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

INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

**“Año de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria”**

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

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

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

b.1 Que los Paquetes de los Lotes para los cuales estamos licitando, presentados en orden de interés, son los siguientes:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Número del Lote** | **Número de la Regional** | **Número del Distrito** | **Número de Centros** | **Paquete (No.)** | **Cantidad de Raciones**  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **TOTAL DE RACIONES** |  |  |  |  |  |

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 ni ninguna otra de las Ofertas que reciba.

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

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

Sello

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

**Anexo 2 Referencia MOD-INABIE-02**

INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

**“Año de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria”**

Comité de Compras y Contrataciones del INABIE

**GARANTÍA 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 de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria”**

Comité de Compras y Contrataciones del INABIE

**CARTA DE DESIGNACIÓN O SUSTITUCIÓN 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 de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria”**

Comité de Compras y Contrataciones del INABIE

**CARTA DE ACEPTACIÓN DE DESIGNACIÓN 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:

1. Efectuar Consultas en relación con el proceso de Licitación de Referencia
2. 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)

**Anexo 5 Referencia MOD-INABIE-05-02**

INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

**“Año de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria”**

Comité de Compras y Contrataciones del INABIE

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

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

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

**HECHO Y PASADO EN MI ESTUDIO** el día, mes y año antes indicados, acto que he leído íntegramente a los comparecientes, en presencia de los señores \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, 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

**Anexo 6 Referencia MOD-INABIE-05-02-1**

**INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL**

**“Año de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria”**

Comité de Compras y Contrataciones del INABIE

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

En la ciudad de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, Republica 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 Republica Dominicana, propietario de la empresa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ubicada en la Calle \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ No. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ del Municipio y Provincias \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ personas a doy fe de conocer, y me declararon libre y voluntariamente lo siguiente:

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

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

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

**CUARTO:** Que no estamos en proceso de quiebra;

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

**SEXTO**: Que la planta física, las maquinarias y equipos de esta empresa 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:**

1.1 El área externa (patios, parqueos, vías de acceso) está en buen estado, sin basura, chatarra, malezas, acumulación de agua.

1.2 El área interna de la planta procesadora está construida de manera tal que:

1.2.1 Los pisos son de material fácilmente lavable y en buen estado, con drenaje adecuado para la eliminación de los desechos líquidos.

1.2.2 Los techos están bien conservados sin filtraciones ni goteras.

1.2.3 Las paredes son de material fácilmente lavable, 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 artificial permite la realización de las actividades productivas. Las lámparas están protegidas para evitar contaminación en caso de roturas.

1.2.7 La ventilación permite la realización de las actividades productivas sin calor excesivo, condensación de vapor.

**2) Abastecimiento de agua.**

2.1 La planta cuenta con suministro de agua con la presión necesaria para las operaciones, limpieza y servicios de higiene.

2.2 Los medios de almacenamiento (tinacos, cisternas, tanques) se encuentran limpios y en buen estado.

2.3 La planta tiene equipos de tratamiento del agua de proceso, en buen estado de funcionamiento.

**3) Servicios de Higiene del personal**

3.1 la planta cuenta con baños que tienen inodoros, lavamanos y duchas, ubicados fuera del área de proceso, con agua suficiente, puertas en buen estado, materiales de higienización (papel, jabón), zafacones con tapas.

3.2 La planta cuenta con uno o más lavamanos ubicados en el área de proceso, con agua y materiales para la higienización del personal (jabón, papel toalla).

3.3 La planta tiene un área de vestidores y lockers para uso del personal, en buen estado y orden.

**4) Higiene y Salud del Personal**

4.1 El personal viste uniformes de color claro, limpios, usa cubre pelo y calzados cerrados.

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

4.3 La empresa realiza evaluaciones periódicas de la salud del personal, de acuerdo a las reglamentaciones sanitarias vigentes.

**5) Eliminación de Desechos Líquidos y Solidos**

5.1 El sistema de eliminación de los desechos líquidos de la planta tiene las condiciones necesarias para evitar acumulación de agua, los drenajes están limpios (sin acumulación de residuos). Las tapas o rejillas de los drenajes están en buen estado.

