## 

## 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-01-1).
2. Modelo de Declaración Jurada de No Prohibición a Participar, De No Litigio Judicial Pendiente, De No Quiebra, De Capacidad Instalada y Buenas Prácticas de Manufactura (Referencia: MOD-INABIE-05-02-1)
3. Formulario de Capacidad Instalada y Calificación del Personal (Referencia: MOD-INABIE-07).
4. Modelo de Índice para la Oferta Técnica ¨Sobre A¨ (Referencia: MOD-INABIE-10).
5. Formulario de Información sobre el Oferente (Referencia: MOD-INABIE-11).

**Referencia: MOD-INABIE-01-1**

INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

***“Año de la Innovación y la Competitividad”***

Comité de Compras y Contrataciones del INABIE

**FORMULARIO DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS**

A los señores del: Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil

Nosotros, los suscritos, declaramos

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

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

b.1 Que el Municipio para el cual estamos licitando (no puede ser distinto al municipio en que se encuentra instalada la empresa) es el siguiente:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Municipio** | **Oficina de Recepción** | **Provincia** |
|  |  |  |

1. Nuestra oferta se mantendrá vigente hasta la suscripción del contrato, contado a partir de la fecha límite fijada para la presentación de ofertas, de conformidad con los Pliegos de Condiciones de la Licitación. Esta oferta nos obliga y podrá ser aceptada en cualquier momento hasta antes del término de dicho período.
2. 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%)**
3. 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.
4. 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.
5. 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.
6. Entendemos que el Comprador no está obligado a aceptar la Oferta evaluada como la más baja ni ninguna otra de las Ofertas que reciba.

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

Firma \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Sello

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

**INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL**

***“Año de la Innovación y la Competitividad”***

Comité de Compras y Contrataciones del INABIE

**DECLARACIÓN JURADA DE NO PROHIBICIÓN A PARTICIPAR, DE NO LITIGIO JUDICIAL PENDIENTE, DE NO ESTAR EN PROCESO DE QUIEBRA, DE CAPACIDAD INSTALADA Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA**

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

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

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

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

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

**QUINTO:** Que la planta física, las maquinarias y equipos de esta empresa elaboradora de raciones de almuerzo escolar cumplen con los requerimientos técnicos y dentro de un ambiente de Buenas Prácticas de Manufactura para productos alimenticios, en los términos a continuación descritos:

**1) Planta Física.**

1.**2 Área externa**. Las áreas externas (patios, vías de acceso) libres de basura, chatarra, acumulación de agua, maleza.

1.2 **Edificaciones.** El establecimiento debe ser de fácil acceso y estar aislado de focos de contaminación.

**Espacio**: Las edificaciones tienen espacio suficientemente amplio para realizar las operaciones, y permitir que los equipos estén ubicados de acuerdo al orden del proceso, sin posibilidades de contaminación cruzada además de permitir la limpieza y desinfección del área y equipos.

**1.3 Área interna:**

1.3.1 Los pisos de material fácilmente lavable y en buen estado.

1.3.2 Los techos bien conservados, sin filtraciones ni goteras.

1.3.3 Las paredes de material fácilmente lavable, sin orificios ni grietas.

1.3.4 Las ventanas y puertas en buen estado. Las de acceso al área externa están protegidas con mallas protectoras.

1.3.5 Puertas: De material liso, lavable. Cuando se requiera con cierre hermético y protección

1.3.6Las instalaciones eléctricas en buen estado y protegidas.

1.3.7La iluminación natural o artificial permite realizar las actividades productivas. Las lámparas están protegidas para evitar contaminación en caso de roturas.

1.3.8 Eliminación de desechos líquidos. El piso de la edificación con drenaje adecuado, que evite la acumulación de agua de limpieza, protegido con rejillas en buen estado.

1.3.9 Eliminación de desechos sólidos. Se dispone de zafacones suficientes y bien ubicados, con funda plástica y tapa. Depósito de basura en el área externa, retiro periódico de basura que evite acumulación.

1.3.10 Ventilación. Adecuada, para evitar el calor excesivo

**2) Abastecimiento de agua.**

2.1. La empresa cuenta con suministro de agua potable, con la presión necesaria para las operaciones, limpieza y servicios de higiene del personal.

Para la elaboración de los alimentos, tiene un suministro de agua segura. Utiliza agua purificada si la misma no es segura y para el lavado de alimentos listos para comer.

2.2. Los medios de almacenamiento de agua (tinacos, cisternas, tanques) se encuentran limpios y en buen estado. Se realiza periódicamente la limpieza y desinfección de los mismos.

**3) Servicios de higiene del personal**

3.1 La empresa cuenta con baño (s) que tienen inodoro (s) y lavamanos, ubicado (s) fuera del área de proceso .con materiales para la higienización del personal (papel y jabón y papel toalla.).

