



**REPÚBLICA DOMINICANA**



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

**Licitación Pública Nacional**  
**INABIE-CCC-LPN-2020-0002**

**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 2020-2021- 2021-2022; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FRONTERIZO 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-2020-0002).**

Santo Domingo, República Dominicana  
Enero de 2020

---

## TABLA DE CONTENIDO

<b>GENERALIDADES .....</b>	<b>5</b>
<b>Prefacio .....</b>	<b>5</b>
<b>ESQUEMA GENERAL.....</b>	<b>6</b>
<b>PARTE I.....</b>	<b>7</b>
<b>PROCEDIMIENTOS DE LA LICITACIÓN .....</b>	<b>7</b>
<b>Sección I.....</b>	<b>7</b>
<b>Instrucciones a los Oferentes (IAO).....</b>	<b>7</b>
1.1 Objetivos y Alcance .....	7
1.2 Definiciones e Interpretaciones .....	7
1.3 Idioma .....	13
1.4 Precio de la Oferta.....	13
1.5 Moneda de la Oferta.....	16
1.6 Normativa Aplicable .....	16
1.7 Competencia Judicial .....	17
1.8 De la Publicidad .....	17
1.9 Etapas de la Licitación .....	18
1.10 Órgano de Contratación .....	18
1.11 Atribuciones .....	18
1.12 Órgano Responsable del Proceso .....	19
1.13 Exención de Responsabilidades .....	19
1.14 Prácticas Corruptas o Fraudulentas .....	19
1.15 De los Oferentes/Proponentes Hábiles e Inhábiles.....	20
1.16 Prohibición de Contratar .....	20
1.17 Demostración de Capacidad para Contratar .....	22
1.18 Representante Legal .....	22
1.19 Agentes Autorizados .....	22
1.20 Subsanaiones. ....	23
1.21 Rectificaciones Aritméticas.....	24
1.22 Garantías .....	24
1.22.1 Garantía de la Seriedad de la Oferta.....	25
1.22.2 Garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato .....	25
1.22.3 Garantía de Buen uso del Anticipo.....	26
1.22.4 Alcances de las Garantías.....	26
1.23 Devolución de las Garantías.....	26
1.24 Consultas, Circulares y Enmiendas .....	27
1.25 Dirección.....	27
1.26 Circulares .....	27
1.27 Enmiendas .....	27
1.28 Reclamos, Impugnaciones y Controversias.....	28
<b>Sección II.....</b>	<b>30</b>
<b>Datos de la Licitación (DDL) .....</b>	<b>30</b>

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

2.1 Objeto de la Licitación .....	30
2.2 Procedimiento 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 .....	34
2.8.1 Fichas Técnicas .....	34
2.9 Duración del Suministro .....	64
2.10 Programa de Suministro.....	64
2.11 Presentación de Propuestas Técnica “Sobre A” y Económica “Sobre B” .....	64
2.12 Lugar, Fecha y Hora.....	65
<b>2.13 Forma para la Presentación de los Documentos Contenidos en el “Sobre A”.</b> .....	<b>66</b>
2.14 Documentación a Presentar en SOBRE A (Oferta Técnica) .....	66
2.14.1 Documentación a Presentar para MIPYMES: .....	67
2.15 Forma de Presentación de las Muestras de los Alimentos.....	72
2.16 Presentación de la Documentación Contendida en el “Sobre B” .....	73
<b>Sección III.....</b>	<b>74</b>
<b>Apertura y Validación de Ofertas.....</b>	<b>74</b>
3.1 Procedimiento de Apertura de Sobres.....	74
3.2 Apertura de los “Sobre A”, contentivos de Propuestas Técnicas .....	74
3.3 Validación y Verificación de Documentos .....	75
3.4 Criterios de Evaluación .....	75
3.4.1 Situación Financiera:.....	76
3.5 Fase de Homologación en la Evaluación Técnica .....	76
3.6 Apertura de los “Sobres B” .....	77
3.7 Confidencialidad del Proceso.....	78
3.8 Plazo de Mantenimiento de la Oferta .....	78
3.9 Evaluación Oferta Económica (Documentos contenidos en el Sobre B) .....	78
<b>Sección IV.....</b>	<b>79</b>
<b>Adjudicación .....</b>	<b>79</b>
4.1 Criterios de Adjudicación .....	79
4.2 Empate entre Oferentes .....	80
4.2.1 Adjudicación de Lotes desiertos .....	80
4.3 Acuerdo de Adjudicación.....	81
4.4 Adjudicaciones Posteriores .....	81
<b>PARTE 2 .....</b>	<b>82</b>
<b>CONTRATO.....</b>	<b>82</b>
<b>Sección V .....</b>	<b>82</b>
<b>Disposiciones Sobre los Contratos.....</b>	<b>82</b>
5.1 Condiciones Generales del Contrato .....	82
5.1.1 Validez del Contrato .....	82
5.1.2 Garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato .....	82
5.1.3 Perfeccionamiento del Contrato .....	82
5.1.4 Plazo para la Suscripción del Contrato.....	83

