes, procediendo el comité a calificar los que van a pasar a la segunda etapa, como Oferentes Habilitados y los que no pasan.

Etapa II: Se convoca a los Oferentes Habilitados solamente (los que calificaron con la Oferta Técnica) y en acto público ante Notario se procede a abrir el Sobre B contentivo de la Declaración Jurada de Aceptación del Precio Estándar de Licitación y de la Garantía de Seriedad de la Oferta.



Se establece el día **14 de Abril del 2016** desde las 9:00 a.m. hasta las 12:00 m. para la recepción de los Sobres A y Sobres B. A partir de la 1:00 p.m. serán aperturados los Sobres A.

La Recepción de los sobres tendrá lugar en los locales indicados en el **Acápite 2.12**, el cual se muestra en la página 49 de este Pliego de Condiciones Específicas.

1.10 Órgano de Contratación

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

1.11 Atribuciones

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

- a) Definir la Unidad Administrativa que tendrá la responsabilidad técnica de la licitación.
- b) Nombrar a los Peritos.
- c) Determinar funciones y responsabilidades por unidad partícipe y por funcionario vinculado al proceso de licitación.
- d) Cancelar, suspender, declarar desierta o nula, total o parcialmente la Licitación, por las causas que considere pertinentes. En consecuencia, podrá efectuar otras Licitaciones en los términos y condiciones que determine la Ley 340-06, sobre Compras y Contrataciones de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones, de fecha 18 de agosto del 2006 y su modificatoria contenida en la Ley 449-06 de fecha seis (06) de diciembre del 2006, su Reglamento de Aplicación de la Ley 340-06, emitido mediante el Decreto 543-12, de fecha Seis (06) de septiembre del 2012.

1.12 Órgano Responsable del Proceso

El Órgano responsable del proceso de Licitación es el Comité de Compras y Contrataciones del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil. El Comité de Compras y Contrataciones está integrado por cinco (05) miembros.

- El funcionario de mayor jerarquía de la institución, o quien este designe, quien lo presidirá;
- ➤ El Director Administrativo Financiero de la entidad, o su delegado;
- > El Consultor Jurídico de la entidad, quien actuará en calidad de Asesor Legal;
- ➤ El Responsable del Área de Planificación y Desarrollo o su equivalente;
- > El Responsable de la Oficina de Libre Acceso a la Información.

1.13 Exención de Responsabilidades



El Comité de Compras y Contrataciones no estará obligado a declarar habilitado y/o Adjudicatario a ningún Oferente/Proponente que haya presentado sus Credenciales y/u Ofertas, si las mismas no demuestran que cumplen con los requisitos establecidos en el presente Pliego de Condiciones Específicas.

1.14 Prácticas Corruptas o Fraudulentas

Según el Artículo 11 de la Ley de Compras y Contrataciones las prácticas corruptas o fraudulentas comprendidas en el Código Penal o en la Convención Interamericana contra la Corrupción, o cualquier acuerdo entre proponentes o con terceros, que establecieren prácticas restrictivas a la libre competencia, serán causales determinantes del rechazo de la propuesta en cualquier estado del procedimiento de selección, o de la rescisión del Contrato, si éste ya se hubiere celebrado.

A los efectos de este acápite se entenderá por:

- a) "Práctica Corrupta", al ofrecimiento, suministro, aceptación o solicitud de cualquier cosa de valor con el fin de influir en la actuación de un funcionario público u obtener una ventaja indebida con respecto al proceso de contratación o a la ejecución del Contrato, y,
- 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.

1.15 De los Oferentes/Proponentes Hábiles e Inhábiles

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

1.16 Prohibición de Contratar

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

1) El Presidente y Vicepresidente de la República; los Secretarios y Subsecretarios de Estado; los Senadores y Diputados del Congreso de la República; los Magistrados de la Suprema Corte de Justicia, de los demás tribunales del orden judicial, de la Cámara de Cuentas y de la Junta Central Electoral; los Síndicos y Regidores de los Ayuntamientos de los Municipios y del Distrito Nacional; el Contralor General de la República y el Sub-contralor; el Director de Presupuesto y Subdirector; el Director Nacional de Planificación y el Subdirector; el Procurador General de la República y los demás



miembros del Ministerio Público; el Tesorero Nacional y el Subtesorero y demás funcionarios de primer y segundo nivel de jerarquía de las instituciones incluidas bajo el ámbito de aplicación de la Ley 340-06:

- Los jefes y subjefes de Estado Mayor de las Fuerzas Armadas, así como el jefe y subjefes de la Policía Nacional;
- 3) Los funcionarios públicos con injerencia o poder de decisión en cualquier etapa de este procedimiento de contratación;
- 4) Todo personal del INABIE y MINERD;
- 5) Los parientes por consanguinidad hasta el tercer grado o por afinidad hasta el segundo grado, inclusive, de los funcionarios relacionados con la contratación cubiertos por la prohibición, así como los cónyuges, las parejas en unión libre, las personas vinculadas con análoga relación de convivencia afectiva o con las que hayan procreado hijos, y descendientes de estas personas;
- 6) Las personas jurídicas en las cuales las personas naturales a las que se refieren los Numerales 1 al 4 tengan una participación superior al diez por ciento (10%) del capital social, dentro de los seis meses anteriores a la fecha de la convocatoria:
- 7) Las personas físicas o jurídicas que hayan intervenido como asesoras en cualquier etapa del procedimiento de contratación o hayan participado en la elaboración de las especificaciones técnicas o los diseños respectivos, salvo en el caso de los contratos de supervisión;
- 8) Las personas físicas o jurídicas que hayan sido condenadas mediante sentencia que haya adquirido la autoridad de la cosa irrevocablemente juzgada por delitos de falsedad o contra la propiedad, o por delitos de cohecho, malversación de fondos públicos, tráfico de influencia, prevaricación, revelación de secretos, uso de información privilegiada o delitos contra las finanzas públicas, hasta que haya transcurrido un lapso igual al doble de la condena. Si la condena fuera por delito contra la administración pública, la prohibición para contratar con el Estado será perpetua;
- 9) Las empresas cuyos directivos hayan sido condenados por delitos contra la administración pública, delitos contra la fe pública o delitos comprendidos en las convenciones internacionales de las que el país sea signatario;
- **10)** Las personas físicas o jurídicas que se encontraren inhabilitadas en virtud de cualquier ordenamiento jurídico;
- **11)** Las personas que suministraren informaciones falsas o que participen en actividades ilegales o fraudulentas relacionadas con la contratación:



- **12)** Las personas naturales o jurídicas que se encuentren sancionadas administrativamente con inhabilitación temporal o permanente para contratar con entidades del sector público, de acuerdo a lo dispuesto por la presente ley y sus reglamentos;
- **13)** Las personas naturales o jurídicas que no estén al día en el cumplimiento de sus obligaciones tributarias o de la seguridad social, de acuerdo con lo que establezcan las normativas vigentes;

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

PARRAFO II: Para las personas incluidas en los Numerales 5 y 6 relacionadas con el personal referido en el Numeral 3, la prohibición será de aplicación en el ámbito de la institución en que estos últimos prestan servicio.

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

1.17 Demostración de Capacidad para Contratar

Los Oferentes/Proponentes deben demostrar que:

- 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 Agentes Autorizados

Cada Oferente/Proponente, antes de realizar su primera consulta, podrá nombrar hasta tres (3) personas físicas, que puedan actuar indistinta y separadamente como sus Agentes Autorizados a los efectos de la Licitación. La designación de los Agentes Autorizados deberá efectuarse mediante comunicación escrita de acuerdo con el modelo de *Carta de Designación o Sustitución de Agentes Autorizados* (Referencia: MOD-INABIE-03) y el modelo de *Carta de Aceptación de Designación como Agentes Autorizados* (Referencia: MOD-INABIE-04); ambos modelos se anexan a este Pliego de Condiciones.

Los Agentes Autorizados serán las únicas personas facultadas por el Oferente/Proponente para efectuar todas las Consultas en relación con el proceso de Licitación y recibir, en nombre del Oferente/Proponente y con efecto obligatorio para éste, todas las Circulares y/o Enmiendas que formule el Comité de Compras y Contrataciones.

El Oferente/Proponente podrá sustituir y revocar la designación de cualquiera de los Agentes Autorizados, o cambiar su domicilio, teléfono, fax, correo electrónico, etc., mediante comunicación escrita de acuerdo con el modelo de Carta de Designación o Sustitución de Agentes Autorizados y el modelo de Carta de Aceptación de Designación como Agentes Autorizados. La sustitución de uno o más Agentes Autorizados o el cambio de domicilio, teléfono, fax, correo electrónico, etc., estarán vigentes desde la fecha de recepción por parte del Comité de Compras y Contrataciones de las cartas antes indicadas. La sustitución de uno o más Agentes Autorizados no requerirá el consentimiento del o los Agente(s) Autorizado(s) sustituido(s). La carta de designación o sustitución de agentes autorizados si aplica, debe ser entregada 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.

1.20 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 determinación de la Entidad Contratante de que una Oferta se ajusta sustancialmente a los documentos de la Licitación se basará en el contenido de la propia Oferta, sin que tenga que recurrir a pruebas externas.

Siempre que se trate de errores u omisiones de naturaleza subsanable, entendiendo por éstos, generalmente, aquellas cuestiones que no afecten el principio de que las Ofertas deben ajustarse sustancialmente a los Pliegos de Condiciones; 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 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.

PARRAFO I: Para fines de subsanaciones, todos los documentos legales son subsanables; es decir, los documentos legales podrán ser presentados con la oferta o dentro del Período de Ponderación de Subsanaciones, de diez (10) días laborables, establecido en el numeral **2.5: Cronograma de la Licitación**, página 30 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 **2.14.5 Documentos para Evaluación Legal** de este Pliego de Condiciones Específicas.

PARRAFO II: Las garantías detalladas en el Artículo 112 del Reglamento 543-12 de la Ley 340-06 sobre Compras y Contrataciones Públicas relativas a la Seriedad de la Oferta y de Fiel Cumplimiento del Contrato: **No son subsanables**.

Los documentos y aspectos No Subsanables para este Pliego de Condiciones Específicas son los siguientes:

- La no presentación de la Garantía de Seriedad de Oferta.
- Insuficiencia del valor de la Garantía de Seriedad de Oferta.
- Carencia del tiempo o periodo de vigencia de Garantía de Seriedad de Oferta.
- No presentación y/o insuficiencia del tiempo o período de Validez de la Oferta.
- La no presentación y/o el contenido del Formulario de Presentación de la Oferta, firmado por la persona debidamente autorizada.



- Los documentos y datos incluidos en el Sobre B (Oferta Económica).

1.21 Rectificaciones Aritméticas

Para fines de subsanaciones, los errores aritméticos serán corregidos de la siguiente manera:

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

1.22 Garantías

Los Oferentes/Proponentes deberán presentar las siguientes garantías:

1.22.1 Garantía de la Seriedad de la Oferta

Según el Artículo 112, literal (a) del Reglamento 543-12, correspondiente al uno por ciento (1%) del monto total de la Oferta.

Esta garantía consistirá, en una Póliza de Seguros; con la condición de ser incondicional, irrevocable, renovable y en formato original.

La Garantía de Seriedad de la Oferta tendrá vigencia hasta el **21 de Julio de 2016**; es 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 contentivo de la Declaración Jurada de Aceptación del Precio Estándar de Licitación. La omisión en la presentación de la Oferta de la Garantía de Seriedad de Oferta o cuando la misma fuera insuficiente, conllevará la desestimación de la Oferta sin más trámite. (Ver el Acápite 3.8, página No. 61 de este Pliego de Condiciones Específicas, para más información sobre la Garantía de Seriedad de la Oferta).

1.22.2 Garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato

El Artículo 118 del Reglamento 543-12 establece que los Adjudicatarios cuyos Contratos excedan el equivalente en Pesos Dominicanos de **Diez Mil Dólares de los Estados Unidos de Norteamérica con**



00/100 (US\$10.000,00), están obligados a constituir una Garantía de Fiel Cumplimiento, 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 **CUATRO POR CIENTO (4%)** del monto total del Contrato a intervenir, a disposición de la Entidad Contratante, cualquiera que haya sido el procedimiento y la forma de Adjudicación del Contrato. Para el caso de las **MIPYMES** el monto de la garantía será de **UNO POR CIENTO (1%)** del monto total 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 del 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 hubiera obtenido la siguiente posición en el proceso de Adjudicación, conforme al Reporte de Lugares Ocupados. El nuevo Oferente Adjudicatario depositará la Garantía y suscribirá el Contrato de acuerdo al plazo que le será otorgado por la Entidad Contratante, mediante comunicación formal.

1.22.3 Garantía de Buen uso del Anticipo

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

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

1.22.4 Alcances de las Garantías

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

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



1.23 Devolución de las Garantías

El Artículo 121 del Reglamento 543-12 establece 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.

1.24 Consultas, Circulares y Enmiendas

Según el Artículo 20, en su Párrafo 1, de la Ley de Compras y Contracciones Publicas, los interesados podrán solicitar a la Entidad Contratante aclaraciones acerca del Pliego de Condiciones Específicas, hasta la fecha que coincida con el **CINCUENTA POR CIENTO (50%)** del plazo para la presentación de las Ofertas. Las consultas las formularán los Oferentes, sus representantes legales, o agentes autorizados por escrito, dirigidas a la Unidad Operativa de Compras y Contrataciones dentro del plazo previsto, quien se encargará de obtener las respuestas conforme a la naturaleza de las mismas.

1.25 Dirección

Las Consultas se remitirán al Comité de Compras y Contrataciones, dirigidas a:

COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL Referencia: INABIE-CCC-LPN-2016-MIPYMES-05

Dirección: Av. Max Henríquez Ureña, No. 35, Ensanche Piantini.

Teléfonos: 809-732-2756, extensiones 225 y 227

Fax: 809-563-3393

E-Mail: compras@inabie.gob.do

La Unidad Operativa de Compras y Contrataciones para dar respuestas a tales consultas, deberá emitir circulares aclaratorias. Dichas circulares deberán ser emitidas solo con las preguntas y las respuestas, sin identificar quien consultó, en un plazo no más allá de la fecha que signifique el **SETENTA Y CINCO POR CIENTO (75%)** del plazo previsto para la presentación de las Ofertas y deberán ser notificadas a todos los



participantes y publicadas en el portal del Ministerio de Educación y en el portal administrado por el Órgano Rector.

1.26 Circulares

El Comité de Compras y Contrataciones podrá emitir Circulares de oficio o para dar respuesta a las Consultas planteadas por los Oferentes/Proponentes con relación al contenido del presente Pliego de Condiciones, formularios, otras Circulares o anexos. Las Circulares se harán de conocimiento de todos los Oferentes/Proponentes, sin identificar quién realiza la consulta y se publicarán en el portal del Ministerio de Educación (www.minerd.gob.do), en el portal del INABIE (www.inabie.gob.do) y en el portal administrado por el Órgano Rector (www.comprasdominicana.gov.do).

1.27 Enmiendas

Según lo establece el Artículo 18 de la Ley de Compras y Contrataciones en su Párrafo 3, de considerarlo necesario, por iniciativa propia o como consecuencia de una Consulta, el Comité de Compras y Contrataciones podrá modificar, mediante Enmiendas, el Pliego de Condiciones Específicas, formularios, otras Enmiendas o Anexos. Las Enmiendas se harán de conocimiento de todos los Oferentes/Proponentes y se publicarán en el portal del Ministerio de Educación, en el portal del INABIE y en el portal administrado por el Órgano Rector.

Tanto las Enmiendas como las Circulares emitidas y debidamente inicialadas por el Comité de Compras y Contrataciones pasarán a constituir parte integral del presente Pliego de Condiciones y en consecuencia, serán de cumplimiento obligatorio para todos los Oferentes/Proponentes.