3.2La empresa cuenta con lavamanos ubicado (s) en el área de proceso, con materiales para la higienización del personal (jabón y papel toalla).

**4) Higiene del Personal.**

4.1 El personal que elabora los productos viste uniformes o ropa de color claro y limpio.

4.2 El personal con buenas condiciones de higiene (uñas cortadas y limpias, cabello corto y recogido con cubre pelo, sin barba, sin prendas. Con comportamiento adecuado (sin hablar sobre los alimentos, toser, tocarse cabellos / nariz).

4.3 Salud del Personal. Sin heridas ni lesiones abiertas. No se permite personal tosiendo. La empresa realiza periódicamente evaluaciones de salud de los empleados y están registradas.

**5) Programa de Control de plagas.**

La empresa tiene un plan para controlar las plagas (ratas, cucarachas, moscas y otros) donde se define el método de control, frecuencia, productos utilizados, responsable. . Utiliza productos químicos aprobados para la industria de alimentos.

**6) Programa de limpieza y desinfección.**

6.1 La empresa tiene un programa para ejecutar la limpieza y desinfección de áreas y equipos, donde se especifica: equipo / área, método de limpieza, productos utilizados, frecuencia, responsable. Utiliza productos químicos de limpieza aprobados para la industria de alimentos.

6.2 Realiza periódicamente una limpieza profunda de áreas, equipos, campanas - extractor - ductos de recolección de grasa y humo, cuartos fríos, almacenes.

**7) Almacén de materias primas.**

7.1 La empresa tiene un área limpia y organizada, para colocar las materias primas que se almacenan a temperatura ambiente, colocadas sobre tarimas y anaqueles, con buena ventilación y protegidas de plagas.

7.2 La empresa dispone de refrigerador (es) y congelador (es), limpio (s), en buen estado de funcionamiento, con termómetros para medir la temperatura.

7.3 La empresa aplica controles de rotación de las materias primas de acuerdo al orden de llegada y consumo, siguiendo el l criterio: primero en entrar, primero en salir (PEPS).

**8) Equipos y utensilios**

8.1 **Equipos y utensilios de proceso**. La empresa cuenta con los equipos y utensilios necesarios para la elaboración de las raciones de almuerzo escolar, en buen estado y buen funcionamiento.

El material del cual están construidos es no poroso y lavable.

**8.2 Auxiliares**. La empresa dispone de un medio para recolectar vapores, humo y grasa en la cocina, integrado por campana-extractor y ducto, en buen estado de funcionamiento. Mantiene un programa de limpieza periódica para evitar acumulación de grasa y suciedad.

La empresa dispone de mesas de trabajo con topes de acero inoxidable para las operaciones de la cocina.

**9) Proceso de elaboración del almuerzo escolar.**

9.1 .1 Recepción de Materias Primas. La empresa define estándares para cada materia prima, tiene suplidores confiables, evalúa la calidad en la recepción, rechaza materias primas que no cumplen con los requisitos.

9.1.2 Conservación de las Materias Primas. En condiciones de orden, higiene, ventilación y requerimientos de temperatura.

9.1.3 Preparación de los alimentos. En condiciones de higiene y orden, evitando la contaminación cruzada.

9.1.4 Tiempo y temperatura de cocción adecuada y estandarizada para los diferentes alimentos a fin de lograr su cocción y eliminación de microorganismos contaminantes. Uso de envases con tapa hermética, No se utiliza fundas plásticas para tapar los envases durante la cocción.

9.1.5 Envasado de los alimentos, sin contaminación, el personal con vestimenta adecuada, usa mandil, cubre pelo y tapaboca.

Envases limpios y desinfectados. Los envases son aprobados internacionalmente para almacenar alimentos calientes.

* 1. Mantenimiento en caliente. Los alimentos se mantienen a temperatura superior a 65 grados Celsius hasta su consumo.

**10. Áreas de lavado de vegetales y carnes y de fregado de equipos y utensilios.**

La empresa tiene un área para el lavado de vegetales y carnes, con agua potable disponible y fácil de limpiar.

Se dispone de un fregadero de dos compartimientos, uno para los vegetales y otro para las carnes, para evitar contaminación cruzada.

La empresa tiene un área para el fregado de los equipos y utensilios utilizados en la preparación del almuerzo escolar. Con agua potable disponible, fácil de limpiar.

Las áreas de lavado tienen un sistema de disposición de desechos líquidos, para evitar acumulación de agua de la limpieza y de disposición de desechos sólidos para colocar la basura proveniente de la limpieza.