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

5.1.5 Incumplimiento del Contrato .....	83
5.1.6 Efectos del Incumplimiento .....	83
5.1.7 Ampliación o Reducción de la Contratación.....	84
5.1.8 Finalización del Contrato .....	84
5.1.9 Subcontratos.....	84
5.2 Condiciones Específicas del Contrato.....	85
5.2.1 Vigencia del Contrato .....	85
5.2.2 Inicio del Suministro .....	85
5.2.3 Modificación del Cronograma de Entrega .....	85
5.2.4 Entregas Subsiguientes.....	86
<b>PARTE 3 .....</b>	<b>87</b>
<b>ENTREGA Y RECEPCIÓN .....</b>	<b>87</b>
<b>Sección VI.....</b>	<b>87</b>
<b>Recepción de los Alimentos.....</b>	<b>87</b>
6.1 Requisitos de Entrega.....	87
6.2 Recepción Provisional.....	87
6.3 Recepción Definitiva.....	87
6.4 Obligaciones del Proveedor .....	87
<b>Sección VII .....</b>	<b>88</b>
<b>Documentos y Formularios.....</b>	<b>88</b>
7.1 Documentos y Formularios Tipo.....	88
7.2 Anexos .....	88

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

## **GENERALIDADES**

### **Prefacio**

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

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

A continuación se incluye la descripción de su contenido.

## ESQUEMA GENERAL

### PARTE 1 – PROCEDIMIENTOS DE LICITACIÓN

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

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

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

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

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

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

#### Sección IV. Adjudicación

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

### PARTE 2 - CONTRATO

#### Sección V. Disposiciones sobre los Contratos

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

### PARTE 3 – ENTREGA Y RECEPCION

#### Sección VI. Recepción de los Productos

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

#### Sección VII. Formularios

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

## 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 2020-2022; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FRONTERIZO 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-2020-0002) .**

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:

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

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

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

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

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

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

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

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

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

**Día:** Significa días calendarios.

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

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

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

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

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

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

**Estado:** Estado Dominicano.

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

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

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

**Inocuidad:** Es la garantía de que un alimento no causará daños al consumidor cuando el mismo sea preparado o ingerido de acuerdo con el uso a que se destine. Un producto es inocuo, cuando no está contaminado con agentes físicos, químicos o biológicos que afectan la salud del consumidor. La inocuidad se determina por medio de evaluaciones físico-químicas y microbiológicas.

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

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

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

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

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

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

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

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

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

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

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

- Las palabras o designaciones en singular deben entenderse igualmente al plural y viceversa, cuando la interpretación de los textos escritos lo requiera.
- El término **“por escrito”** significa una comunicación escrita con prueba de recepción.
- Toda indicación a capítulo, numeral, inciso, Circular, Enmienda, formulario o anexo se entiende referida a la expresión correspondiente de este Pliego de Condiciones Específicas, salvo indicación expresa en contrario. Los títulos de capítulos, formularios y anexos son utilizados exclusivamente a efectos indicativos y no afectarán su interpretación.
- Las palabras que se inician en mayúscula y que no se encuentran definidas en este documento se interpretarán de acuerdo a las normas legales dominicanas.
- Toda cláusula imprecisa, ambigua, contradictoria u oscura a criterio de la Entidad Contratante, se interpretará en el sentido más favorable a ésta.
- Las referencias a plazos se entenderán como días calendario, salvo que expresamente se utilice la expresión de “días hábiles”, en cuyo caso serán días hábiles de acuerdo con la legislación dominicana.