5.2 La planta tiene suficientes zafacones con tapa para colocar los desechos sólidos en buen estado y un depósito en el área externa. La basura es retirada periódicamente para evitar acumulación.

**6) Equipos de Proceso**

6.1 La planta cuenta con los equipos necesarios para la elaboración de los productos, generación de vapor, aire comprimido y agua fría en buen estado y con buen funcionamiento.

6.2 Están provistos de la instrumentación requerida para los controles durante su operación, en buen estado.

6.3 Existe un programa de mantenimiento preventivo de los equipos de proceso y la instrumentación.

**7) Almacén de Materias Primas**

7.1 La planta tiene un área para el almacenamiento de las materias primas a temperatura ambiente, bien construido, con buena ventilación, protegido contra el acceso de plagas.

2 La planta dispone de almacenes refrigerados (cuartos fríos) para almacenar las materias primas que requieren refrigeración – congelación, bien construidos con equipos de refrigeración funcionando, termómetros de medición de la temperatura.

7.3 Los inventarios son manejados de acuerdo al criterio PEPS (primero en entrar, primero en salir).

8**) Envasado de Producto Final**

8.1 La planta tiene un área para del proceso de envasado de los productos, protegida y sin riesgos de contaminación.

8.2 Las máquinas de envasado están en buen estado de funcionamiento.

**9) Almacenamiento de Producto Final**

9.1La planta cuenta con almacenes refrigerados (cuartos fríos) para el almacenamiento de los productos terminados en buen estado, con orden y limpieza.

9.2 Los equipos de refrigeración están en buen estado. Se dispone de termómetros para la medición de la temperatura. Se llevan registros de la temperatura.

**10) Distribución**

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

10.2 Los vehículos disponen de unidades de refrigeración en buen estado de funcionamiento, para mantener la cadena de frio durante la distribución.

10.3 la cantidad de vehículos es suficiente para cumplir con las entregas en el horario establecido.

**11) Programas Específicos**

**11.1 Programa de Control de Materias Primas**

La planta tiene un programa de control de materias primas que incluye los siguientes aspectos: Especificaciones de materias primas, fichas técnicas del fabricante, certificaciones de análisis de cada entrega, plan de muestreo en la recepción, especificaciones de la empresa, registros de control en la recepción.

**11.2 Programa de Control de Plagas**.

11.2.1 La planta tiene un programa de control de plagas que incluye: tipos de plagas a controlar, método y puntos de control, productos químicos a utilizar, método y frecuencia de aplicación, mapas de emplazamiento de trampas, frecuencia de la inspección, registros del control de las plagas.

11.2.2 Referencias de la empresa externa que realiza el control de plagas (datos y certificaciones otorgadas por los organismos correspondientes).

**11.3 Programa de Limpieza y Desinfección**

11.3.1 La planta tiene un programa de limpieza y desinfección de áreas de proceso, equipos, utensilios.

11.3.2 Se dispone de procedimientos operativos de limpieza y desinfección

11.3.4 Los productos químicos utilizados son aprobados para ese uso. Existe un programa de control de los productos químicos que incluye: especificaciones, fichas técnicas del fabricante, análisis de las concentraciones de las soluciones, frecuencia.

**11.4 Programa de Trazabilidad**

La planta tiene establecido un programa de trazabilidad que permite dar seguimiento a los productos en las diferentes etapas de producción y distribución.

**11.5 Programa de Calibración de Equipos**

La planta tiene un programa de calibración para los equipos y dispositivos de control (métodos, frecuencia).

**11.6 Programa de Capacitación del Personal**

La empresa tiene un programa de capacitación del personal que labora en la planta sobre manejo de los alimentos, calidad, y otros temas relativos a la tecnología, procesos, gestión.

**12. Gestión de Calidad**

12.1 La empresa tiene un departamento responsable de la gestión de la calidad de los procesos y productos, con personal técnico calificado.

12.2 La empresa cuenta con laboratorios para la evaluación físico-química y microbiológica de las materias primas y productos, bien construido, debidamente equipado y con buen funcionamiento. Tiene procedimientos estandarizados de los métodos de análisis y ensayos.