1.28 Reclamos, Impugnaciones y Controversias

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

- 1) El recurrente presentará la impugnación ante la Entidad Contratante en un plazo no mayor de diez días (10) a partir de la fecha del hecho impugnado o de la fecha en que razonablemente el recurrente debió haber conocido el hecho. La Entidad pondrá a disposición del recurrente los documentos relevantes correspondientes a la actuación en cuestión, con la excepción de aquellas informaciones declaradas como confidenciales por otros Oferentes o Adjudicatarios, salvo que medie su consentimiento.
- 2) En los casos de impugnación de Adjudicaciones, para fundamentar el recurso, el mismo se regirá por las reglas de impugnación establecidas en los Pliegos de Condiciones Específicas.



- 3) Cada una de las partes deberá acompañar sus escritos de los documentos que hará valer en apoyo de sus pretensiones. Toda entidad que conozca de un recurso deberá analizar toda la documentación depositada o producida por la Entidad Contratante.
- 4) La entidad notificará la interposición del recurso a los terceros involucrados, dentro de un plazo de dos (2) días hábiles.
- 5) Los terceros estarán obligados a contestar sobre el recurso dentro de cinco (5) días calendario, a partir de la recepción de notificación del recurso, de lo contrario quedarán excluidos de los debates.
- 6) La entidad estará obligada a resolver el conflicto, mediante resolución motivada, en un plazo no mayor de quince (15) días calendario, a partir de la contestación del recurso o del vencimiento del plazo para hacerlo.
- 7) El Órgano Rector podrá tomar medidas precautorias oportunas, mientras se encuentre pendiente la resolución de una impugnación para preservar la oportunidad de corregir un incumplimiento potencial de esta ley y sus reglamentos, incluyendo la suspensión de la adjudicación o la ejecución de un Contrato que ya ha sido Adjudicado.
- 8) Las resoluciones que dicten las Entidades Contratantes podrán ser apeladas, cumpliendo el mismo procedimiento y con los mismos plazos, ante el Órgano Rector, dando por concluida la vía administrativa.

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

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

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

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





Sección II Datos de la Licitación (DDL)

2.1 Objeto de la Licitación

Constituye el objeto de la presente convocatoria la adquisición de alimentos crudos y alimentos procesados y su distribución a los centros educativos públicos para ser utilizados en la elaboración de raciones alimenticias, durante el año escolar 2016-2017; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE-REAL del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES), no adheridas al Régimen de Zonas Francas (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2016-MIPYMES-05), de acuerdo con las condiciones fijadas en el presente Pliego de Condiciones Específicas.

2.2 Procedimiento de Selección

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

- 1. El proceso de licitación será llevado a cabo por lotes. Cada lote contiene una cantidad determinada de alimentos crudos y procesados y los centros educativos donde serán entregados.
 - Los alimentos serán entregados en cada centro educativo un día a la semana. Cada lote será entregado con las cantidades correspondientes el día de la semana asignado; según se establece en el Programa de Suministro o Cronograma de Entrega de Cantidades Adjudicadas, de este pliego.
- 2. A los fines de que el Oferente pueda presentar sus ofertas para el o los lotes de su interés, se anexa a este pliego de condiciones específicas el "Listado de Lotes Licitados para MIPYMES por Distrito Educativo" (Referencia: LI-INABIE-MIPYMES-10); cada lote con su número de identificación y con el nombre y código de cada centro educativo que corresponden al mismo, con el municipio y provincia de su ubicación. Además, para los fines de determinar el monto de las garantías requeridas en este pliego de condiciones, se indica el monto estimado de cada lote. (Ver Anexo 10: Listado de Lotes Licitados).
- Cada lote está conformado por rutas de centros educativos colindantes o cercanos dentro de cada Distrito Educativo.
- 4. Un Oferente/Proponente podrá resultar adjudicatario de hasta un máximo del treinta por ciento (30%) de los alimentos crudos y procesados licitados, que podrán estar distribuidos en diferentes lotes. No obstante, el oferente podrá aplicar en los lotes que desee sin restricción de cantidad.

Para el caso de los lotes desiertos no se tomará en cuenta el tope máximo establecido en este punto.



5. Debido a la necesidad del Programa de garantizar el suministro a tiempo de los alimentos en estado fresco y adecuado para el consumo; se seleccionarán preferentemente los Oferentes cuyos locales, almacenes o centros de distribución se encuentren más cercanos a los centros educativos que componen el lote; para tales fines, en este pliego de condiciones específicas se anexan los Lotes y la cantidad de centros educativos que lo integran, indicando las informaciones necesarias para su ubicación tales como el nombre del centro educativo, así como la provincia, municipio, la región y el distrito escolar a que pertenece.

Párrafo: Para los fines de la presente Licitación se considera **Oferente/Proponente más Cercano** aquel cuyo local, almacén o centro de distribución se encuentre ubicado a una distancia menor que el de cualquiera otro Oferente para acceder a la mayor cantidad de centros educativos que componen el lote, en el menor tiempo.

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

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 2016 y 2017, que sustentará el pago de todos los bienes adjudicados y adquiridos mediante la presente Licitación. Las partidas de fondos para liquidar las entregas programadas serán debidamente especializadas para tales fines, a efecto de que las condiciones contractuales no sufran ningún tipo de variación durante el tiempo de ejecución del mismo.

2.4 Condiciones de Pago

Se pagará un 20% de Anticipo a las MIPYMES contra presentación de una Garantía Bancaria de buen uso del anticipo, este pago se hará con la firma del Contrato. El 80% restante se pagará a más tardar 20 días después de la recepción satisfactoria de los bienes, hasta completar el total.

El suplidor deberá entregar a la oficina del INABIE que le corresponda, la factura correspondiente a los 10 días anteriores de entrega, anexando los conduces de recepción en cada centro educativo correspondiente a su ruta; los cuales a su vez deberán estar debidamente firmados por la persona responsable en cada uno de estos centros.

El Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil hará los pagos a los suplidores dentro de los 30 días después de entregada la factura por parte de este, según se establecerá en el contrato y luego de comprobar la validez y conformidad de los documentos sometidos, y siguiendo los procedimientos y reglamentos de ley que se establecen para el pago a suplidores del Estado.



2.5 Cronograma de la Licitación

	ACTIVIDADES	PERÍODO DE EJECUCIÓN
1.	Publicación llamado a participar en la licitación	Lunes 29 y martes 01 de marzo 2016
2.	Adquisición del Pliego de Condiciones Específicas	02 de marzo al 13 abril 2016
3.	Período para realizar consultas por parte de los adquirientes (escritas)	Hasta el 22 de marzo 2016
4.	Plazo para emitir respuesta por parte del Comité de Compras y Contrataciones, mediante circulares o enmiendas.	Hasta el 1 de abril 2016
5.	Recepción y apertura de "Sobre A" con Propuesta Técnica; y recepción "Sobre B".	Recepción Sobres A y Sobres B: Jueves 14 de abril 2016 desde las 9:00 a.m. hasta las 12:00m.
	recilica, y recepción Sobre B.	Aperturas Sobres A : Jueves 14 de abril 2016 a partir de las 1:00pm
6.	Verificación, Validación y Evaluación contenido de las Propuestas Técnicas "Sobre A" (Informe Técnico) y de las muestras.	Del 15 de abril al 5 de mayo 2016
7.	Notificación de resultados de la evaluación de las Propuestas Técnicas "Sobre A".	Desde el 6 al 10 de mayo 2016
8.	Notificación de errores u omisiones de naturaleza subsanables.	Desde el 6 al 10 de mayo 2016
9.	Período de Recepción y Ponderación de Subsanaciones-Informe Técnico	Recepción de documentos subsanados: Dentro de los cinco (5) días laborables contados a partir de la notificación de la subsanación, en horario de 9:00 am a 4:00 pm, en las oficinas del INABIE.
	Subsaliaciones-informe recinco	Ponderación de documentos subsanados: Dentro de los cinco (5) días laborables siguientes a la recepción de los documentos subsanados.
10.	Notificación Resultados del Proceso de Subsanación e Informe Técnico Final	Desde el Viernes 27 de mayo al lunes 30 de mayo 2016
11.	Convocatoria Apertura Sobres B	Lunes 13 y Martes 14 de junio 2016
12.	Apertura y lectura de Propuestas Económicas "SOBRE B"	Miércoles 15 de junio 2016, a las 10:00 a.m., en el Club de la CDEEE, ubicado en la Av. Isabel Aguiar No. 108, frente al Country



	Club, Zona Industrial de Herrera, Tel. 809-531-3161.
13. Evaluación de los "SOBRE B".	Desde el 16 al 29 de junio 2016
14. Acta Resolución de Adjudicación-Notificación a cada Oferente-Informe Final	Del 30 de junio al 13 de julio 2016
15. Notificación y Publicación de Adjudicación	Del 13 al 14 de Julio 2016
16. Plazo para la constitución de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato	Hasta el 21 de julio 2016
17. Suscripción del Contrato	Del 01 al 02 de Agosto 2016
18. Registro Contraloría y Publicación del Contrato en el portal institución y en el portal administrado por el Órgano Rector.	Del 03 de Agosto al 09 de Agosto 2016

2.6 Disponibilidad y Adquisición del Pliego de Condiciones

El Pliego de Condiciones estará disponible sin ningún costo para los interesados, a partir del 02 de Marzo 2016 hasta el día 13 de Abril 2016, en la sede central del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil ubicado en la Av. Max Henríquez Ureña, No. 35, Casi Esq. Lope de Vega, Ensanche Piantini, en horario de 8:00 a.m. a 4:00 p.m. De igual forma podrá obtenerlo digitalmente e imprimirlo de la página Web del Ministerio de Educación o del Portal de la Dirección General de Contrataciones Públicas; debiendo el Oferente en este caso notificarlo al INABIE, mediante correo dirigido a compras@inabie.gob.do, debiendo enviar por esta vía las generales personales y de la empresa con los números de contacto y dirección de correo electrónico, con fines de incorporarlo al "Registro de interesados" y envío de posibles enmiendas de este Pliego de Condiciones Específicas y otras informaciones de interés relativas a la presente licitación.

2.7 Conocimiento y Aceptación del Pliego de Condiciones

El sólo hecho de un Oferente/Proponente participar en la Licitación implica pleno conocimiento, aceptación y sometimiento por él, por sus miembros, ejecutivos, Representante Legal y Agentes Autorizados, a los procedimientos, condiciones, estipulaciones y normativas, sin excepción alguna, establecidos en el presente Pliego de Condiciones, el cual tiene carácter jurídicamente obligatorio y vinculante.