#### **1.3 Idioma**

El idioma oficial de la presente Licitación es el español, por tanto, toda la correspondencia y documentos generados durante el procedimiento que intercambien el Oferente/Proponente y el Comité de Compras y Contrataciones deberán ser presentados en este idioma o, de encontrarse en idioma distinto, deberán contar con la traducción al español realizada por un intérprete judicial debidamente autorizado.

#### **1.4 Precio de la Oferta**

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

Cada lote tiene una cantidad determinada de alimentos crudos y procesados. Los principales alimentos crudos y procesados requeridos para la elaboración del menú formulado por el INABIE para la modalidad PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO son los siguientes: **Arroz, Aceite vegetal, Habichuelas rojas enlatadas, Huevo, Cebolla, Berenjenas, Tomate, Sal yodada, Ajíes, Coditos, Atún enlatado en aceite vegetal, Maíz enlatado, Galleta salada del PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN**

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

**ESCOLAR , Guandules verdes enlatados, Sardinias enlatadas en aceite vegetal, Zanahoria, Tayota, Filete de Bacalao.**

Nota \*: Las galletas saladas deben ser adquiridas en las panaderías que suplen productos de panificación en el PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR.

En el caso de los centros pertenecientes al PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FRONTERIZO que han pasado a la modalidad de Jornada Extendida y que conservan en su desayuno la modalidad de PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FRONTERIZO los alimentos requeridos para la elaboración del menú serán los siguientes: **Plátano, Atún enlatado en aceite vegetal, Cebolla, Tomate, Aceite vegetal, Sal refinada yodada, Guineos verdes, Huevo, Ajíes, Avena, Azúcar, crema, Canela, Guineo maduro, Mantequilla, Sardinias enlatadas en aceite vegetal, Filete de Bacalao.**

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 y procesado:**

PRODUCTO	PRECIO EN RD\$	UNIDAD DE MEDIDA
1. Berenjena	18.90	Libra
2. Huevo	6.30	Unidad
3. Cebolla	65.00	Libra
4. Tayota	15.79	Unidad
5. Zanahoria	31.50	Libra
6. Arroz (Sacos de 25 Lb)	25.20	Libra
7. Filete Bacalao	290.85	Libra
8. Codito	31.46	Libra
9. Tomate	31.50	Unidad
10. Aceite de Soya (Envase 64 oz)	57.75	Libra
11. Sal Yodada (Envase 18 oz.)	20.85	Envase
12. Guandules (Lata 15 oz)	60.00	Lata
13. Maíz (Lata 15 oz.)	55.65	Lata
14. Tuna (Lata 7 oz.)	84.00	Lata
15. Sardina (Lata 15 oz.)	80.85	Lata
16. Habichuela Roja (Lata 15 oz.)	59.85	Lata
17. Ajíes	31.50	Unidad
18. Plátano	22.00	Unidad
19. Guineo Verde	6.53	Unidad

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

<b>20. Guineo Maduro</b>	<b>6.83</b>	<b>Unidad</b>
<b>21. Galleta salada</b>	<b>7.80</b>	<b>Unidad</b>
<b>22. Avena</b>	<b>51.50</b>	<b>Paquete (300 grs)</b>
<b>23. Azúcar Crema</b>	<b>28.00</b>	<b>Libra</b>
<b>24. Canela</b>	<b>134.00</b>	<b>Libra</b>
<b>25. Mantequilla</b>	<b>78.75</b>	<b>Libra</b>

**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 (PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-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.

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

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

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

**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 5% adicional que representa los gastos de transporte.

**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

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

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 semestral, del precio de los alimentos adjudicados, iniciando la primera al momento de la adjudicación y otra en el mes de diciembre (a mediados del año escolar); en el proceso será revisada la variación del precio de los insumos y su correspondiente afectación en el precio del alimento, considerando el reporte oficial de la inflación. Se tomará en cuenta el comportamiento de la inflación reportada por el Banco Central para los sectores Alimentos y Bebidas No Alcohólicas, Hidrocarburos y Transporte; además, se tomará en cuenta el listado de precios reportados por el Instituto Nacional de Protección de los Derechos del Consumidor.