12.3 El departamento tiene establecidos programas de control del proceso y producto final.

**SEPTIMO:** Que en el caso de resultar adjudicatario, acepta las supervisiones e inspecciones de su planta y los equipos de producción, 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 íntegramente a los comparecientes, en presencia de los señores \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Cedula de Identidad y Electoral No. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ , testigos instrumentales requeridos al efecto, libres de las tachas y excepciones que establece la ley, personas a quienes también doy fe de conocer , quienes después de aprobarlo, comparecientes y testigos, lo han firmado y rubricado junto conmigo y ante mí, Notario infrascrito, que **CERTIFICO Y DOY FE .**

 **TESTIGOS TESTIGOS**

**COMPARECIENTE**

**NOTARIO PÚBLICO**

**Anexo 7** **Referencia MOD-INABIE-07-01**

**INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL**

**“Año de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria”**

Comité de Compras y Contrataciones del INABIE

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

1. **EDIFICACIONES (Anexar Fotos)**

|  |
| --- |
| **1.1 Área de construcción de la planta (m²) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_****1.2 Material de construcción edificación principal : Estructura\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** **Techo\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Piso \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_****1.3 Área de recepción de leche cruda\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(m²)****1.4 Área de mezcla \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(m²)****1.4 Área de pasteurización- homogenización : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(m²)****1.5 Área de envasado\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(m²) 1.6Área de cuartos fríos \_\_\_\_\_\_(m²)****1.7Área almacén materias primas\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(m²)** **1.8 Área de equipos de servicios\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(m²)** |

**2. EQUIPOS**

**(Anexar Fotos)**

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

**3. EQUIPOS DE SERVICIOS**

**(Anexar Fotos)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **FECHA FABRICACION** | **CAPACIDAD** | **CANTIDAD** |
| **Caldera (s)** |  |  |  |
| **Compresores** |  |  |  |
| **Enfriador agua (Chiller)** |  |  |  |
| **Planta eléctrica**  |  |  |  |

**4 ABASTECIMIENTO, ALMACENAMIENTO, TRATAMIENTO DE AGUA**

|  |
| --- |
| **4.1 Fuente de agua:****4.1.1Acueducto \_\_\_\_\_\_\_\_ 4.1.2 Otros (pozos, camiones cisternas)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_****4.2 Almacenamiento de agua:****4.2.1 Cisterna: cantidad \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_capacidad\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_****4.2.2 Tinacos: cantidad \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ capacidad\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_****4.3 Tratamiento de agua (Anexar Fotos)****4.3.1 Equipos de tratamiento:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_****\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_****4.3.2 Capacidad planta de tratamiento de agua\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_****4.3.4 Capacidad almacenamiento agua tratada\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |

**5. CANTIDAD y CALIFICACION DEL PERSONAL**

|  |
| --- |
| **5.1 Cantidad total de personas que laboran en la planta procesadora: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_****5.2 Cantidad personal labor directa en el proceso\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** **Capacitación: Tiene formación manipulación de alimentos en INFOTEP / OTROS:****SI \_\_\_\_\_\_\_\_\_ NO\_\_\_\_\_\_\_** **5.3 Cantidad personal técnico responsable de producción \_\_\_\_\_\_\_\_ Calidad\_\_\_\_\_\_\_\_\_****Capacitación en procesamiento , calidad e inocuidad de alimentos:****Si\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ NO\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (anexar currículum vitae responsables de producción, aseguramiento de calidad, laboratorio y mantenimiento)**  |

**6. VEHICULOS PARA LA DISTRIBUCION**

**(Anexar Fotos)**

|  |
| --- |
| **6.1 Cantidad de vehículos: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_****6.2 Modelo / año \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_****6.3 Capacidad unidades de refrigeración de cada vehículo\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |

**Anexo 8**  **Referencia MOD-INABIE-10**

**INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL**

**“Año de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria”**

Comité de Compras y Contrataciones del INABIE

|  |
| --- |
| **INDICE**  |
| **OFERTA TÉCNICA (SOBRE A):** |
|  |
| **LICITACIÓN NO.: INABIE-CCC-LPN-2020-0004****Nombre de la Licitación:**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
|  |
| **NOMBRE DEL OFERENTE:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |
|  |  |
| **DOCUMENTOS**  | **Página** |
| **Sección I - Formularios Estándar:** |
| **1)** Formulario de Información sobre el Oferente (Referencia: MOD-INABIE-11). |  |
| **2)**Formulario de Presentación de Oferta. (MOD-INABIE-01-1) |   |
| **3)** Carta de Designación o Sustitución de Agentes Autorizados (Referencia: MOD-INABIE-03) |  |
| **4)** Carta de Aceptación de Designación como Agentes Autorizados (Referencia: MOD-INABIE-04) |  |
| **5**) 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). |  |
| **6)** Declaración Jurada de Aceptación de Precio Único (Referencia: MOD-INABIE-05-02) |  |
| **7)** Formulario de Capacidad Instalada (Referencia MOD-INABIE-07-02) |  |
| **Sección II - Documentos Legales:** |
| **1)**Registro de Proveedores del Estado (RPE), en el rubro de los bienes licitados, emitido por la DGCP. |   |
| **2)**Copia del certificado de Registro Mercantil actualizado |   |
| **3)**Certificación de la Tesorería de la Seguridad Social (TSS), donde se manifieste que el Oferente se encuentra al día en el pago de sus obligaciones de la Seguridad Social. |   |
| **4)**Constancia de Propiedad o constancia de arrendamiento del local. |   |
| **5)** Constancia de propiedad o contrato de arrendamiento de los medios de transporte de que dispone el Oferente para la distribución de los alimentos.  |  |
| **6)** Certificación de Mipyme en original, si aplica.  |  |
| **7)** Copia Cédula del responsable legal del oferente.  |  |
| **8)**Copia de los Estatutos Sociales y Acta Constitutiva debidamente registrada y certificada por la Cámara de Comercio y Producción.  |  |
| **9)** Lista de presencia y acta de las dos últimas asambleas generales ordinarias anuales, donde se evidencie el nombramiento del actual Consejo de Administración.  |  |
| **10)** Declaración Jurada (en original) donde se manifieste que no se encuentra afectado por las prohibiciones establecidas en el Artículo 14 de la Ley 340-06 y de No Estar en Proceso de Quiebra, con firma legalizada por un Notario Público ante la Procuraduría General de la Republica (PGR).  |  |
| **11)** Declaración Jurada de Aceptación de Precio Único (Referencia: MOD-INABIE-05-02) |  |
| **Para Consorcios, en adición:** |  |
| **1)**Convenio de Consorcio. |   |
| **2)**Acta de Asamblea de cada empresa socia, refiriéndose a la decisión de participar en el Consorcio y la designación de un representante dentro del mismo |  |
| **5)** Certificación original emitida por la Dirección General de Impuestos Internos (DGII), donde se manifieste que el CONSORCIO se encuentra al día en el pago de sus obligaciones fiscales. (Válido para la evaluación financiera). |  |
| **Sección III - Documentos Técnicos:** |
| **1)**Mínimo Dos (2) referencias de trabajos ejecutados, en los últimos diez años, de naturaleza similar al licitado; se aceptan referencias de trabajos ejecutados por un monto inferior al monto de la Oferta. Referencias dirigidas por cada Referente al INABIE. |  |
| **2)**Facturas a clientes comerciales. |   |
| **3)** Formularios de Capacidad Instalada- (Referencia: MOD-INABIE-07-01 y 02)  |  |
| **4)** 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. |  |
| **5)** Formulario de Información sobre el Oferente (Referencia: MOD-INABIE-11). |  |
| **6)** Formulario de Presentación de Oferta (Referencia: MOD-INABIE-01-2). |  |
| **Sección IV -**  **Documentos Financieros:** |
| **1)** Certificación de la Cuenta Bancaria registrada en el Sistema de Gestión Financiera (SIGEF) a través de Compras y Contrataciones. |  |
| **2)**Certificación original emitida por la Dirección General de Impuestos Internos (DGII), donde se manifieste que el Oferente se encuentra al día en el pago de sus obligaciones fiscales. (Válida para la evaluación legal). |  |

**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 de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria”**

Comité de Compras y Contrataciones del INABIE

**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.]*

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

|  |
| --- |
| 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]* |
| 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]* |

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

*No hay nada escrito después de esta línea*