2.8 Descripción de los Bienes

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



2.8.1 Fichas Técnicas

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

Ministerio de Educación PRODUCTO: CEBOLLA ROJA O BLANCA REVISION: 0:3 Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil 1. DATOS DEL PRODUCTO Nombre CEBOLLA ROJA O BLANCA Definición CEBOLLA ROJA O BLANCA La cebolla es un bulbo de plantas obtenidas de Allium Cepa L, destinado al consumo fresco y en estado natural . Duracion De acuerdo al consumo y condiciones de almacenamiento Almacenamiento Libre de humedad y calor, buenas condiciones higienico- sanitarias El envase debe proteger satisfactoriamente la cebolla, de un material adecua que no altere sus características. Pueden ser fundas, cajas, mallas de prolipolile Debe ser nuevo, limpio y seco. El contenido de cada empaque debe ser homogén en cuanto a su variedad, calibre y calidad. 2.REQUISITOS GENERALES Las cebollas deben presentar las siguientes características: 2.1 Estar enteras, cubiertas con la piel seca que las protege , sin mallugaduras. 2.2Deben ser sanas, sin signos de podredumbre o daños por congelamiento o mala panipulación. 2.3 Deben estar limpias, libres de materias extrañas. 2.4 Deben estar limpias, libres de materias extrañas. 3. REQUISITOS FISICOS Las cebollas adquiridas en el Programa de Alimentacion Escolar (PAE) pueden ser rojas o blancas con un calibre (diámetro máximo) mayor de 2.0 cm. 4.REQUISITOS ORGANOLEPTICOS CARACTERISTICA DESCRIPCION Aspecto Color Coloración roja o blanca propia del producto sano		za de la companya de			FICHA TE	CNICA		FECHA: 15/7/13	
Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil 1. DATOS DEL PRODUCTO Nombre CEBOLLA ROJA O BLANCA Definición La cebolla es un bulbo de plantas obtenidas de Allium Cepa L, destinado al consumo fresco y en estado natural . Duracion De acuerdo al consumo y condiciones de almacenamiento Almacenamiento Libre de humedad y calor, buenas condiciones higienico- sanitarias El envase debe proteger satisfactoriamente la cebolla, de un material adecua que no altere sus caracteristicas. Pueden ser fundas, cajas, mallas de prolipolile Debe ser nuevo, limpio y seco. El contenido de cada empaque debe ser homogén en cuanto a su variedad, calibre y calidad. 2.REQUISITOS GENERALES Las cebollas deben presentar las siguientes características: 2.1 Estar enteras, cubiertas con la piel seca que las protege , sin mallugaduras. 2.2Deben ser sanas, sin signos de podredumbre o daños por congelamiento o mala panipulación. 2.3 Deben estar libres de plagas, o daños causados por estas. 3. REQUISITOS FISICOS Las cebollas adquiridas en el Programa de Alimentacion Escolar (PAE) pueden ser rojas o blancas cor un calibre (diámetro máximo) mayor de 2.0 cm. 4.REQUISITOS ORGANOLEPTICOS CARACTERISTICA DESCRIPCION						CODIGO: FT-PR-C-001			
1. DATOS DEL PRODUCTO Nombre CEBOLLA ROJA O BLANCA Definición La cebolla es un bulbo de plantas obtenidas de Allium Cepa L, destinado al consumo fresco y en estado natural . Duracion De acuerdo al consumo y condiciones de almacenamiento Almacenamiento Libre de humedad y calor, buenas condiciones higienico- sanitarias El envase debe proteger satisfactoriamente la cebolla, de un material adecua que no altere sus características. Pueden ser fundas, cajas, mallas de prolipolile Debe ser nuevo, limpio y seco. El contenido de cada empaque debe ser homogén en cuanto a su variedad, calibre y calidad. 2.REQUISITOS GENERALES Las cebollas deben presentar las siguientes características: 2.1 Estar enteras, cubiertas con la piel seca que las protege , sin mallugaduras. 2.2 Deben ser sanas, sin signos de podredumbre o daños por congelamiento o mala panipulación. 2.3 Deben estar limpias, libres de materias extrañas. 2.4 Deben estar libres de plagas, o daños causados por estas. 3. REQUISITOS FISICOS Las cebollas adquiridas en el Programa de Alimentacion Escolar (PAE) pueden ser rojas o blancas col un calibre (diámetro máximo) mayor de 2.0 cm. 4.REQUISITOS ORGANOLEPTICOS CARACTERISTICA DESCRIPCION Aspecto Bulbo bien formado, seco, sano	Ministerio de Educación PRODU		PRODUC	TO: CEBOL	LA ROJA O BL	ANCA	REVISION: 03		
Nombre CEBOLLA ROJA O BLANCA Definición La cebolla es un bulbo de plantas obtenidas de Allium Cepa L, destinado al consumo fresco y en estado natural . Duracion De acuerdo al consumo y condiciones de almacenamiento Almacenamiento Libre de humedad y calor, buenas condiciones higienico- sanitarias El envase debe proteger satisfactoriamente la cebolla, de un material adecuar que no altere sus características. Pueden ser fundas, cajas, mallas de prolipolile Debe ser nuevo, limpio y seco. El contenido de cada empaque debe ser homogénen cuanto a su variedad, calibre y calidad. 2.REQUISITOS GENERALES Las cebollas deben presentar las siguientes características: 2.1 Estar enteras, cubiertas con la piel seca que las protege, sin mallugaduras. 2.2Deben ser sanas, sin signos de podredumbre o daños por congelamiento o mala panipulación. 2.3 Deben estar limpias, libres de materias extrañas. 2.4 Deben estar libres de plagas, o daños causados por estas. 3. REQUISITOS FISICOS Las cebollas adquiridas en el Programa de Alimentacion Escolar (PAE) pueden ser rojas o blancas cor un calibre (diámetro máximo) mayor de 2.0 cm. 4.REQUISITOS ORGANOLEPTICOS CARACTERISTICA DESCRIPCION Aspecto Bulbo bien formado, seco, sano	Instituto Nac	ional de Biene	estar Estudiantil					PAGINA: 1/ 1	
Nombre CEBOLLA ROJA O BLANCA La cebolla es un bulbo de plantas obtenidas de Allium Cepa L, destinado al consumo fresco y en estado natural . Duracion De acuerdo al consumo y condiciones de almacenamiento Libre de humedad y calor, buenas condiciones higienico- sanitarias El envase debe proteger satisfactoriamente la cebolla, de un material adecuar que no altere sus características. Pueden ser fundas, cajas, mallas de prolipolile Debe ser nuevo, limpio y seco. El contenido de cada empaque debe ser homogénen cuanto a su variedad, calibre y calidad. 2.REQUISITOS GENERALES Las cebollas deben presentar las siguientes características: 2.1 Estar enteras, cubiertas con la piel seca que las protege, sin mallugaduras. 2.2 Deben ser sanas, sin signos de podredumbre o daños por congelamiento o mala panipulación. 2.3 Deben estar limpias, libres de materias extrañas. 2.4 Deben estar libres de plagas, o daños causados por estas. 3. REQUISITOS FISICOS Las cebollas adquiridas en el Programa de Alimentacion Escolar (PAE) pueden ser rojas o blancas cor un calibre (diámetro máximo) mayor de 2.0 cm. 4.REQUISITOS ORGANOLEPTICOS DESCRIPCION Bulbo bien formado, seco, sano									
Definición La cebolla es un bulbo de plantas obtenidas de Allium Cepa L, destinado al consumo fresco y en estado natural . Duracion De acuerdo al consumo y condiciones de almacenamiento Almacenamiento Libre de humedad y calor, buenas condiciones higienico- sanitarias El envase debe proteger satisfactoriamente la cebolla, de un material adecua que no altere sus características. Pueden ser fundas, cajas, mallas de prolipolile Debe ser nuevo, limpio y seco. El contenido de cada empaque debe ser homogén en cuanto a su variedad, calibre y calidad. 2.REQUISITOS GENERALES Las cebollas deben presentar las siguientes características: 2.1 Estar enteras, cubiertas con la piel seca que las protege , sin mallugaduras. 2.2 Deben ser sanas, sin signos de podredumbre o daños por congelamiento o mala panipulación. 2.3 Deben estar limpias, libres de materias extrañas. 2.4 Deben estar libres de plagas, o daños causados por estas. 3. REQUISITOS FISICOS Las cebollas adquiridas en el Programa de Alimentacion Escolar (PAE) pueden ser rojas o blancas cou un calibre (diámetro máximo) mayor de 2.0 cm. 4.REQUISITOS ORGANOLEPTICOS CARACTERISTICA DESCRIPCION Aspecto Bulbo bien formado, seco, sano	1. DATOS	DEL PRODU	ЈСТО						
consumo fresco y en estado natural . Duracion De acuerdo al consumo y condiciones de almacenamiento Almacenamiento Libre de humedad y calor, buenas condiciones higienico- sanitarias El envase debe proteger satisfactoriamente la cebolla, de un material adecua que no altere sus caracteristicas. Pueden ser fundas, cajas, mallas de prolipolile Debe ser nuevo, limpio y seco. El contenido de cada empaque debe ser homogén en cuanto a su variedad, calibre y calidad. 2.REQUISITOS GENERALES Las cebollas deben presentar las siguientes características: 2.1 Estar enteras, cubiertas con la piel seca que las protege , sin mallugaduras. 2.2Deben ser sanas, sin signos de podredumbre o daños por congelamiento o mala panipulación. 2.3 Deben estar limpias, libres de materias extrañas. 2.4 Deben estar libres de plagas, o daños causados por estas. 3. REQUISITOS FISICOS Las cebollas adquiridas en el Programa de Alimentacion Escolar (PAE) pueden ser rojas o blancas cou un calibre (diámetro máximo) mayor de 2.0 cm. 4.REQUISITOS ORGANOLEPTICOS CARACTERISTICA DESCRIPCION Aspecto Bulbo bien formado, seco, sano	Nombre		CEBOLLA RO	JA O BLANCA	•	•			
consumo fresco y en estado natural . Duracion De acuerdo al consumo y condiciones de almacenamiento Libre de humedad y calor, buenas condiciones higienico- sanitarias El envase debe proteger satisfactoriamente la cebolla, de un material adecuar que no altere sus caracteristicas. Pueden ser fundas, cajas, mallas de prolipolile Debe ser nuevo, limpio y seco. El contenido de cada empaque debe ser homogéren cuanto a su variedad, calibre y calidad. 2.REQUISITOS GENERALES Las cebollas deben presentar las siguientes características: 2.1 Estar enteras, cubiertas con la piel seca que las protege , sin mallugaduras. 2.2 Deben ser sanas, sin signos de podredumbre o daños por congelamiento o mala panipulación. 2.3 Deben estar limpias, libres de materias extrañas. 2.4 Deben estar libres de plagas, o daños causados por estas. 3. REQUISITOS FISICOS Las cebollas adquiridas en el Programa de Alimentacion Escolar (PAE) pueden ser rojas o blancas cor un calibre (diámetro máximo) mayor de 2.0 cm. 4.REQUISITOS ORGANOLEPTICOS CARACTERISTICA DESCRIPCION Bulbo bien formado, seco, sano	Dofinición	,	La cebolla e	s un bulbo de	plantas ob	tenidas de 🛭	Allium Cepa	L, destinado	al
Almacenamiento Libre de humedad y calor, buenas condiciones higienico- sanitarias El envase debe proteger satisfactoriamente la cebolla, de un material adecuar que no altere sus caracteristicas. Pueden ser fundas, cajas, mallas de prolipolile Debe ser nuevo, limpio y seco. El contenido de cada empaque debe ser homogénen cuanto a su variedad, calibre y calidad. 2.REQUISITOS GENERALES Las cebollas deben presentar las siguientes características: 2.1 Estar enteras, cubiertas con la piel seca que las protege, sin mallugaduras. 2.2Deben ser sanas, sin signos de podredumbre o daños por congelamiento o mala panipulación. 2.3 Deben estar limpias, libres de materias extrañas. 2.4 Deben estar libres de plagas, o daños causados por estas. 3. REQUISITOS FISICOS Las cebollas adquiridas en el Programa de Alimentacion Escolar (PAE) pueden ser rojas o blancas con un calibre (diámetro máximo) mayor de 2.0 cm. 4.REQUISITOS ORGANOLEPTICOS CARACTERISTICA DESCRIPCION Bulbo bien formado, seco, sano	Demindo	I	consumo fre	esco y en estad	o natural .				
El envase debe proteger satisfactoriamente la cebolla, de un material adecua que no altere sus caracteristicas. Pueden ser fundas, cajas, mallas de prolipolile Debe ser nuevo, limpio y seco. El contenido de cada empaque debe ser homogés en cuanto a su variedad, calibre y calidad. 2.REQUISITOS GENERALES Las cebollas deben presentar las siguientes características: 2.1 Estar enteras, cubiertas con la piel seca que las protege , sin mallugaduras. 2.2Deben ser sanas, sin signos de podredumbre o daños por congelamiento o mala panipulación. 2.3 Deben estar limpias, libres de materias extrañas. 2.4 Deben estar libres de plagas, o daños causados por estas. 3. REQUISITOS FISICOS Las cebollas adquiridas en el Programa de Alimentacion Escolar (PAE) pueden ser rojas o blancas cor un calibre (diámetro máximo) mayor de 2.0 cm. 4.REQUISITOS ORGANOLEPTICOS CARACTERISTICA DESCRIPCION Bulbo bien formado, seco, sano	Duracion		De acuerdo	al consumo y c	ondiciones	de almacen	amiento		
que no altere sus características. Pueden ser fundas, cajas, mallas de prolipolile Debe ser nuevo, limpio y seco. El contenido de cada empaque debe ser homogés en cuanto a su variedad, calibre y calidad. 2.REQUISITOS GENERALES Las cebollas deben presentar las siguientes características: 2.1 Estar enteras, cubiertas con la piel seca que las protege , sin mallugaduras. 2.2Deben ser sanas, sin signos de podredumbre o daños por congelamiento o mala panipulación. 2.3 Deben estar limpias, libres de materias extrañas. 2.4 Deben estar libres de plagas, o daños causados por estas. 3. REQUISITOS FISICOS Las cebollas adquiridas en el Programa de Alimentacion Escolar (PAE) pueden ser rojas o blancas cor un calibre (diámetro máximo) mayor de 2.0 cm. 4.REQUISITOS ORGANOLEPTICOS CARACTERISTICA DESCRIPCION Bulbo bien formado, seco, sano	Almacena	miento	Libre de hur	nedad y calor,	buenas co	ndiciones hig	gienico- sa	nitarias	
Debe ser nuevo, limpio y seco. El contenido de cada empaque debe ser homogén en cuanto a su variedad, calibre y calidad. 2.REQUISITOS GENERALES Las cebollas deben presentar las siguientes características: 2.1 Estar enteras, cubiertas con la piel seca que las protege, sin mallugaduras. 2.2Deben ser sanas, sin signos de podredumbre o daños por congelamiento o mala panipulación. 2.3 Deben estar limpias, libres de materias extrañas. 2.4 Deben estar libres de plagas, o daños causados por estas. 3. REQUISITOS FISICOS Las cebollas adquiridas en el Programa de Alimentacion Escolar (PAE) pueden ser rojas o blancas cor un calibre (diámetro máximo) mayor de 2.0 cm. 4.REQUISITOS ORGANOLEPTICOS CARACTERISTICA DESCRIPCION Bulbo bien formado, seco, sano			El envase de	ebe proteger :	satisfactor	iamente la c	ebolla, de	un material a	decuado,
Debe ser nuevo, limpio y seco. El contenido de cada empaque debe ser homogés en cuanto a su variedad, calibre y calidad. 2.REQUISITOS GENERALES Las cebollas deben presentar las siguientes características: 2.1 Estar enteras, cubiertas con la piel seca que las protege , sin mallugaduras. 2.2Deben ser sanas, sin signos de podredumbre o daños por congelamiento o mala panipulación. 2.3 Deben estar limpias, libres de materias extrañas. 2.4 Deben estar libres de plagas, o daños causados por estas. 3. REQUISITOS FISICOS Las cebollas adquiridas en el Programa de Alimentacion Escolar (PAE) pueden ser rojas o blancas cor un calibre (diámetro máximo) mayor de 2.0 cm. 4.REQUISITOS ORGANOLEPTICOS CARACTERISTICA DESCRIPCION Bulbo bien formado, seco, sano	Envaco		que no alter	e sus caracteri:	sticas. Pue	den ser fund	las, cajas, r	nallas de proli	polileno.
2.REQUISITOS GENERALES Las cebollas deben presentar las siguientes características: 2.1 Estar enteras, cubiertas con la piel seca que las protege , sin mallugaduras. 2.2Deben ser sanas, sin signos de podredumbre o daños por congelamiento o mala panipulación. 2.3 Deben estar limpias, libres de materias extrañas. 2.4 Deben estar libres de plagas, o daños causados por estas. 3. REQUISITOS FISICOS Las cebollas adquiridas en el Programa de Alimentacion Escolar (PAE) pueden ser rojas o blancas cor un calibre (diámetro máximo) mayor de 2.0 cm. 4.REQUISITOS ORGANOLEPTICOS CARACTERISTICA DESCRIPCION Aspecto Bulbo bien formado, seco, sano	Liivase		Debe ser nu	evo,limpio y se	eco. El cont	tenido de cac	la empaqu	e debe ser ho	mogéneo
Las cebollas deben presentar las siguientes características: 2.1 Estar enteras, cubiertas con la piel seca que las protege , sin mallugaduras. 2.2Deben ser sanas, sin signos de podredumbre o daños por congelamiento o mala panipulación. 2.3 Deben estar limpias, libres de materias extrañas. 2.4 Deben estar libres de plagas, o daños causados por estas. 3. REQUISITOS FISICOS Las cebollas adquiridas en el Programa de Alimentacion Escolar (PAE) pueden ser rojas o blancas con un calibre (diámetro máximo) mayor de 2.0 cm. 4.REQUISITOS ORGANOLEPTICOS CARACTERISTICA DESCRIPCION Aspecto Bulbo bien formado, seco, sano			en cuanto a	su variedad, ca	libre y cali	dad.	_		
Las cebollas deben presentar las siguientes características: 2.1 Estar enteras, cubiertas con la piel seca que las protege , sin mallugaduras. 2.2Deben ser sanas, sin signos de podredumbre o daños por congelamiento o mala panipulación. 2.3 Deben estar limpias, libres de materias extrañas. 2.4 Deben estar libres de plagas, o daños causados por estas. 3. REQUISITOS FISICOS Las cebollas adquiridas en el Programa de Alimentacion Escolar (PAE) pueden ser rojas o blancas con un calibre (diámetro máximo) mayor de 2.0 cm. 4.REQUISITOS ORGANOLEPTICOS CARACTERISTICA DESCRIPCION Bulbo bien formado, seco, sano									
2.1 Estar enteras, cubiertas con la piel seca que las protege , sin mallugaduras. 2.2Deben ser sanas, sin signos de podredumbre o daños por congelamiento o mala panipulación. 2.3 Deben estar limpias, libres de materias extrañas. 2.4 Deben estar libres de plagas, o daños causados por estas. 3. REQUISITOS FISICOS Las cebollas adquiridas en el Programa de Alimentacion Escolar (PAE) pueden ser rojas o blancas con un calibre (diámetro máximo) mayor de 2.0 cm. 4.REQUISITOS ORGANOLEPTICOS CARACTERISTICA DESCRIPCION Bulbo bien formado, seco, sano	2.REQUISI	TOS GENE	RALES						
2.2Deben ser sanas, sin signos de podredumbre o daños por congelamiento o mala panipulación. 2.3 Deben estar limpias, libres de materias extrañas. 2.4 Deben estar libres de plagas, o daños causados por estas. 3. REQUISITOS FISICOS Las cebollas adquiridas en el Programa de Alimentacion Escolar (PAE) pueden ser rojas o blancas cor un calibre (diámetro máximo) mayor de 2.0 cm. 4.REQUISITOS ORGANOLEPTICOS CARACTERISTICA DESCRIPCION Aspecto Bulbo bien formado, seco, sano	Las ceboll	as deben p	resentar las	siguientes cara	cterísticas	:			
2.3 Deben estar limpias, libres de materias extrañas. 2.4 Deben estar libres de plagas, o daños causados por estas. 3. REQUISITOS FISICOS Las cebollas adquiridas en el Programa de Alimentacion Escolar (PAE) pueden ser rojas o blancas cor un calibre (diámetro máximo) mayor de 2.0 cm. 4.REQUISITOS ORGANOLEPTICOS CARACTERISTICA DESCRIPCION Aspecto Bulbo bien formado, seco, sano	2.1 Estar e	nteras, cul	biertas con la	a piel seca que	las proteg	ge , sin mallu	gaduras.		
2.4 Deben estar libres de plagas, o daños causados por estas. 3. REQUISITOS FISICOS Las cebollas adquiridas en el Programa de Alimentacion Escolar (PAE) pueden ser rojas o blancas cor un calibre (diámetro máximo) mayor de 2.0 cm. 4.REQUISITOS ORGANOLEPTICOS CARACTERISTICA DESCRIPCION Aspecto Bulbo bien formado, seco, sano	2.2Deben	ser sanas,	sin signos de	podredumbre	o daños p	or congelami	ento o ma	la panipulació	n.
3. REQUISITOS FISICOS Las cebollas adquiridas en el Programa de Alimentacion Escolar (PAE) pueden ser rojas o blancas con un calibre (diámetro máximo) mayor de 2.0 cm. 4.REQUISITOS ORGANOLEPTICOS CARACTERISTICA DESCRIPCION Aspecto Bulbo bien formado, seco, sano	2.3 Deben	estar limp	ias, libres de	materias extra	añas.				
Las cebollas adquiridas en el Programa de Alimentacion Escolar (PAE) pueden ser rojas o blancas con un calibre (diámetro máximo) mayor de 2.0 cm. 4.REQUISITOS ORGANOLEPTICOS CARACTERISTICA DESCRIPCION Aspecto Bulbo bien formado, seco, sano	2.4 Deben	estar libre	es de plagas,	o daños causac	los por est	as.			
un calibre (diámetro máximo) mayor de 2.0 cm. 4.REQUISITOS ORGANOLEPTICOS CARACTERISTICA DESCRIPCION Aspecto Bulbo bien formado, seco, sano	3. REQUIS	ITOS FISIC	os						
4.REQUISITOS ORGANOLEPTICOS CARACTERISTICA Aspecto Bulbo bien formado, seco, sano	Las ceboll	as adquiri	das en el Pro	grama de Alim	entacion E	scolar (PAE)	pueden se	er rojas o blan	cas con
CARACTERISTICA DESCRIPCION Aspecto Bulbo bien formado, seco, sano	un calibre	(diámetro	o máximo) n	nayor de 2.0 cm	۱.				
CARACTERISTICA DESCRIPCION Aspecto Bulbo bien formado, seco, sano									
Aspecto Bulbo bien formado, seco, sano	4.REQUISI	4.REQUISITOS ORGANOLEPTICOS							
Aspecto Bulbo bien formado, seco, sano									
	CARACT	ERISTICA		DESCRIPCION					
Color Coloración roja o blanca propia del producto sano	Aspecto		Bulbo bien f	formado, seco, sano					
The second secon	Color		Coloración r	roja o blanca propia del producto sano					
Sabor y Olor Característico del producto.	Sabor y Ol	or	Característic	ico del producto.					