**11. Distribución**

11.1 Los vehículos utilizados para la distribución del almuerzo escolar en los centros educativos, son cerrados, limpios, ordenados, en buen estado y con buen funcionamiento. Los alimentos protegidos de contaminación externa. No se transporta ningún otro material junto con los alimentos.

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

**12. Servicio en los centros educativos.**

La empresa tiene personal para el servicio de los alimentos en los centros educativos, con vestimenta de color claro, limpia, usa mandiles, cubre pelo, guantes y tapaboca.

**13. Capacitación del personal.**

La empresa mantiene un programa de capacitación del personal sobre inocuidad, manejo higiénico de los alimentos y otros temas relacionados con la elaboración, servicio de alimentos preparados.

**SEXTO:** 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.

**SEPTIMO:** 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 íntegramente a los comparecientes, en presencia de los señores \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, cedulas de identidad y electoral No.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, testigos instrumentales requeridos al efecto, libres de las tachas y excepciones que establece la ley, personas a quienes también doy fe conocer, quienes después de aprobarlo, comparecientes y testigos, lo han firmado y rubricado junto conmigo y ante mí, Notario infrascrito, que **CERTIFICO Y DOY FE**.

TESTIGOS TESTIGOS

COMPARECIENTE

NOTARIO PÚBLICO

**INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL**

***“Año de la Innovación y la Competitividad”***

**COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES DEL INABIE**

**FORMULARIO DE CAPACIDAD INSTALADA Y CALIFICACION DEL PERSONAL**

**DE LA EMPRESA OFERENTE**

**(ANEXAR FOTOS)**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. EDIFICACIONES** | |
| Área de la Construcción (m2) |  |
| Área de preparación y cocción de los alimentos (m2) |  |
| Material de construcción del techo |  |
| Material de construcción de las paredes |  |
| Material de construcción de las paredes |  |

|  |
| --- |
| **2.EQUIPOS PARA LA PREPARACION Y COCCION DE LOS ALIMENTOS** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Hornillas | CANTIDAD | TIPO |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Sartén Volteable ( si tiene ) | CANTIDAD | CAPACIDAD |
|  |  |
|  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Marmita (si tiene) | CANTIDAD | CAPACIDAD |
|  |  |
|  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Refrigerador (nevera) | CANTIDAD | DIMENSIONES |
|  |  |
|  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Congelador (freezer) | CANTIDAD | DIMENSIONES |
|  |  |
|  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Horno (si tiene ) | CANTIDAD | DIMENSIONES |
|  |  |
|  |  |

|  |
| --- |
| **3.EQUIPOS AUXILIARES Y UTENSILIOS** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Campana | TIENE | NO TIENE |
|  |  |
| Extractor |  |  |
| El extractor funciona bien | Si \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | No\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ducto | TIENE | NO TIENE |
|  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Mesas de trabajo | CANTIDAD | MATERIAL DE CONSTRUCCION DEL TOPE |
|  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | CANTIDAD | MATERIAL DE CONSTRUCCION |
| Envases de Alimentos Preparados |  |  |
|  |  |
|  |  |
| El material es apto para envasar alimentos calientes :  SI \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_NO \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | |

|  |
| --- |
| 4. **ABASTECIMIENTO DE AGUA** |

Fuente de agua para las operaciones de la empresa:

|  |  |
| --- | --- |
| Acueducto | SI \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ NO\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Es confiable la calidad del agua  del acueducto | Sí \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ No \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Agua de pozo | Sí \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ No \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Camión Cisterna | Sí \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ No \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

|  |
| --- |
| **5.ALMACENAMIENTO DE AGUA** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | CANTIDAD | CAPACIDAD |
| Cisterna |  |  |
| Tinaco |  |  |

|  |
| --- |
| **6.SERVICIOS DE HIGIENE** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Baño (s**)** | TIENE \_\_\_\_\_\_\_NO TIENE \_\_\_\_\_\_ | CANTIDAD DE INODOROS : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
|  | CANTIDAD LAVAMANOS :\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Lavamanos en área de proceso | | TIENE \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ NO TIENE \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

|  |
| --- |
| **7.CANTIDAD Y CAPACITACION DE PERSONAL** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Cantidad de personas que laboran en la cocina: |  | |
| Capacitación del personal (INFOTEP / Otros ) | | |
|  | | Cantidad de personas calificadas |
| Chef | |  |
| Cocinero | |  |
| Inocuidad de Alimentos | |  |
| Manejo Higiénico de los alimentos | |  |
| Buenas Prácticas de Manufactura | |  |
| HACCP | |  |
| SERVSAFE | |  |
| Otros (especifique) | |  |

|  |
| --- |
| **8. CERTIFICACION DEL INDOCAL NORMA 646 SOBRE PRACTICAS DE HIGIENE EN SERVICIOS DE COMIDA** |

NO TIENE \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / TIENE\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ FECHA \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |
| --- |
| **8. VEHICULOS DE DISTRIBUCION** |
| Cantidad de vehículos : |
| Modelo: |
| Tiene (n) protección para el transporte de los alimentos : |
| *Nota: Queda prohibido rotular con el logo del INABIE o del MINERD los vehículos utilizados para transportar los alimentos.* |