### **1.5 Moneda de la Oferta**

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

### **1.6 Normativa Aplicable**

El proceso de Licitación, el Contrato y su posterior ejecución se regirán por lo expresado en la Constitución de la República Dominicana, el anexo **9.1.2(b)(i)** del DR-CAFTA, Ley 340-06 sobre Compras y Contrataciones de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones, de fecha dieciocho (18) de agosto del 2006, su modificatoria contenida en la Ley 449-06 de fecha seis (06) de diciembre del 2006; y su Reglamento de Aplicación emitido mediante el Decreto 543-12, de fecha Seis (06) de septiembre del 2012, la ley 488 del 2008 su reglamento de aplicación número 284 -12, EL DECRETO 164-12, Los Manuales emitido por la Dirección General de Compras Públicas (DGCP), Ley 107 del 2013 de Derechos de las Personas en sus Relaciones con la Administración y de Procedimiento Administrativo, por las normas que se dicten en el marco de la misma, así como por el presente Pliego de Condiciones y por el Contrato a intervenir.

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

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

- 1) La Constitución de la República Dominicana
- 2) DR-CAFTA, Anexo 9.1.2(b)(i)

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

- 3) La Ley 340-06, sobre Compras y Contrataciones de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones, de fecha 18 de agosto del 2006 y su modificatoria contenida en la Ley 449-06 de fecha seis (06) de diciembre del 2006
- 4) El Reglamento de Aplicación de la Ley 340-06, emitido mediante el Decreto 543-12, de fecha Seis (06) de septiembre del 2012
- 5) Ley 41-08 sobre Función Pública
- 6) Ley No. 488-08, que establece un Régimen Regulatorio para el Desarrollo y Competitividad de las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES). Publicada en G. O. No. 10502, del 30 de diciembre de 2008.
- 7) Manuales de procedimiento de Compras de la Dirección General de Compras y Contrataciones Públicas.
- 8) Ley No. 107-13 de derechos y deberes de las personas en sus relaciones con la Administración Pública y las normas de procedimiento administrativo, del 6 de agosto de 2013.
- 9) El Pliego de Condiciones Específicas
- 10) La Oferta técnica
- 11) La Adjudicación.
- 12) El Contrato.

### **1.7 Competencia Judicial**

Todo litigio, controversia o reclamación resultante de este documento y/o el o los Contratos a intervenir serán resuelta por la vía administrativa entre el oferente y la entidad contratante con intermediación del Órgano Rector de Compras y Contrataciones Públicas en los plazos y términos establecidos en el artículo 67 de la Ley 340-06, sobre Compras y Contrataciones de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones, de fecha 18 de agosto del 2006 y su modificatoria contenida en la Ley 449-06 de fecha seis (06) de diciembre del 2006, y su respectivo Reglamento de Aplicación de la Ley 340-06, emitido mediante el Decreto 543-12, de fecha Seis (06) de septiembre del 2012. Cuando las partes no puedan solucionar la controversia por sus incumplimientos, interpretaciones, resoluciones o nulidades serán sometidos al Tribunal Contencioso Administrativo conforme al procedimiento establecido en la Ley 13-07, de fecha cinco (05) de febrero del 2007, que instituye el Tribunal Contencioso, Tributario y Administrativo Ley 107 del 2013 de Derechos de las Personas en sus Relaciones con la Administración y de Procedimiento Administrativo. De igual modo, y de común acuerdo entre las partes, podrán acogerse al procedimiento de Arbitraje Comercial de la República Dominicana, de conformidad con las disposiciones de la Ley No. 489-08, de fecha diecinueve (19) de diciembre del dos mil ocho (2008).

### **1.8 De la Publicidad**

La convocatoria a presentar Ofertas en las Licitaciones Públicas deberá efectuarse mediante la publicación, al menos en **dos (02) Diarios** de circulación nacional por el término de **dos (2) días consecutivos**, con un mínimo de **treinta (30) días hábiles** de anticipación a la fecha fijada para la 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.

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

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:

**Etapas I:** Se inicia con el proceso de entrega de los “Sobres A” y los “Sobres B”, contentivos de la Oferta Técnica y 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.

**Etapas II:** Se convoca a los Oferentes Habilitados y en acto público ante Notario se procede a abrir el Sobre B contentivo de la Garantía de Seriedad de la Oferta. En esta etapa, se reitera la invitación a los no habilitados y al público en general a presenciar la apertura del Sobre B en la fecha indicada en el Cronograma de Licitaciones establecido en el presente Pliego de Condiciones.