	FICHA TECNICA	FECHA: 15/7/13
		CODIGO: FT-PR-H-001
Ministerio de Educación	PRODUCTO: HUEVOS	REVISION: 04
Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil		PAGINA: 1/1

1. DATOS DEL PRODUCTO

21 5711 00 5221 1105 0010			
Nombre	HUEVOS		
Definiciones	Es el producto de la gallina(Gallus domésticus) que contiene el germen del embrión y las sustancias destinadas a su nutrición,el cual es utilizado para consumo humano.		
Duración	15 dias en condiciones de almacenamiento adecuado		
Almacenamiento Buenas condiciones higienico - sanitarias y ambientales (temperatura, humedad			
	Los huevos deben almacenarse en un lugar limpio, fresco, protegidos y aislados del		
	suelo y paredes.		
Envase	Los envases donde se colocan los huevos deben ser de una material adecuado, resistentes a		
golpes. Deben ser nuevos, limpios y secos.			

2. REQUISITOS GENERALES

Los huevos deberán ser frescos y limpios. Estarán libres de suciedad, manchas de sangre o excremento. El cascarón no debe estar fragturado.

Los huevos no deben tener el disco germinal desarrollado ni estar incubados.

3. REQUISITOS FISICOS

Los huevos adquiridos en el Programa de Alimentacion Escolar (PAE) serán grado A con un peso comprendido entre 55.0 - 60.0 gramos

4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS

CARACTERISTICA	DESCRIPCION	
Aspecto	Cáscara y cutícula normal, limpia, intacta.	
Color	Cascara de color uniforme. La clara de consistencia gelatinosa, transparente, las yemas de color amarillo, centradas, sin manchas, sin desarrollo perceptible de germen.	
Sabor y Olor	Propio del huevo fresco. Ausencia de olores extraños.	



s de la companya de l	FICHA TECNICA	FECHA: 16/7/14
		CODIGO: FT-PF-GN-001
Ministerio de Educación	PRODUCTO: GUINEO MADURO	REVISION: 00
Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil		PAGINA: 1/1

1. DATOS DEL PRODUCTO

Nombre	GUINEO MADURO
Definiciones	Es la fruta del arbol Musa sp, perteneciente a la familia de las musaceas, en estado de madurez, listo para su consumo directo.
Caracteristicas	Guineo maduro, de textura firme, entregado en manos, dedos o racimos.
	La cantidad entregada debe ser homogenea en cuanto a la variedad, color y calibre.
Duración	5 dias a temperatura ambiente
Almacenamiento	Libre de humedad, temperatura ambiente y buenas condiciones higienico - sanitarias.
Envase	Los guineos se entregaran a los centros educativos e n envases plasticos limpios.

2. REQUISITOS GENERALES

Los guineos deberan presentar un grado de madurez uniforme, donde la coloracion amarilla sea predominante, con algunas areas negras. Deben ser duros y firmes al tacto.

Deben tener una superficie lisa, sin señales de deshidratación ni de maltrato fisico producidos por friccion, golpes o cortaduras, sin rajaduras en la corteza. No deben presentar signos de ataques de plagas.

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

3.PESO DEL PRODUCTO

Los guineos distribuidos en el Programa de Alimentacion escolar deben tener un peso minimo de 150 gramos.

4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
Aspecto	Propio del guineo maduro
Color	Amarillo con pequeñas areas negras.
Sabor y Olor	Propios del guineo maduro



s de la companya de l	FICHA TECNICA	FECHA: 2/1/13
		CODIGO:FT-PR-AH-001
Ministerio de Educación	PRODUCTO: AVENA EN HOJUELAS	REVISION: 03
Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil		PAGINA: 1/1

1. DATOS DEL PRODUCTO

Nombre	AVENA EN HOJUELAS	
Definiciones	Es el producto que se obtiene al cortar, cocer y rolar la avena en grano.	
Duración	Ver fecha de vencimiento	
Almacenamiento	Buenas condiciones higienico - sanitarias y ambientales (humedad, temperatura)	

2. REQUISITOS GENERALES

La avena en hojuelas deberá elaborarse a partir de granos de avena descascarados, sanos y limpios, exentos de materia terrosa y en perfecto estado de conservación.

La avena deberá estar empacada en envases adecuados, preferiblemente transparentes que permitan observar el producto. Deberá estar libre de insectos y materias extrañas.

3. REQUISITOS FISICO-QUIMICOS

PEOLIISITOS	VAL	VALORES	
REQUISITOS	MINIMO	MAXIMO	
Humedad		12%	
Proteinas	13.6%		
Fibra		2.3%	
Grasa		10%	

CARACTERISTICA	DESCRIPCION	
Aspecto	Mezcla de hojuelas grandes, medianas y pequenas integras.	
Color	Caracteristico	
Sabor y Olor	Olor y sabor a producto fresco, característico de la avena	



and the same of th	FICHA TECNICA	FECHA: 16/7/14
		CODIGO: FT- PF-SE-001
Ministerio de Educación	PRODUCTO: FILETE DE BACALAO SECO Y SALADO	REVISION: 00
Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil		PAGINA: 1/1

1. DATOS DEL PRODUCTO

Nombre	FILETE DE BACALAO SECO Y SALADO	
Definiciones	Es el producto proveniente de la carne del pez bacalao, al cual se le ha eliminado la mayor parte del agua por medio de la adicion de sal para fines de conservacion.	
Duración	Ver fecha de vencimiento	
Almacenamiento	Libre de humedad y buenas condiciones higienico - sanitarias.	
Envase	Fundas (bolsas) de polietileno transparente.	

2. REQUISITOS GENERALES

El producto se presenta como lonjas de pescado seco y salado que se obtienen mediante cortes parale-

los a la espina dorsal, una vez retirado las aletas, espinas principales y la pared central.

Debe presentar un aspecto uniforme, con las lonjas integras, sin flecos o trozos sueltos.

El envase debe ser grado alimenticio, hermeticamente cerrado.

No debera tener particluas extrañas (cristales, metales, plasticos u otros materiales).

CARACTERISTICA	DESCRIPCION	
Aspecto	Uniforme, con las lonjas enteras, sin flecos ni trozos del filete Consistencia firme al tacto.	
Color	normal, propio del bacalao salado. No debe presentar coloracion rojiza propia asociada a presencia de microorganismos halofilos.	
Sabor y Olor	Caracteristico del propio	



	FICHA TECNICA	FECHA:15/7/13
		CODIGO: FT-PR-HM-001
Ministerio de Educación		REVISION: 02
Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil		PAGINA: 1 / 1

1. DATOS DEL PRODUCTO

1. DATOS DEET ROD		
Nombre	HARINA DE MAIZ	
Definición	Es el producto que se obtiene del grano de maiz común, Zea Mays L., entero, maduro y sin germen, exento de impurezas, el cual se tritura hasta obtener la granulometria requerida.	
Duración	Ver fecha de vencimiento	
Almacenamiento	Libre de humedad y buenas condiciones higienico sanitarias	
Envase	El envase debe ser de material grado alimenticio, que conserve las cualidades organolépticas, nutritivas e inocuidad de producto. Deben estar hermeticamente sellados, ser transparentes (que permitan observar su contenido), resistentes a las condiciones de transporte, almacenamiento y manipulación en el consumo.	

2.REQUISITOS GENERALES

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

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

No debe presentar signos visibles de presencia de mohos.

3. REQUISITOS FISICO - QUIMICOS

or magnine or roll of gammade		
ESPECIFICACIONES	VALORES (%)	
ESPECIFICACIONES	MINIMO	MAXIMO
Humedad		13.0
*Proteinas (N x 6.25)	8.0	
*Fibra Cruda		1.0

^{*} Valores en base a materia seca.

ASPECTO	DESCRIPCION		
Aspecto	De granulacion fina, sin grumos secos y asperos al tacto.		
Color	Variado, del crema al amarillo		
Sabor y Olor	Para la evaluacion organoléptica de debe cocer el producto. El sabor y olor deben ser característicos del producto fresco.		



Ministerio de Educación PRODUCTO: PLATANO VERDE codigo: FT - PR-P-001 REVISION: 03	A TOTAL AND A STATE OF THE STAT	FICHA TECNICA	FECHA: 15/7/13
Ministerio de Educación PRODUCTO: PLATANO VERDE REVISION: 03			CODIGO: FT - PR-P-001
	Ministerio de Educación	PRODUCTO: PLATANO VERDE	REVISION: 03
Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil PAGINA: 1/1	Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil		PAGINA: 1/1

1. DATOS DEL PRODUCTO

1. DATOS DEL PRODU	belo
Nombre	PLATANO VERDE
Definición	Producto obtenido de plantas de la variedad del género <i>Musa</i> destinado al consumo fresco.
Duracion	De acuerdo al consumo y condiciones de almacenamiento
Almacenamiento	Libre de humedad y calor, buenas condiciones higienico- sanitarias
Envase	Los platanos se entregan a granel en los centros educativos. Si se utilizan sacos u otro tipo de envases, deben estar limpios y secos, libres de sustancias contaminantes.

2.REQUISITOS GENERALES

Los plátanos deberán tener una coloración verde uniforme (sin madurar), estar enteros, sin grietas.

No deben presentar rayas profundas ni huellas de ataques de plagas o enfermedades.

No deben presentar signos de podredumbre ni daños causados por humedad excesiva.

Deben estar exentos de deformaciones , mallugaduras, daños causados por temperatura baja por exceso de refrigeración.

3. REQUISITOS FISICOS

Los plátanos adquiridos en el Programa de Alimentacion Escolar (PAE)serán del tipo barahonero, cibaeño u otra variedad similar, con un peso mínimo de 200 gramos.

CARACTERISTICA	DESCRIPCION				
Aspecto	Bien formado, con el pedúnculo intacto				
Color	Coloración uniforme verde, sin madurar				
Sabor y Olor	Característico del producto.				



	FICHA TECNICA	FECHA: 7/1/13
		CODIGO: FT-PR-QC-001
Ministerio de Educación	PRODUCTO: QUESO TIPO CHEDDAR	REVISION: 02
Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil		PAGINA 1 / 1

1. DATOS DEL PRODUCTO

I. DATOS DELT RODOC	10
Nombre del Producto	QUESO TIPO CHEDDAR
Definicion	Es el producto obtenido por la coagulación de leche pasteurizada.
	La cuajada obtenida es prensada y sometida a un proceso de cheddarización y
	posteriormente a procesos de cortado, desuerado, salado, prensado y madu-
	racion a temperatura y humedad controladas.
Duracion	De acuerdo a su maduracion y condiciones de almacenamiento refrigerado
Almacenamiento	Mantener refrigerado.

2. REQUISITOS GENERALES

El queso cheddar debe presentar consistencia dura, con un color uniforme. No debe presentar ojos debido a la formación de gas.Debe estar recubierto por parafina, tela u otro material adecuado. El queso tanto en su corteza como en su interior deberá estar exento de impurezas que indiquen manipulación inadecuada del producto.

3. REQUISITOS FISICO - QUIMICOS

ESPECIFICACIONES	VALORES	
	MAXIMO	MINIMO
Humedad (porcentaje en masa)	39	
Materia grasa (porcentaje en masa en extracto húmedo)		33
Proteina (porcentaje en masa en extracto húmedo)		25
Extracto seco (porcentaje en masa)		61

4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
Sabor	A producto sano y fresco. Sabor propio a este tipo de queso
Color	Uniforme, de amarillo paja pálida a oscura, hasta llegar a anaranjado
Olor	Suave, propio del producto

5. REQUISITOS MICROBIOLOGICOS

ESPECIFICACIONES	VALORES PERMITIDOS		
Coliformes	Maximo	50 UFC/g	
Hongos y levaduras	Maximo	50 UfC/g	
Microorganismos patógenos		AUSENTES	



- No. 1			FICHA TE	CNICA		FECHA: 7/1/13	
					CODIGO: FT-PR-	AS-001	
Ministerio de	e Educación	PRODUCTO: ACEITE DE SOYA			Ά	REVISION: 02	
Instituto Nacional de	Bienestar Estudiantil					PAGINA:1/1	
1. DATOS DEL PR	ODUCTO						
Nombre	ACEITE DE SO	OYA					
Definición	Es el aceite p	ouro extraido d	de las semi	llas de la es _l	oecie Glyci	ne max (L.)	
Definition	Merill, sanas	, limpias y en	buen estad	lo de conser	vación.		
Duración	Ver fecha de	vencimiento					
Almacenamiento	Buenas cond	iciones higien	ico - sanita	rias y ambie	ntales de t	emperatura	y humedad.
2. REQUISITOS G	ENERALES . El ace	ite de soya no	deberá co	ntener ning	ún otro ace	it e y estar e	xento de se
dimentos, detrit	os o cualquier oti	ra impureza vi	sible, ni su	stancias des	tinadas a d	ar aroma o n	nodificar sus
características fí	sico-químicas.						
El aceite de soya	adquirdo por el l	PAE eberá esta	ar envasado	en un recip	oiente adec	cuado, trans	parente, que
permita ver el pr	oducto.						
3. REQUISITOS FI	SICO - QUIMICOS	5					
FC	DECIFICACIONES	VALORE			ORES.		
ES	PECIFICACIONES		MI	NIMO	M	AXIMO	
Densidad Relativ	⁄a a 25 °C		0	.910		=	
Indice de Refrac	cion a 40° C		1.	4642	1.4702		
Indice de Saponi	ficacion (mg KOH	/g de aceite)	189			195	
Indice de Yodo (1		-		120		195	
3. REQUISITOS O	RGANOLEPTICOS	5					
CARACTERISTICA	DESCRIPCION						
Sabor	Propio de es	te producto, e	xento de s	abores extra	ños o ranc	ios.	
Color	Color amarill	o claro, unifor	me propio	del aceite	de soya		
Olor	Suave, propi	o del producto	o, exento d	e olores ext	raños o ran	icios.	
Aspecto, textura	Viscosidad p	ropia del prod	ucto.				