**Referencia MOD-INABIE-10**

INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

***“Año de la Innovación y la Competitividad”***

Comité de Compras y Contrataciones del INABIE

|  |  |
| --- | --- |
| **INDICE** | |
| **OFERTA TÉCNICA (SOBRE A):** | |
|  | |
| **LICITACIÓN NO.: INABIE-CCC-LPN-2019-0001**  **Nombre de la Licitación:**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | |
|  | |
| **NOMBRE DEL OFERENTE:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** | |
|  |  |
| **DOCUMENTOS** | **Página** |
| **Sección I -** | |
| **1)** Formulario de Capacidad Instalada (Referencia MOD-INABIE-07) |  |
| **2)**Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación; c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos |  |
| **3)** Formulario de Presentación de la Oferta (Referencia: MOD-INABIE-01-1) |  |
| **4)** Formulario de Información sobre el Oferente (Referencia: MOD-INABIE-11). |  |
| **5)** Documentos que demuestren que tiene experiencia en distribución puerta a puerta de los alimentos licitados: a) Al menos una carta de recomendación de cliente al que sirva o haya servido. b) Tres referencias comerciales de clientes a los que haya servido. |  |
| **6)** Certificación de Experiencia en la Elaboración y Comercialización de Alimentos Cocidos. Constancia de Evaluación de Buenas Prácticas de Manufactura y Capacidad Instalada de la Empresa, emitida por peritos del INABIE. (No Aplica a Oferentes Nuevos en el PAE). |  |
|  |  |
| **Sección II -** | |
| 1. Certificación original emitida por la Dirección General de Impuestos Internos (DGII), donde se manifieste que el Oferente se encuentra al día en el pago de sus obligaciones fiscales. (Válido para evaluación legal). |  |
| 1. Garantía de Seriedad de la Oferta. |  |
| 1. Registro de Proveedores del Estado (RPE), Rubro: Alimentos y Bebidas; emitido por la Dirección General de Contrataciones Públicas. |  |
| 1. 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. |  |
| 1. Copia del Certificado de Registro Mercantil (solo aplica para personas jurídicas) |  |
| 1. Copia de cedula de identidad y electoral del Oferente o del representante legal de la empresa. |  |
| 1. Certificación de MIPYMES, emitida por el Ministerio de Industria y Comercio. |  |
| 1. Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local donde opera el Oferente. |  |
| 1. Constancia de propiedad o contrato de arrendamiento de los medios de transporte de que dispone el Oferente para la distribución de los alimentos. |  |
| 1. Copia de los Estatutos y Acta Constitutiva debidamente registrada y certificada por la Cámara de Comercio y Producción. (No Aplica para Personas Físicas) |  |
| 1. Lista de Presencia y Acta de la Última Asamblea General Ordinaria Anual (No Aplica para Personas Físicas). |  |
| 1. 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). |  |
| **Para Consorcios, en adición:** (No aplica para Personas Físicas) |  |
| 1. Convenio o Acuerdo por el cual se formaliza el Consorcio. |  |
| 1. 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. |  |
| 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). |  |

**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.

**Referencia MOD-INABIE-11**

INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

***“Año de la Innovación y la Competitividad”***

Comité de Compras y Contrataciones

**FORMULARIO DE INFORMACIÓN 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 y su entrega incompleta imposibilita la evaluación final.*

|  |
| --- |
| 1. Nombre o Razón Social del Oferente: *[indicar el nombre jurídico del Oferente]* |
| 2. 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]* |
| 1. Domicilio legal de la cocina (lugar donde opera la empresa):   *Provincia: Municipio: Sección Paraje*  *Barrio: Calle: No.* |
| 1. Coordenadas de Ubicación Geográfica del Oferente (lugar donde opera la empresa, desde sale la distribución del almuerzo). Se toma con un celular con data ubicado en lugar de referencia.   Longitud: Latitud: |
| 6. Información del Representante autorizado del Oferente:  Nombre: *[indicar el nombre del representante autorizado]*  Dirección: *[indicar la dirección del representante autorizado]*  Números de teléfono oficina*: [indicar los números de teléfono del representante autorizado]*  *Número de teléfono celular: [indicar los números de teléfono del representante autorizado]*  Dirección de correo electrónico: *[indicar la dirección de correo electrónico del representante autorizado]* |

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

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