	200 Carlos			FICHA TE	CNICA		FECHA: 15/7/13	
						CODIGO: FT-PR-AC-001		
Min	nisterio de Edu	ıcación	PRO	DUCTO: AZ	UCAR CREMA	Δ	REVISION: 02	
Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil						-	PAGINA:1/1	
IIISTITUTO NAC	Struto Nacional de Bienestal Estudiantin				PAGINA. / I			
1. DATOS	DEL PROD	UCTO						
Nombre		AZUCAR CRI	MA				•	
		Es el produc	to sólido cons	tituído ese	ncialmente p	or sacaros	a, obtenido a	partir de
Definiciór	inición la caña de azúcar (Saccharum officinarum L) por cristales sueltos recubiert						iertos por	
		una película	de miel madre	e.				
Duracion			al empaque y o		s de almacen	amiento		
Almacena	miento	1	nedad y buena					
		El azucar cre	ucar crema que se entrega en los centros educativos, debe estar envasado					
		fundas trans	parentes, de r	naterial gra	ado alimentio	cio, resister	ntes y bien se	lladas. Si
I Envace			es reenvasado	desde su e	envase origin	al, el proce	so debe reali	zarse bajo
		-	higienico-sani		_	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		•
2. REQUISITOS GENERALES DEL PRODUCTO								
			erias extrañas	⊥ (materia te	rrosa hagazo	niedras.	nartículas me	tálicas
			lique manipula	•				
parasitos	l d del d lilla	leriai que inc	inque mampan		l caada de pi			
3. REQUIS	L SITOS FISICO	O QUIMICOS						
51 KZQ515					VAI	ORES		
	ESPEC	CIFICACIONES		MI	NIMO		AXIMO	
Humedad						_	0.6%	
Polarizaci				9	8.0%	<u> </u>	3.0 70	
Cenizas	<u> </u>				0.070		 0.5%	
	etria (Abe	rtura media ().8 mm)				0.5 %	
Granaroni	ictiia (iibc	- rear a me ara c					0.0 /0	
3 FSPFCIE	FICACIONE	S ORGANOLE	PTICOS					
3. L3. LC								
ASP	ECTO			D	ESCRIPCION			
Aspecto		Cristales de	granulacion ur	nitorme, sii	n aglomeració	ones		
Color		Crema						
Sabor y O	lor	Sabor dulce	caracteristico	del azúcar	crema y olor	inodoro		



	and the same			FICHA TE	CNICA	-	FECHA: 2/1/13		
							CODIGO: FT-PR-S-0	01	
Minis	terio de Edu	cación	PRO	DUCTO: SA	L REFINADA		REVISION: 02		
Instituto Nacio	nal de Bien	estar Estudiantil					PAGINA: 1/ 1		
1. DATOS D	EL PRODU	ЈСТО							
Nombre		SAL REFINAD	A					•	
D = 4:: 4		Es el product	o obtenido de	la purifica	ción y refinac	lo del Cloi	uro de Sodio	,	
Definición		utilizando pr	ocedimientos apropiados.						
Duracion		Ver fecha de	e vencimiento						
Almacenan	niento	Libre de hum	nedad y buena	s condicion	es higienico-	sanitarias	5		
2.REQUISIT	OS GENE	RALES							
La sal de ca	lidad alin	nentaria debe	presentarse k	oajo forma	de cristales b	lancos, es	tará libre de i	mpurezas	
La sal debe	rá ser yo c	dada.Podrá co	ntener aditivo	s alimenta	rios aprobado	os por las	reglamentaci	ones vi-	
gentes.El p	roducto c	lebe estar en	vasado en reci	pientes ade	cuados para	su conser	vación.		
					·				
3. REQUISIT	ros fisic	O - QUIMICO	S						
					VALO	ORES			
	ESPEC	CIFICACIONES		MI	NIMO	М	AXIMO		
Contenido	de Clorur	o de Sodio (er	n producto seco)	9	8.0%		-		
Contenido	de Yodo e	elemental		30	ppm	10	00 ppm		
4. REQUISIT	ros org <i>i</i>	ANOLEPTICOS							
CARACTE	RISTICA			DE	SCRIPCION		-		
At -		Cui at al a a al a		:£ l:		1 - •			
Aspecto Cristales de granulación uniforme, limpios, libres de impurezas									
Calan		Diaman							
Color		ыапсо							
	Sabor y Olor Sabor salino característico								
Sabor y Olo	or	Sabor salino	característico	y olor inod	oro				
Sabor y Olo	or	Sabor salino	característico	y olor inod	oro				
Aspecto Color		Cristales de g	granulación un						



				<u> </u>				
				FICHA TE	CNICA		FECHA: 15/7/13	
					CODIGO: FT-PR-C-001			
Min	isterio de Edu	ucación	PRODUCTO: CANELA EN ASTILLAS			REVISION: 03		
Instituto Nac	ional de Bien	estar Estudiantil					PAGINA: 1/ 1	
1. DATOS	DEL PROD	исто						
Nombre		CANELA EN	ASTILLAS					
			la zona interna	a de la cort	eza del arbo	canelo (Cinnamomur	n verum)
Definición	า	pertenecien	ite a la familia	de las Laur	áceas.Se utili	za para n	nejorar el sab	or y aroma
		de los alime	ntos.					
Duracion		De acuerdo	a las condicion	es de alma	cenamiento.			
Almacena	miento	Lugar limpio	y seco, con bi	uenas conc	liciones higie	nico- sar	itarias.	
Envase		1	la canela deb					arente, que
			ervar el produ		J			, ·
			•					
2.REQUISI	TOS GENE	RALES						
•			uina, sana, lib	re de mate	rias extrañas	v de nari	es de la nlant	a de origen
		idades de con		le de mate		y ac par		la de origen
que no po)		difficitio.					
3 BEULIIS	ITOS EISIG	O - QUIMICO)C					
3. KLQUIS	IIO3 FISIC	.o - Qonviico	.5					
		REQUISITOS		\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	ALOR	1		
	<u> </u>	•		14 %				
		lumedad (má	xiiio)		.4 70			
4 DEOLUC	ITOC ODC	ANOUEDTICO						
		ANOLEPTICOS)		FCCDIDCION			
CARACI	ERISTICA				ESCRIPCION			
Aspecto			en forma de a		i corteza del a	arbol de (origen, con co	lor unitor-
		me, nore de	materias extra	d11d5.				
Color Marrón rojiz		jizo, característico del producto						
COIOI		Marrón rojiz	o, característic	o del prod	ucto			
		Marrón rojiz	o, característic	o del prod	ucto			
Sabor y Ol	lor		o, característic	•		e, caracte	erístico del pr	oducto.
	lor		•	•		e, caracte	erístico del pr	oducto.
Sabor y Ol		Sabor intens	•	•		e, caracte	erístico del pr	oducto.
		Sabor intens	•	•		e, caracte	erístico del pr	oducto.
Sabor y Ol	TOS SANIT	Sabor intens	so entre dulce	y amargo, o	olor agradabl			oducto.
Sabor y Ol	TOS SANIT	Sabor intens	•	y amargo, o	olor agradabl			oducto.
Sabor y Ol	TOS SANIT	Sabor intens	so entre dulce	y amargo, o	olor agradabl			oducto.
Sabor y Ol	TOS SANIT	Sabor intens	so entre dulce	y amargo, o	olor agradabl			oducto.



3 To 100	FICHA TECNICA	FECHA: 2/1/13
		CODIGO: FT-PR-M-001
Ministerio de Educación	PRODUCTO: MARGARINA	REVISION: 02
Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil		PAGINA: 1 / 1

1. DATOS DEL PRODUCTO

Nombre	MARGARINA	
Definición	Es una emulsión semisólida constituída por aceites y grasas vegetales co-	
	mestibles, agua, sal, adicionada o no de saborizantes autorizados y / o especias.	
Duracion	ion Ver fecha de vencimiento	
Almacenamiento Libre de calor, buenas condiciones de higiene. Refrigerar luego de abrir el envase.		

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

La consistencia debe ser propia del producto.

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

3. REQUISITOS FISICO-QUIMICOS

FCDFCIFICA CIONIFC	VALORES		
ESPECIFICACIONES	MINIMO	MAXIMO	
Humedad (porcentaje en masa)		16%	
Materia grasa % (porcentaje en masa)	80%		
Sal		3%	

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
Aspecto	Propio a este producto
Color	Amarillo uniforme, caracteristico del producto
Sabor y olor	Suave, propio del producto fresco



			FICHA TEC	VICA		FECHA: 4/2/16	
					CODIGO: FTMANT-001		
Ministerio de E	PROE	PRODUCTO: MANTEQUILLA			REVISION: 01		
Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil					PAGINA: 1/ 1		
1. DATOS DEL PRO	DUCTO						
Nombre	MANTEQUI	.LA					
Definición	Es el produc	to graso derivado de la crema de leche de vaca higienizada, que					
	se presenta	an forma de emulsion, con adicion de sal (calidad alimentaria					ı).
Duracion	Ver fecha de	e vencimiento					
Almacenamiento	Bajo refrige	racion					
2. REQUISITOS GEI	NERALES . La m	antequilla debe	e tener olo	y sabor cara	cterísticos,	libre de olor	es y sabo-
res rancios o extr	años. El color d	ebe ser uniforn	ne.				
La consistencia de	be ser propia d	el producto.					
La mantequilla de	be ser envasad	la en recipiente	s adecuado	s, hermética	amente cer	rados y fácile	s de mane-
jar y almacenar.							
3. REQUISITOS FIS	ICO-QUIMICOS						
FSE	PECIFICACIONE	S	VALORES				
L51	LCITICACIONE		MINIMO		MAXIMO		
Humedad (porcentaje en masa)					16%		
Materia grasa prov	veniente de la	crema de					
leche (porcentaje en masa)		80%					
Solidos lacteos, sa	l, aditivos auto	rizados				4%	
4. REQUISITOS OR	GANOLEPTICO	S					
CARACTERISTICA	DESCRIPCIO	N					
Aspecto	Propio de e	ste producto					
Color	Amarillo un	marillo uniforme, caracteristico del producto					
Sabor y olor	Suave, prop	io del producto	fresco				



2.9 Duración del Suministro

El Llamado a Licitación se hace sobre la base de un suministro para el período del año escolar 2016-2017 conforme al calendario escolar del Ministerio de Educación, contado a partir del **inicio de la docencia y por un total de 199 días de docencia (40 semanas)** conforme se establezca en el Cronograma de Entrega de Cantidades Adjudicadas, si aplica.

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, deberá realizar los ajustes necesarios.

2.10 Programa de Suministro

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

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

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

2.11 Presentación de Propuestas Técnica "Sobre A" y Económica "Sobre B"

Las Ofertas se presentarán en un Sobre cerrado lacrado y rotulado con las siguientes inscripciones:

NOMBRE DEL OFERENTE (Sello social) Firma del Representante Legal COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil Referencia: INABIE-CCC-LPN-2016-MIPYMES-05

Dirección: Av. Max Henríquez Ureña, No. 35, Ensanche Piantini

Fax: 809-563-3393

Teléfono: 809-732-2756, extensiones 225 y 227

Este Sobre contendrá en su interior el "Sobre A" Propuesta Técnica y el "Sobre B" Oferta Económica.



2.12 Lugar, Fecha y Hora

La presentación de Propuestas según el Artículo 85 del Reglamento 543-12 se efectuará en acto público, ante el Comité de Compras y Contrataciones y el Notario Público actuante, en las oficinas de recepción indicadas en el Párrafo 3 de este Acápite, en horario de 9:00 a.m. a 12:00 p.m. del 14 de Abril del presente año y sólo podrá postergarse por causas de Fuerza Mayor o Caso Fortuito definidos en el presente Pliego de Condiciones Específicas. La hora válida para la aplicación de este horario será la del reloj de pared que estará colocado en el local donde se estarán recibiendo los documentos.

Párrafo 1: La Entidad Contratante no recibirá sobres que no estuviesen debidamente cerrados (lacrados) e identificados según lo dispuesto anteriormente.

Párrafo 2: A los fines de que el Oferente pueda presentar sus ofertas para el o los lotes de su interés, se anexa a este pliego de condiciones específicas el "Listado de Lotes licitados para MIPYMES (Referencia: LI-INABIE-MIPYMES-10) con su número de identificación y con los centros educativos que corresponden al mismo.

Párrafo 3: En el siguiente cuadro se indican las oficinas de recepción con sus respectivas direcciones a las que se deberán dirigir los Oferentes a depositar las ofertas (Sobre A y Sobre B), según la ubicación geográfica del Lote o de los Lotes de su interés. A tales efectos, se habilitarán oficinas receptoras en las siguientes provincias: **Azua, Distrito Nacional, San Pedro de Macorís y La Vega**.

PROVINCIA	OFICINA DE RECEPCION
Azua	Ayuntamiento Municipal; Av. Duarte Esquina Calle Colón. Telf.: 809-680-1213/809-521-1684.
	Club de la CDEEE; Av. Isabel Aguiar No. 108, frente al Country Club,
Distrito Nacional	Zona Industrial de Herrera. Telf.: 809-531-3161
San Pedro de Macorís	Gobernación Provincial; Av. Domingo Charro #8. Telf.: 809-526-7764.
La Vega	Oficina Regional de Educación; Calle Trina de Moya, Esq. 4 de Marzo, La Vega. Telf.: 809-573-2821.

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

Los documentos contenidos en el "Sobre A" deberán ser presentados en original debidamente marcado como "ORIGINAL" en la primera página del ejemplar, junto con dos (2) copias simples de los mismos, debidamente marcadas, en su primera página, como "COPIA". Las copias deberán ser una (1) copia completa y una (1) copia sólo conteniendo los documentos para la evaluación financiera indicados en la sección 2.14.4. El original y las copias deberán firmarse en todas las páginas por el Representante Legal, debidamente foliadas y deberán llevar el sello social del Oferente.



El "Sobre A" deberá contener en su cubierta la siguiente identificación:

NOMBRE DEL OFERENTE/PROPONENTE (Sello Social) Firma del Representante Legal

COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES INSTITUTO DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

PRESENTACIÓN: OFERTA TÉCNICA

REFERENCIA: INABIE-CCC-LPN-2016-MIPYMES-05

Los documentos a presentar en el Sobre A son los que se encuentran detallados en el numeral 2.14, los cuales deberán ser presentados en el mismo orden y encuadernados.

2.14 Documentación a Presentar en SOBRE A (Oferta Técnica)

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

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

- 1. Formulario de Información sobre el Oferente (Referencia: MOD-INABIE-11).
- 2. Formulario de Presentación de Oferta (Referencia: MOD-INABIE-01-2).

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 26).
- Letra b: Número de Lotes en los cuales participa el Oferente (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. Formulario de Capacidad Instalada, debidamente llenado y firmado y con el sello de la empresa (Referencia: MOD-INABIE-07-02).

2.14.1 Documentación a Presentar para MIPYMES:

- 1. Certificación de MIPYME, emitida por el Ministerio de Industria y Comercio.
- 2. Copia de Cedula de Identidad y Electoral del Oferente/Proponente
- 3. Poder de Representación en caso de que el Oferente delegue en otra persona y la respectiva copia de cedula del representante y del oferente.
- 4. Registro de Proveedores del Estado (RPE), Rubro: Alimentos y Bebidas; emitido por la Dirección General de Contrataciones Públicas. Si está en proceso de inscripción, debe presentar la constancia. El RPE es indispensable para poder contratar al Oferente. (debe tener fecha actualizada). La no presentación de la constancia de inscripción del RPE en el Sobre A o la no



- presentación del mismo durante la etapa de subsanación, implicará la no habilitación de una oferta.
- 5. Certificación emitida por la Dirección General de Impuestos Internos (DGII), donde se manifieste que el Oferente se encuentra al día en el pago de sus obligaciones fiscales.
- 6. Certificación emitida por la Tesorería de la Seguridad Social (TSS), donde se manifieste que el Oferente se encuentra al día en el pago de sus obligaciones de la Seguridad Social y copia de la última cotización TSS.
- 7. Copia documento de identificación del Registro Nacional del Contribuyente (RNC).
- 8. 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, de No Juicio Judicial Pendiente, de no estar en proceso de quiebra y de Capacidad Instalada y Buenas Prácticas de Recepción, Almacenamiento, Re-Empaque de Productos, con firma legalizada por un Notario Público en la Procuraduría General de la Republica (PGR) o la institución que aplique. (Ver Anexo 6: Declaración Jurada).
- 9. Fotografías del local y las maquinarias que respalden el formulario de Capacidad Instalada.
- 10. Constancia de propiedad o contrato de arrendamiento del Local donde opera el Oferente.
- 11. Constancia de propiedad o contrato de arrendamiento de los medios de transporte de que dispone el Oferente para la distribución de los alimentos crudos y procesados. En su defecto, los Oferentes pueden presentar en su Oferta un documento notariado que exprese el compromiso de contratar los servicios de transporte.
- 12. Documentos que demuestren que tiene experiencia en distribución puerta a puerta de los alimentos licitados:
 - a. Al menos una carta de recomendación de cliente al que sirva o haya servido.
 - b. Tres referencias comerciales de clientes a los que haya servido.
- En caso de personas jurídicas se requieren de manera adicional los documentos societarios, registrados en la Cámara de Comercio y Producción que corresponda:
 - a. Estatutos de la Compañía.
 - b. Lista de Nomina de Accionistas, actualizada
 - c. Última Asamblea
 - d. Registro Mercantil
 - e. Poder de Representación en caso de que su propietario delegue en otra persona y su respectiva copia de cédula.
- En caso de Consorcios, en adición a todos los documentos enumerados más arriba para cada empresa que lo conforma, se requieren los siguientes:
 - a. Convenio o Acuerdo por el cual se formaliza el Consorcio debidamente legalizado ante la Procuraduría General de la República o la institución que aplique, incluyendo su objeto, las obligaciones de las partes, la capacidad de ejercicio de cada miembro, la solvencia económica y financiera.



- b. Poder designando un representante o Gerente único.
- c. 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.
- d. Registro de Proveedor del Estado (RPE) del CONSORCIO, Rubro: Alimentos y Bebidas, emitido por la Dirección General de Contrataciones Públicas. Si está en proceso de inscripción, debe presentar la constancia. El RPE es indispensable para poder contratar al Oferente. La no presentación de la constancia de inscripción del RPE en el Sobre A o la no presentación del mismo durante la etapa de subsanación, implicará la no habilitación de una oferta.
- e. 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).

2.14.3 Resumen Documentos para Evaluación Técnica:

- 1) Declaración Jurada, notariada y legalizada ante la Procuraduría General de la Republica o la institución que aplique, donde haga constar que cumple con los requerimientos establecidos por el departamento técnico de la Entidad Contratante en cuanto a los aspectos de Planta Física, maquinarias, equipos, almacenes, personal y cumplimiento de las buenas prácticas de Recepción, Almacenamiento, Re-Empaque de Productos. Para estos fines se anexa modelo de la Declaración Jurada (Ver Anexo 6). (Válido para evaluación legal).
- 2) Formulario de Capacidad Instalada, debidamente llenado y firmado y con el sello del Oferente. (Referencia: MOD-INABIE-07-02).
- 3) 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.
- 4) Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local donde opera el Oferente. (Válido para evaluación legal).
- 5) Constancia de propiedad o contrato de arrendamiento de los medios de transporte de que dispone el Oferente para la distribución de los alimentos. (Válido para evaluación legal).
- 6) Documentos que demuestren que tiene experiencia en distribución puerta a puerta de los alimentos licitados:
 - a) Al menos una carta de recomendación de cliente al que sirva o haya servido.
 - b) Tres referencias comerciales de clientes a los que haya servido.



Notas aclaratorias sobre la evaluación técnica:

Serán descalificadas las Ofertas que presenten el mismo domicilio social y la misma unidad productiva, en cumplimiento de lo indicado en el Decreto 164-13 en su Artículo No. 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 precalificados en la evaluación documental como parte del proceso de la evaluación técnica, a fin de constatar que las operaciones de dicho Oferente son afines a los bienes licitados y al objeto de este procedimiento de licitación pública nacional, para comprobar que el estado de las mismas, sus instalaciones, equipos, maquinarias y medios de transporte se corresponden con lo presentado en la Declaración Jurada de no prohibición a participar, de no litigio judicial pendiente, de no estar en proceso de quiebra, de capacidad instalada y Buenas Prácticas de Recepción, Almacenamiento, Re-Empaque de Productos; en las fotos y en el Formulario de Capacidad Instalada (Anexo 6).
- El INABIE se reserva el derecho de inspeccionar las instalaciones del oferente en cualquier momento durante el proceso de licitación y/o producción de los bienes si el oferente resultare adjudicado. Si en cualquiera de esas visitas se verifica que las instalaciones o el taller de producción de los bienes no se encuentran en la dirección establecida por el oferente en el formato de oferta, automáticamente se invalida la oferta o el contrato firmado. El oferente deberá declarar la dirección de sus instalaciones de producción y administrativas (ambas si las tuviere) en el formato de oferta y el descenso o la deflación sobre el oferente y solo en estas direcciones será visitado con fines de evaluación y validación de oferta.

2.14.4 Resumen Documentos para Evaluación Financiera:

- 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).
- 2) Evidencia de disponibilidad de crédito de casas comerciales (relacionadas a los alimentos licitados) o líneas de crédito de bancos comerciales establecidos en la República Dominicana.

NOTA: El punto 2 (El Crédito Comercial o Líneas de Créditos) debe totalizar un monto no menor al **10%** del valor adjudicable.



2.14.5 Resumen Documentos para Evaluación Legal:

- 1. Registro de Proveedores del Estado (RPE), Rubro: Alimentos y Bebidas; emitido por la Dirección General de Contrataciones Públicas. Si está en proceso de inscripción, debe presentar la constancia. El RPE es indispensable para poder contratar al Oferente. La no presentación de la constancia de inscripción del RPE en el Sobre A o la no presentación del mismo durante la etapa de subsanación, implicará la no habilitación de una oferta.
- 2. Certificación emitida por la Tesorería de la Seguridad Social, donde se manifieste que el Oferente se encuentra al día en el pago de sus obligaciones de la Seguridad Social.
- 3. Declaración Jurada, notariada y legalizada ante la Procuraduría General de la Republica (PGR) o la institución que aplique. (Ver Anexo 6: Declaración Jurada).
- 4. Documentos societarios: Copia Estatutos de la Compañía, Lista de Nomina de Accionistas actualizada y Última Asamblea, documentos registrados en la Cámara de Comercio y Producción que corresponda; Registro Mercantil actualizado; Poder de Representación.

NOTA: Todas las certificaciones deben estar vigentes.

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

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

Sobre la forma de presentación de las Ofertas: Las ofertas deben estar encuadernadas con su original y sus copias debidamente identificadas tal como se indica en el Acápite 2.13 de este Pliego de Condiciones. Los documentos encuadernados (en carpetas) deben estar organizados con separadores y deben contener un índice debidamente numerado. Ver en Anexo No. 8 el modelo del índice con el orden solicitado para la presentación de los documentos. Las páginas deben estar numeradas de manera consecutiva tal como se indica en el Acápite 2.13.

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

Sobre las copias de la oferta: Las copias deberán ser una (1) copia completa y una (1) copia sólo conteniendo los documentos para la evaluación financiera.

2.15 Forma de Presentación de las Muestras de los Alimentos

Para los fines de la presente licitación los oferentes/proponentes no deberán presentar muestras de los alimentos conjuntamente con la Oferta Técnica. Las muestras de los alimentos seleccionados por el INABIE serán requeridas solo a los adjudicatarios, previo a la firma de los contratos; y deberán



corresponderse con las fichas técnicas publicadas por la entidad contratante para la presente licitación. El análisis de las muestras se llevará a cabo siguiendo el protocolo del Departamento de Aseguramiento de la calidad del INABIE, por medio de pruebas físico-químicas y microbiológicas realizadas en los laboratorios autorizados por el INABIE. El nombre del laboratorio donde se realizarán las pruebas será especificado en el contrato.

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

2.16 Presentación de la Documentación Contenida en el "Sobre B"

En virtud de las condicionantes del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, expuestas en el Acápite 1.4 (sobre el precio de la oferta); no se requerirá Oferta Económica, en cambio sí se requerirá una Declaración Jurada donde los oferentes aceptaran como bueno y válido el precio para cada alimento, dado por el INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL (INABIE).

En virtud de lo antes expuesto el "Sobre B" contendrá:

- A) Declaración Jurada de Aceptación del Precio Único fijado en el presente Pliego de Condiciones Específicas dado por EL INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL (Referencia MOD-INABIE-05-02); presentada en Un (1) original debidamente marcado como "ORIGINAL" en la primera página, junto con 3 copias simples de la misma, debidamente marcadas en su primera página como "COPIA". El original y las copias deberán estar firmados en todas las páginas por el Representante Legal, debidamente foliadas y deberán llevar el sello social del Oferente.
- **B)** Garantía de la Seriedad de la Oferta. Correspondiente a la Licitación Pública Nacional de INABIE (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2016-MIPYMES-05):

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 Republica 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 "Sobre B" deberá contener en su cubierta la siguiente identificación:

NOMBRE DEL OFERENTE/PROPONENTE (Sello Social) Firma del Representante Legal COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil

PRESENTACIÓN: OFERTA ECONÓMICA

REFERENCIA: INABIE-CCC-LPN-2016-MIPYMES-05

Las Ofertas deberán ser presentadas única y exclusivamente en el modelo que se anexa al efecto, (Referencia: MOD-INABIE-01-2) y el cual estará debidamente sellado por el INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL, siendo inválida toda oferta bajo otra presentación.

El Oferente será responsable y pagará todos los impuestos, derechos de aduana, o gravámenes que hubiesen sido fijados por autoridades municipales, estatales o gubernamentales, dentro de la República Dominicana, relacionados con los bienes y servicios conexos a ser suministrados.



Sección III Apertura y Validación de Ofertas

3.1 Procedimiento de Apertura de Sobres

La apertura de Sobres A se realizará en acto público, en presencia del Comité de Compras y Contrataciones y del Notario Público actuante; en la fecha, lugar y hora establecidos en el numeral **2.5 Cronograma de la Licitación**.

Una vez pasada la hora establecida para la recepción de los Sobres A y B de los Oferentes/Proponentes, no se aceptará la presentación de nuevas propuestas, aunque el acto de apertura de los Sobres A no se inicie a la hora señalada. El Notario Público actuante concluido el acto de recepción de ofertas, dará por cerrado el mismo, indicando la hora de cierre en el acta del proceso.

En aplicación del Artículo 85 del Reglamento 543-12 de la Ley 340-06 sobre Compras y Contrataciones Públicas, la recepción de los Sobres A y Sobres B se llevará a cabo en acto público, presidido por el Comité de Compras y Contrataciones; en presencia de Notario Público, el cual procederá a la recepción de los sobres. El acto de recepción de los Sobres A y B y de apertura de los Sobres A tendrá lugar el 14 de Abril del presente año. La apertura de los Sobres A iniciará a partir de la 1:00 p.m. hasta que se agoten los sobres depositados por los oferentes en el proceso anterior de entrega. La hora válida para la aplicación de este horario será la del reloj de pared que estará colocado en el local donde se estarán recibiendo y aperturando los documentos. El acto de recepción y apertura será realizado en las oficinas provinciales identificadas en el Acápite 2.12.

Dirección: Oficinas por Provincias (ver Acápite 2.12, página 48)

Teléfono: 809-732-2756, extensiones 225 y 227

Fax: 809-563-3393

3.2 Apertura de los "Sobre A", contentivos de Propuestas Técnicas

El Notario Público actuante procederá a la apertura de los "Sobres A", según el orden de llegada, procediendo a verificar que la documentación contenida en los mismos esté correcta de conformidad con el listado que al efecto le será entregado. El Notario Público actuante, deberá rubricar y sellar cada una de las páginas de los documentos contenidos en cada "Sobre A", haciendo constar en el mismo la cantidad de páginas existentes.

En caso de que surja alguna discrepancia entre la relación y los documentos efectivamente presentados, el Notario Público autorizado dejará constancia de ello en el acta notarial. El INABIE entregará una lista de los documentos que deberán ser verificados por el notario, donde se haga constar lo recibido.

El Notario Público actuante elaborará el acta notarial correspondiente, incluyendo las observaciones realizadas en el desarrollo del acto de apertura de los Sobres A, si las hubiere. El Notario Público actuante



concluido el acto de recepción, dará por cerrado el mismo, indicando la hora de cierre.

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

3.3 Validación y Verificación de Documentos

Luego del acto de apertura de los Sobres A y durante los días indicados en el Acápite **2.5: Cronograma de la Licitación** el Comité de Compras y Contrataciones, mediante los peritos, procederá a la validación y verificación de los documentos contenidos en el referido "Sobre A" de los oferentes y de los que hayan sido subsanados. Ante cualquier duda sobre la información presentada, el Comité podrá comprobar, por los medios que considere adecuados, la veracidad de la información recibida.

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

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

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

3.4 Criterios de Evaluación

Las Propuestas deberán contener la documentación necesaria, suficiente y fehaciente para demostrar los siguientes aspectos que serán verificados bajo la modalidad "CUMPLE / NO CUMPLE" a partir de los documentos solicitados en el numeral 2.14 del presente Pliego de Condiciones Específicas.

Elegibilidad:

Que el Proponente está legalmente autorizado para realizar sus actividades comerciales en el país. (Deberá cumplir todas las condiciones legales para poder calificar; tales como: Registro de Proveedor del Estado, Registro Nacional Contribuyente, Registro Mercantil actualizado, Permiso Sanitario al día).

Capacidad Técnica:

1. Que los locales y/o almacenes CUMPLEN con los requerimientos establecidos por la Entidad Contratante para almacenar y distribuir los alimentos; de acuerdo a lo estipulado en el formulario estándar de Capacidad Instalada.



2. Que posee los medios de transporte requeridos para distribuir los alimentos, o en su defecto presenta pruebas fehacientes de su compromiso para subcontratarlos.

Experiencia

Que tiene la capacidad operativa y la experiencia para la distribución de alimentos puerta a puerta.

Se procederá al cálculo de Capacidad Instalada considerando los siguientes tres aspectos:

- Capacidad Productiva (CP) (Maquinarias y Procesos): Representa por lo menos el 80% de la capacidad instalada total de la empresa y se mide a partir de la visita y el formulario de capacidad instalada en función de las maquinarias y áreas productivas identificadas.
- Experiencia Acumulada en el Sector (EA): Adiciona hasta un 15% a la Capacidad Productiva (CP).
- Empleados en la TSS (Etss): Adiciona hasta un 5% a la Capacidad Productiva (CP).

En función de lo anterior la capacidad instalada total se calcula como sigue:

CI = CP + CP * [EA/100] + CP * [Etss/100]

O lo que es igual:

 $CI = CP * \{[1 + EA/100] + [Etss/100]\}$

La Capacidad Productiva se ponderará a partir de las maquinarias y procesos identificados en el formulario de capacidad instalada y verificada en la visita técnica. Esta capacidad productiva se verá limitada por el proceso o maquinaria con menor capacidad de producción, de modo que la capacidad productiva máxima de un oferente será exactamente igual a la capacidad productiva de la maquina o proceso con menor capacidad.

A esta capacidad se adicionara hasta un 15% adicional por requerimientos de experiencia, de acuerdo a la siguiente escala:

- Menos de 2 Años adicionará un 1% a la CP
- 3 a 5 Años adicionará un 5% a la CP
- 6 a 8 Años adicionará un 10% a la CP
- Más de 9 Años adicionará un 15% a la CP

También se adicionará a la Capacidad Productiva (CP) hasta un 5% por la cantidad de empleados registrados en la TSS, de acuerdo a la siguiente escala:

- 1 a 3 empleados adicionará un 1% a la CP
- 4 a 7 empleados adicionará un 2% a la CP



- 8 a 12 empleados adicionará un 3% a la CP
- Más de 13 empleados 5%.

NOTA: Se tomarán fotos de todos los hallazgos durante la(s) visita(s).

Preferencias:

1) Ubicación del Local o Almacén:

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

2) Tendrán la preferencia los oferentes que presenten un mínimo de 5 años de establecidos en una de las provincias pertenecientes al lote licitado, realizando la comercialización de alimentos crudos y procesados.

3.4.1 Situación Financiera:

Que cuenta con la estabilidad financiera suficiente para ejecutar satisfactoriamente el eventual Contrato.

Capacidad crediticia (comercial y bancaria): Igual o mayor al 10% del monto total adjudicable.

Los Oferentes deberán cumplir con el criterio de evaluación financiera; en caso de no cumplir, no será objeto de calificación.

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

El INABIE se reserva el derecho de levantar evidencias durante la inspección de las instalaciones del oferente a través de medios electrónicos audiovisuales como cámaras fotográficas y/o videos en cualquier



momento durante el proceso de licitación, de forma que se pueda verificar la veracidad de la documentación depositada sobre capacidad instalada.

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

3.6 Apertura de los "Sobres B"

El Comité de Compras y Contrataciones, dará inicio al Acto de Apertura y lectura de los "Sobre B", conforme a la hora y en el lugar indicado.

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

En la fecha y a la hora fijada en el numeral **2.5 Cronograma de la Licitación**, el Consultor Jurídico de la institución, en su calidad de Asesor Legal del Comité de Compras y Contrataciones, hará entrega formal al Notario Público actuante, en presencia de los Oferentes, de los "Sobres B" que se mantenían bajo su custodia, para dar inicio al procedimiento de apertura y lectura de los mismos.

En vista de que por tratarse de una licitación con precio único, en esta etapa del proceso, el Notario actuante, en presencia de todos los interesados, procederá a la apertura de los sobres y la comprobación de que los mismos contienen la Declaración Jurada de Aceptación del Precio Estándar o Único y la Garantía de Seriedad de la Oferta en las condiciones establecidas en el numeral 1.22.1, comprobando su autenticidad y rubricando y sellando cada página contenida en el "Sobre B".

Las observaciones referentes a la documentación que se esté leyendo, deberán realizarse en ese mismo instante, levantando la mano para tomar la palabra. El o los Notarios actuantes procederán a hacer constar todas las incidencias que se vayan presentando durante la lectura.

Finalizada la lectura de los documentos contenidos en el Sobre B, el o los Notarios actuantes procederán a invitar a los Representantes Legales o Agentes Autorizados de los Oferentes/Proponentes a hacer conocer sus observaciones; en caso de conformidad, se procederá a la clausura del acto.

La apertura de los Sobres B será en el Club de Empleados de la Corporación Dominicana de Empresas Eléctricas Estatales (CDEEE), ubicado en Santo Domingo Oeste:

Dirección: Avenida Isabel Aguiar No. 108, Sector de Herrera

Teléfonos: 809-732-2756, extensiones 225 y 227

809-531-3161.

Fax: 809-563-3393



No se permitirá a ninguno de los presentes exteriorizar opiniones de tipo personal o calificativos peyorativos en contra de cualquiera de los Oferentes participantes.

El Oferente/Proponente o su representante que durante el proceso de la Licitación tome la palabra sin ser autorizado o exteriorice opiniones despectivas sobre algún producto o compañía, será sancionado con el retiro de su presencia del salón, con la finalidad de mantener el orden.

El o los Notarios Públicos actuantes elaborarán el acta notarial correspondiente, incluyendo las observaciones realizadas al desarrollo del acto de apertura, si las hubiera, por parte de los Representantes Legales o Agentes Autorizados de los Oferentes/ Proponentes. El acta notarial deberá estar acompañada de una fotocopia de todas las Declaraciones Juradas presentadas. Copias del acta notarial estarán disponibles para los Representantes Legales o Agentes Autorizados de los Oferentes/Proponentes, quienes para obtenerlas deberán hacer llegar su solicitud a través de la Oficina de Acceso a la Información (OAI).

3.7 Confidencialidad del Proceso

Las informaciones relativas al análisis, aclaración, evaluación y comparación de las Ofertas y las recomendaciones para la Adjudicación del Contrato no podrán ser reveladas a los Licitantes ni a otra persona que no participe oficialmente en dicho proceso hasta que se haya anunciado el nombre del Adjudicatario. Todo intento de un Oferente para influir en el procesamiento de las Ofertas o decisión de la Adjudicación por parte del Contratante podrá dar lugar al rechazo de la Oferta de ese Oferente.

3.8 Plazo de Mantenimiento de la Oferta

En base a lo establecido en el Artículo 115 del Reglamento 543-12, los Oferentes/Proponentes deberán mantener las Ofertas por el término de **Setenta (70)** días hábiles contados a partir de la fecha del acto de apertura realizado el **14 de Abril** del presente año, hasta el **21 de Julio**, fecha en la cual se habrá publicado los Oferentes que resulten adjudicatarios y se habrá constituido la Garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato. Si no manifiesta en forma fehaciente su voluntad de no renovar la Oferta con una antelación mínima de **diez (10)** días hábiles al vencimiento del plazo, aquella se considerará prorrogada automáticamente por el mismo plazo original o el que fije la Entidad Contratante y así sucesivamente.

La Entidad Contratante, excepcionalmente podrá solicitar a los Oferentes/Proponentes una prórroga, antes del vencimiento del período de validez de sus Ofertas, con indicación del plazo, según lo establece el Artículo 22 de la Ley 340-06. Los Oferentes/Proponentes podrán rechazar dicha solicitud, considerándose por tanto que han retirado sus Ofertas, por lo cual la Entidad Contratante procederá a efectuar la devolución de la Garantía de Seriedad de Oferta ya constituida. Aquellos que la consientan no podrán modificar sus Ofertas y deberán ampliar el plazo de la Garantía de Seriedad de la Oferta oportunamente constituida.



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

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

Sección IV Adjudicación

4.1 Criterios de Adjudicación

El Comité de Compras y Contrataciones evaluará las Ofertas dando cumplimiento a los principios de transparencia y publicidad, objetividad, participación y demás, que regulan la actividad contractual y comunicará por escrito al Oferente/Proponente que resulte favorecido y a los demás oferentes. Al efecto, se tendrán en cuenta los factores técnicos y de distribución más favorables, establecidos en el Acápite 2.14: Documentación a Presentar en SOBRE A (Oferta Técnica), de este pliego de condiciones específicas.

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

Para los fines específicos de la presente licitación la adjudicación se hará por lotes. Cada lote se adjudicará al Oferente más cercano que haya cumplido con los requisitos establecidos en el numeral 3.4 del presente pliego y se haya acogido al precio estándar indicado en el numeral 1.4.

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

Párrafo 2: El proceso de adjudicación de los lotes se realizará en el siguiente orden, de conformidad con el Reporte de Lugares formulado en base al criterio de "Oferente más Cercano":

- (i) El proceso iniciará con la asignación de la cantidad total contenida en la Oferta calificada en el primer lugar, considerando el porcentaje definido en el Acápite 2.2 de este Pliego de Condiciones Específicas.
- (ii) De ser necesario, el proceso continuará asignando al Oferente calificado en el segundo lugar la cantidad disponible; considerando la cantidad contenida en la Oferta y el porcentaje definido en el Acápite 2.2 de este Pliego de Condiciones Específicas.
- (iii) Si procede, se continuará asignando la cantidad total disponible a los siguientes Oferentes, según el Reporte de Lugares formulado en base al criterio de "Oferente más Cercano":, considerando la cantidad contenida en cada Oferta y el porcentaje definido en el Acápite 2.2 de este Pliego de Condiciones Específicas.



4.2 Empate entre Oferentes

En caso de empate entre dos o más Oferentes/Proponentes, se procederá a realizar una distribución proporcional entre los Oferentes/Proponentes empatados, de ser posible. De no ser aceptada por uno o más de los Oferentes/Proponentes empatados, o de no ser posible la distribución proporcional por la naturaleza de la compra, el Comité de Compras y Contrataciones procederá por una elección al azar, en presencia de Notario Público y de los interesados, utilizando para tales fines el procedimiento de sorteo.

4.2.1 Adjudicación de Lotes desiertos

De acuerdo el Artículo 24 de la Ley 340-06 sobre Compras y Contrataciones Públicas, el Comité de Compras y Contrataciones podrá declarar desierto el procedimiento, total 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 habilitados 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 entre los oferentes habilitados más cercanos 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 asignará automáticamente al Oferente habilitado interesado más cercano.

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

4.3 Acuerdo de Adjudicación

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



Ordena a la Unidad Operativa de Compras y Contrataciones la Notificación de la Adjudicación y sus anexos a todos los Oferentes participantes, conforme al procedimiento y plazo establecido en el Cronograma de Actividades del Pliego de Condiciones Específicas.

Concluido el proceso de evaluación, el Comité de Compras y Contrataciones dictará la Resolución Definitiva de Adjudicación y ordena a la Unidad Operativa de Compras y Contrataciones la Notificación de la Adjudicación y sus anexos a todos los Oferentes participantes, conforme al procedimiento y plazo establecido en el Cronograma de Actividades del Pliego de Condiciones.

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

En atención a lo indicado en la Ley 340-06, tanto en el Acápite No. 12 del Artículo 14 como en los Acápites No. 8 y 9 del Artículo 31, no serán considerados ni notificados como adjudicatarios aquellos oferentes que hayan incumplido los términos de contratos anteriores suscritos con el INABIE.

4.4 Adjudicaciones Posteriores

En caso de incumplimiento del Oferente Adjudicatario, la Entidad Contratante procederá a solicitar, mediante "Carta de Solicitud de Disponibilidad", al siguiente Oferente/Proponente que certifique si está en capacidad de suplir el o los lotes que le fueren indicados, en un plazo no mayor de diez (10) días 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 **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.
- 2) Objeto.
- 3) Interpretación del Contrato.
- 4) Idioma predominante.
- 5) Condiciones de Pago.
- 6) Precio y Cláusula de actualización de precios.
- 7) Plazo de entrega.
- 8) Obligaciones de las partes.
- 9) Garantías.
- 10) Incumplimiento del Oferente.
- 11) Efectos del Incumplimiento.

- 12) Fuerza Mayor.
- 13) Finalización del Contrato.
- 14) Prorroga al Contrato.
- 15) Modificaciones a I Contrato.
- 16) Derecho Supletorio.
- 17) Acuerdo Integro.
- 18) Rescisión del Contrato.
- 19) Nulidad.
- 20) Legislación aplicable.
- 21) Conflicto de intereses.
- 22) Arreglo de disputas

5.1.1 Validez del Contrato

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

5.1.2 Garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato

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

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

5.1.3 Perfeccionamiento del Contrato

Para su perfeccionamiento deberán seguirse los procedimientos de contrataciones vigentes, cumpliendo con todas y cada una de sus disposiciones y el mismo deberá ajustarse al modelo que se adjunte al



presente Pliego de Condiciones Específicas, conforme al modelo estándar del Sistema Nacional de Compras y Contrataciones Públicas.

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

5.1.4 Plazo para la Suscripción del Contrato

Según el Artículo 106 del Reglamento 543-12 de la Ley 340-06 sobre Compras y Contrataciones Públicas los Contratos 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.

5.1.5 Incumplimiento del Contrato

Se considerará incumplimiento del Contrato:

- 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 en primer lugar.

5.1.6 Efectos del Incumplimiento

El incumplimiento del Contrato por parte del Proveedor determinará su finalización y supondrá para el mismo la ejecución de la Garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato, procediéndose a contratar al Adjudicatario que haya guedado en el segundo lugar.

En los casos en que el incumplimiento del Proveedor constituya falta de calidad de los alimentos entregados o causare un daño o perjuicio a la institución, o a terceros, la Entidad Contratante podrá solicitar a la Dirección General de Contrataciones Pública, en su calidad de Órgano Rector del Sistema, su inhabilitación temporal o definitiva, dependiendo de la gravedad de la falta.

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.

5.1.8 Finalización del Contrato

El Contrato finalizará por vencimiento de su plazo, de su última prórroga, si es el caso, o por la concurrencia de alguna de las siguientes causas de resolución:

- Incumplimiento del Proveedor.
- Resciliación o mutuo acuerdo entre las partes.



Incursión sobrevenida del Proveedor en alguna de las causas de prohibición de contratar con la Administración Pública que establezcan las normas vigentes, en especial el Artículo 14 de la Ley 340-06, sobre Compras y Contrataciones Públicas de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones.

NOTAS:

- (i) Resiliación es la supresión para el futuro de un contrato sucesivo a causa de la inejecución por una de las partes de las obligaciones que le incumben.
- (ii) El Contrato Sucesivo implica para su ejecución el trascurso de cierto tiempo porque existe entre las partes una relación continua de obligación.

5.1.9 Subcontratos

En ningún caso el Proveedor podrá ceder los derechos y obligaciones del Contrato a favor de un tercero, ni tampoco estará facultado para subcontratarlos sin la autorización previa y por escrito de la Entidad Contratante.

5.2 Condiciones Específicas del Contrato

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

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

5.2.1 Vigencia del Contrato

La vigencia del Contrato será por el periodo del año escolar 2016-2017, a partir de la fecha de la suscripción del mismo y hasta su fiel cumplimiento, de conformidad con el Programa de Suministro o Cronograma de Entrega de Cantidades Adjudicadas, formulado en base al calendario escolar establecido por el Ministerio de Educación, el cual formará parte integral y vinculante del mismo.

5.2.2 Inicio del Suministro

Una vez formalizado el correspondiente Contrato de Suministro entre la Entidad Contratante y el Proveedor, éste último iniciará el Suministro de los Alimentos que se requieran mediante el correspondiente pedido, 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 bienes adjudicados a partir del **22 de agosto del año 2016**, en el horario establecido; por lo que contarán con un período aproximado de **20 días**, contados a partir de la suscripción del contrato.

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 Alimentos Adjudicados, conforme entienda oportuno a los intereses de la institución.

Si el Proveedor no suple los Alimentos en el plazo requerido, se entenderá que el mismo renuncia a su Adjudicación y se procederá a declarar como Adjudicatario al que hubiese obtenido el segundo (2do.) lugar y así sucesivamente, en el orden de Adjudicación y de conformidad con el Reporte de Lugares Ocupados. De presentarse esta situación, la Entidad Contratante procederá a ejecutar la Garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato, como justa indemnización por los daños ocasionados.

5.2.4 Entregas Subsiguientes

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

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

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



PARTE 3 ENTREGA Y RECEPCIÓN

Sección VI Recepción de los Alimentos

6.1 Requisitos de Entrega

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

6.2 Recepción Provisional

El Director del centro educativo o su representante deberá recibir los alimentos y verificar las condiciones del envase, cantidad, fecha de vencimiento, entre otros aspectos visibles y las características organolépticas (las cuales se evalúan con los sentidos: olor, color, sabor, aspecto. Se toma una muestra y es evaluada por personal calificado, entrenado en este tipo de pruebas).

6.3 Recepción Definitiva

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

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

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

6.4 Obligaciones del Proveedor

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

Si se estimase que los citados Alimentos no son aptos para la finalidad para la cual se adquirieron, se rechazarán los mismos y se dejarán a cuenta del Proveedor, quedando la Entidad Contratante exenta de la obligación de pago y de cualquier otra obligación.

El Proveedor es el único responsable ante la Entidad Contratante de cumplir con el Suministro de los lotes que les sean adjudicados, en las condiciones establecidas en el presente Pliego de Condiciones



Específicas. El Proveedor responderá de todos los daños y perjuicios causados a la Entidad Contratante y/o entidades destinatarias y/o frente a terceros derivados del proceso contractual.

Sección VII

Documentos y Formularios

7.1 Documentos y Formularios Tipo

El Oferente/Proponente deberá presentar sus Ofertas de conformidad con los Formularios determinados en el presente Pliego de Condiciones Específicas, los cuales se anexan como parte integral del mismo.

7.2 Anexos

- 1. Formulario de Presentación de la Oferta (Referencia: MOD-INABIE-01-2).
- 2. Garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato (Referencia: MOD-INABIE-02)
- 3.- Modelo de Carta de Designación o Sustitución de Agentes Autorizados (Referencia: MOD-INABIE-03)
- 4.- Modelo Carta de Aceptación Designación como Agentes Autorizados (Referencia: MOD-INABIE-04)
- 5. Modelo de Declaración Jurada de Aceptación del Precio Único dado por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (Referencia: MOD-INABIE-05-02).
- 6. Modelo de Declaración Jurada de No Prohibición a Participar, y De No Quiebra y Buenas Prácticas de Recepción, Almacenamiento y Reempaque de Productos (Referencia: MOD-INABIE-05-02-2).
- 7.- Formulario de Capacidad Instalada (Referencia: MOD-INABIE-07-02)
- 8.- Modelo de Índice para la Oferta Técnica "Sobre A" (Referencia: MOD-INABIE-10)
- 9.- Formulario de Información sobre el Oferente (Referencia: MOD-INABIE-11).
- 10. Listado de Lotes MIPYMES licitados (Referencia LI-INABIE-MIPYMES-10).



Anexo 1 Referencia: MOD-INABIE-01-2

INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL "Año del Fomento de la Vivienda" Comité de Compras y Contrataciones del INABIE

FORMULARIO DE PRESENTACION DE OFERTAS

A los seño	ores del: Instituto	Nacional de Bienestar	Estudiantil	
Nosotros,	los suscritos, declaran	nos		
) Hemos examendaria,	minado y no tenemo incluyendo las	s reservas a los Plieg siguientes aden		ones para la Licitación de as a los mismos
Programa o	de Suministros/Crono		nos compron	entrega especificado en el netemos a suministrar los
b.1 Que los siguientes:	s Lotes para los cual	es estamos licitando	presentados en	orden de interés serán los
	Número del Lote	Oficina de Recepción	Ruta	Provincia del Lote
	Lote I			
	Lote II			
	Lote N			

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



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

(Nombre y apellido)				_en cali	dac
de	debidamente	autorizado	para	actuar	er
nombre y representación de (poner aquí nomb	ore del Oferente)				
Firma	_				
Sello					

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



Anexo 2 Referencia MOD-INABIE-02

INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL "Año del Fomento de la Vivienda" Comité de Compras y Contrataciones del INABIE

GARANTIA DE FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

Señores

(Indicar Nombre de la Entidad)

POR CUANTO (nombre y dirección del contratista) (en lo sucesivo denominado "el Proveedor") se ha obligado, en virtud del Contrato Nº (Indicar Número) de fecha (indicar fecha de suscripción del contrato) a suministrar a (nombre del comprador y breve descripción del bien) (en lo sucesivo denominado "el Comprador").

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

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

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

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

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

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



Anexo 3 Referencia MOD-INABIE-03

INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL "Año del Fomento de la Vivienda" Comité de Compras y Contrataciones del INABIE

CARTA DE DESIGNACION O SUSTITUCION DE AGENTE AUTORIZADO

Señores: (Indicar Nombre de la Entidad) Referencia: (Indicar número o identificación del Procedimiento de Contratación)
Los suscribientes, [] actuando en nombre y representación de
[], de conformidad con lo previsto en el Pliego de Condiciones
Específicas de la Licitación con No. de Referencia [], notificamos a
ustedes que designamos a las siguientes personas como nuestros Agentes Autorizados:
Agente Autorizado 1:
Dirección:
Teléfonos:
E-mail:
Agente Autorizado 2:
Dirección:
Teléfonos:
E-mail:
Agente Autorizado 3:
Dirección:
Teléfonos:
E-mail:
(Firma y Sello) (Nombre y Apellido)
(Cargo)



Anexo 4 Referencia MOD-INABIE-04

INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL "Año del Fomento de la Vivienda" Comité de Compras y Contrataciones del INABIE

CARTA DE ACEPTACION DE DESIGNACION COMO AGENTE AUTORIZADO

Señores (Indicar Nombre de la Entidad)
Referencia: (Indicar número o identificación del Procedimiento de Contratación)
Quien suscribe, [] de conformidad con lo previsto en el Pliego de Condiciones Específicas de la Licitación con No. de Referencia [], notifico que acepto actuar como Agente Autorizado del Proponente/Oferente [
 En consecuencia, me comprometo a cumplir las siguientes funciones: a) Efectuar Consultas en relación con el proceso de Licitación de Referencia b) Recibir en nombre del Proponente/Oferente y con efecto obligatorio para éste, todas las Circulares y/o Enmiendas que emita la Entidad Contratante.
A los fines de dar cumplimiento a mis mandatos, hago formal elección de domicilio en:
Dirección:
Teléfonos:
E-mail:
(Nombre y Firma del Agente Autorizado) (Fecha) Sello de la empresa



Anexo 5 Referencia MOD-INABIE-05-02

INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

"Año del Fomento de la Vivienda" Comité de Compras y Contrataciones del INABIE

DECLARACION JURADA DE ACEPTACION DEL PRECIO DADO POR EL INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

En	la	ciud	ad	de		,	Repú	iblica	Dominica	ana,	а	los
					días del mes	de	·	del año				,
por a	nte n	ni Dr			, domin	icano, mayor	de edad, e	estado d	ivil			,
domi	ciliad	о у	resi	dente	en esta ciudad,	portador de	la Ced	lula de	Identida	d y	Elec	ctoral
núme	ro				, Abogado-Notario	Público de lo	os del nú	mero de)			,
					bierto en							
al fin	al de	este	acto	serán	nombrados, compa	areció person	almente lo	os señoi	res			,
Cedu	la d	e Id	entid	lad y	Electoral No		, don	niciliados	s y resi	dente	es e	n la
Calle				, de	Electoral No la Ciudad	, Provi	ncia		de	la	Repú	blica
Domi	nicar	na			, propietario , del Munici	de la empre	esa		,	ubica	ada e	en la
Calle			_, Nc)	, del Munici	pio y Provinci	a	, pe	rsonas a	quier	nes d	oy fe
de co	noce	r, y m	e de	clararo	n libre y voluntarian	nente, lo sigui	ente:					
de la y que HECI ínteg cedul	Oferion of the contract of the	ta; poi ilta be / PA nte a e ide	r cor nefice SAD los ontida	nsiderar cioso a O EN compar ad y el	será introducida en que dicho precio s los intereses tanto MI ESTUDIO el ecientes, en prese ectoral No y excepciones qu	e ajusta a los particulares co día, mes y a ncia de los se	costos de omo a los año antes eñores, testigo	produced the produ	ción y/o co BIE dos, acto umentales	que requ	he uerido	leído os al
cono	cer, c	quiene	s de	espués	de aprobarlo, com infrascrito, que CEI	parecientes y	testigos,		•			•
					TESTIGOS		TESTIGO	S				
					001	ADADECIENTE						

COMPARECIENTE

NOTARIO PÚBLICO



Anexo 6

INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

"Año del Fomento de la Vivienda" Comité de Compras y Contrataciones del INABIE

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

Referencia MOD-INABIE-05-02-2

En la	ciudad	de				,	Re	pública	Do	minicar	na,	а	los
			días d	del mes	de			_ del aŕ	ĭo				,
por ante m	ni Dr			_, domin	icano, r	nayor de	edad	l, estado	o civil				,
domiciliado número	y res	idente	en esta	ciudad,	portad	or de	la Ce	edula (de lo	lentidad	у	Elec	toral
con mi esti													
al final de													
Cedula d													
Calle		. de	la Ciu	dad		Provinc	_, cia		•	de	la F	Repú	blica
Dominican													
Calle	. N	0.	, d	el Munic	ipio v P	rovincia			perso	nas a c	uien	es do	ov fe
de conoce									P		,		,
	., ,				,	ga							
PRIMERO 340-06 so Dominican	bre Com				•		•						•
SEGUNDO nuestra leg				el pago d	e nuest	ras oblig	acione	es labor	ales y	y fiscale	s, cc	onforr	ne a
TERCERO Central, co Públicas do	on las Ins	stitucion	es Descer										
CUARTO:	Que no e	estamos	sometidos	s a un pr	oceso d	e quiebra	a;						
QUINTO: (del Municip											, N	lo	,

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



1) Instalaciones Físicas.

- 1.1 El área externa está libre de basura, escombros, acumulación de agua, con drenaje adecuado.
- 1.2 El área interna está construida de manera tal que:
- 1.2.1 Los pisos son de material fácilmente lavable y en buen estado.
- 1.2.2 Los techos están bien conservados, sin filtraciones ni goteras
- 1.2.3 Las paredes están en buen estado, sin orificios ni grietas.
- 1.2.4 Las ventanas y puertas están en buen estado. Las de acceso al área externa están protegidas con mallas protectoras.
- 1.2.5 Las instalaciones eléctricas están en buen estado y protegidas.
- 1.2.6 La iluminación natural o artificial permite realizar las actividades de recepción, almacenamiento y re-empaque de los productos. Las lámparas están protegidas para evitar contaminación en caso de roturas.

2) Abastecimiento de agua.

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

3) Servicios de higiene del personal

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

4) Higiene del Personal.

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

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

5) Eliminación de desechos sólidos.

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

6) Control de plagas.

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

7) Almacén de los productos.

7.1 Almacenamiento a temperatura ambiente:

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

7.2 Almacenamiento refrigerado:

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



8) Materiales para la limpieza

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

9) Orden y limpieza

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

10) Distribución

Los vehículos utilizados para la distribución de los productos en los centros educativos están en buen estado y con buen funcionamiento.

La cantidad de vehículos permite cumplir con las entregas en el horario establecido.

Tienen las condiciones para que los productos estén protegidos de la contaminación y calor excesivo durante la distribución.

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

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

HECHO Y PASADO EN MI ESTUDIO el día, mes y	año antes indicados, acto que he leído
integramente a los comparecientes, en presencia de los se	eñores,
cedulas de identidad y electoral No	, testigos instrumentales requeridos al
efecto, libres de las tachas y excepciones que establece l	• • •
conocer, quienes después de aprobarlo, comparecientes y conmigo y ante mí, Notario infrascrito, que CERTIFICO Y D	

TESTIGOS TESTIGOS

COMPARECIENTE

NOTARIO PÚBLICO



Anexo 7 Referencia MOD-INABIE-07-02

INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

"Año del Fomento de la Vivienda" Comité de Compras y Contrataciones del INABIE

FORMULARIO DE CAPACIDAD INSTALADA

1. EDIFICACIONES / EQUIPOS REFRIGERACION

(Anexar Fotos)

1.2 Material de construcción de : Estru	ctura	
Techo Piso	ventanas	
2.Equipos de refrigeración:		
2.1 Cantidad		
2.2 Tipo de equipo (nevera, freezer)		
2.2 Tipo de equipo (nevera, freezer)		
2.2 Tipo de equipo (nevera, freezer)		
2. <u>VEHICULOS PARA LA DISTRIBUC</u>	<u>CION</u>	
2. <u>VEHICULOS PARA LA DISTRIBUO</u> (Anexar Fotos)	CION	

Sello de la empresa



Anexo 8 Referencia MOD-INABIE-10

INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

"Año del Fomento de la Vivienda" Comité de Compras y Contrataciones del INABIE

INDICE

OFERTA TÉCNICA (SOBRE A):
LICITACIÓN NO.: INABIE-CCC-LPN-2016-MIPYMES-05 Nombre de la Licitación:
NOMBRE DEL OFERENTE:

DOCUMENTOS	Página
Sección I - Formularios Estándar:	J
1) Formulario de Información sobre el Oferente (Referencia: MOD-INABIE-11).	
2) Formulario de Presentación de la Oferta. (MOD-INABIE-01-2)	
4) Carta de Designación o Sustitución de Agentes Autorizados (Referencia: MOD-INABIE-03)	
5) Carta de Aceptación de Designación como Agentes Autorizados (Referencia: MOD-INABIE-04)	
6) Declaración Jurada de No Prohibición a Participar, De No Litigio Judicial Pendiente, De No Quiebra y de Capacidad Instalada y Buenas Prácticas de Recepción, Almacenamiento, Re-Empaque de Productos (Referencia: MOD-INABIE-05-02-2).	
7) Formulario de Capacidad Instalada (Referencia MOD-INABIE-07-02)	
Sección II - Documentos para Evaluación Legal:	
1) Formulario de Información sobre el Oferente (Referencia: MOD-INABIE-11).	
2) Formulario de Presentación de Oferta (Referencia: MOD-INABIE-01-2).	
3) Registro de Proveedores del Estado (RPE), Rubro: Alimentos y Bebidas; emitido por la Dirección General de Contrataciones Públicas.	
4) 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.	
5) Documentos societarios: Copia Estatutos de la Compañía, Lista de Nomina de Accionistas actualizada y Última Asamblea, documentos registrados en la Cámara de Comercio y Producción que corresponda; Registro Mercantil actualizado; Poder de Representación. (No aplica para Personas Físicas)	
6) Copia de cedula de identidad y electoral del Oferente o del representante legal de la empresa.	
7) Permiso Sanitario al día.	
8) Certificación de Mipyme, emitida por el Ministerio de Industria y Comercio.	
Para Consorcios, en adición: (No aplica para Personas Físicas)	



9) Convenio o Acuerdo por el cual se formaliza el Consorcio.	
10) Poder designando un representante o Gerente único	
11) Acta de Asamblea de cada empresa que sea socia, en la que se refiera la decisión de participar en el Consorcio y la designación de un representante dentro del mismo. Acta debidamente registrada y certificada por la Cámara de Comercio y Producción correspondiente al domicilio de la empresa y debidamente sellada con el sello social de la empresa.	
12) Registro de Proveedor del Estado (RPE) del CONSORCIO, Rubro: Alimentos y Bebidas, emitido por la Dirección General de Contrataciones Públicas. Si está en proceso de inscripción, debe presentar la constancia. El RPE es indispensable para poder contratar al Oferente. La no presentación de la constancia de inscripción del RPE en el Sobre A o la no presentación del mismo durante la etapa de subsanación, implicará la no habilitación de una oferta.	
13) 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 para Evaluación Técnica:	
1) Declaración Jurada, notariada y legalizada ante la Procuraduría General de la Republica (PGR) o la institución que aplique. (Ver Anexo 6: Declaración Jurada). (Válido para evaluacion legal).	
2) Formulario de Capacidad Instalada (Referencia MOD-INABIE-07-02)	
3) 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.	
4) Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local donde opera el Oferente. (Válido para evaluación legal).	
5) Constancia de propiedad o contrato de arrendamiento de los medios de transporte de que dispone el Oferente para la distribución de los alimentos. (Válido para evaluación legal).	
6) Al menos dos Referencias Comerciales de clientes a los que haya servido.	
 7) Documentos que demuestren que tiene experiencia en distribución puerta a puerta de los alimentos licitados: a) Al menos una carta de recomendación de cliente al que sirva o haya servido. b) Tres referencias comerciales de clientes a los que haya servido. 	
Sección IV - Documentos para Evaluación Financiera:	
 Certificación original emitida por la Dirección General de Impuestos Internos (DGII), donde se manifieste que el Oferente se encuentra al día en el pago de sus obligaciones fiscales. (Válido para evaluación legal). 	
 Evidencia de disponibilidad de crédito de casas comerciales (relacionadas a los alimentos licitados) o líneas de crédito de bancos comerciales establecidos en la República Dominicana. 	
Sección V - Otros documentos:	

NOTAS ACLARATORIAS:

- El INABIE proporciona este Modelo de Índice con el propósito de contribuir a que las Ofertas sean



presentadas de manera ordenada y completa.

- El Índice es una guía para la organización de la Oferta y de ninguna manera la sustituye.
- La Oferta será evaluada considerando los documentos que la constituyen; por lo tanto, la Oferta debe contener todos los documentos requeridos en este Pliego de Condiciones Específicas, estén o no estén mencionados en el Índice.



Anexo 9 Referencia MOD-INABIE-11

INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL "Año del Fomento de la Vivienda" 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: [indicar el nombre jurídico del Oferente]
Si se trata de una asociación temporal o Consorcio, nombre jurídico de cada miembro: [indicar el nombre jurídico de cada miembro del Consorcio]
3. RNC del Oferente: [indicar el número del Registro Nacional de Contribuyente]
4. RPE del Oferente: [indicar el número del Registro de Proveedores del Estado]
5. Domicilio legal del Oferente:
6. Información del Representante autorizado del Oferente:
Nombre: [indicar el nombre del representante autorizado]
Dirección: [indicar la dirección del representante autorizado]
Números de teléfono y fax: [indicar los números de teléfono y fax del representante autorizado]
Dirección de correo electrónico: [indicar la dirección de correo electrónico del representante autorizado]



Anexo 10 Referencia LI-INABIE-10

INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL "Año del Fomento de la Vivienda" Comité de Compras y Contrataciones de INABIE

Listado de lotes MIPYMES licitados.-(Contenido en el CD entregado como Anexo 10 de este Pliego de Condiciones Específicas).