Se establece el **viernes 28 de febrero de 2020** desde las 9:00 a.m. hasta las 1:00 pm. para la recepción de los Sobres A y Sobres B. A partir de las 10:00 a.m. serán aperturados los Sobres A.

### **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

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

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.
- 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.

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

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

### **1.15 De los Oferentes/Proponentes habilitados e inhabilitados**

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

### **1.16 Prohibición de Contratar**

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

- 1) El Presidente y Vicepresidente de la República; los Secretarios y Subsecretarios de Estado; los Senadores y Diputados del Congreso de la República; los Magistrados de la Suprema Corte de Justicia, de los demás tribunales del orden judicial, de la Cámara de Cuentas y de la Junta Central Electoral; los Síndicos y Regidores de los Ayuntamientos de los Municipios y del Distrito Nacional; el Contralor General de la República y el Sub-contralor; el Director de Presupuesto y Subdirector; el Director Nacional de Planificación y el Subdirector; el Procurador General de la República y los demás miembros del Ministerio Público; el Tesorero Nacional y el Subtesorero y demás funcionarios de primer y segundo nivel de jerarquía de las instituciones incluidas bajo el ámbito de aplicación de la Ley 340-06;
- 2) Los jefes y subjefes de Estado Mayor de las Fuerzas Armadas, así como el jefe y subjefes de la Policía Nacional;
- 3) Los funcionarios públicos con injerencia o poder de decisión en cualquier etapa de este procedimiento de contratación;
- 4) Todo personal del INABIE y MINERD;
- 5) Los parientes por consanguinidad hasta el tercer grado o por afinidad hasta el segundo grado, inclusive, de los funcionarios relacionados con la contratación cubiertos por la prohibición, así como los cónyuges, las parejas en unión libre, las personas vinculadas con análoga relación de convivencia afectiva o con las que hayan procreado hijos, y descendientes de estas personas;

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

- 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

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

Rector. Tampoco podrán contratar con el Estado Dominicano los proveedores que no hayan actualizado sus datos en el Registro de Proveedores del Estado.

### **1.17 Demostración de Capacidad para Contratar**

Los Oferentes/Proponentes deben demostrar que:

- 1) No están embargados, en estado de quiebra o en proceso de liquidación; sus negocios no han sido puestos bajo administración judicial, y sus actividades comerciales no han sido suspendidas ni se ha iniciado procedimiento judicial en su contra por cualquiera de los motivos precedentes;
- 2) Han cumplido con sus obligaciones tributarias y de seguridad social;
- 3) Han cumplido con las demás condiciones de participación, establecidas de antemano en los avisos y el presente Pliego de Condiciones;
- 4) Se encuentran legalmente domiciliados y establecidos en el país, cuando se trate de licitaciones nacionales; disponiendo de talleres y/o instalaciones instaladas en el país;
- 5) Que los fines sociales sean compatibles con el objeto contractual;
- 6) Que ni ellos ni su personal directivo, hayan sido condenados por un delito relativo a su conducta profesional o por declaración falsa o fraudulenta acerca de su idoneidad para firmar un Contrato adjudicado.

### **1.18 Representante Legal**

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

### **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.

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

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

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

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

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

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

**PARRAFO I:** Para fines de subsanaciones, todos los documentos legales son subsanables; es decir, los documentos legales podrán ser presentados con la oferta o dentro del Período de Ponderación de Subsanaciones, de cinco (5) días laborables, establecido en el numeral **2.5: Cronograma de la Licitación**, página 32 de este Pliego de Condiciones Específicas. Los documentos legales subsanables a los que se

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

refiere este párrafo son los que se encuentran detallados en el Numeral **2.14.4 Documentos para Evaluación Legal** de este Pliego de Condiciones Específicas.

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

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

**1. Documentos y aspectos No subsanables dentro de la Oferta Técnica “Sobre A”:**

- La no presentación del Formulario de Presentación de la Oferta debidamente llenado por la persona autorizada, no es subsanable
- La no presentación de los Formularios de Capacidad Instalada, debidamente llenado no es subsanable

**2. Documentos y aspectos No subsanables incluidos en el Oferta Económica “Sobre B”:**

- La no presentación de la Garantía de Seriedad de Oferta o la presentación de esta con: 1) Insuficiencia del valor de la Garantía de Seriedad de Oferta; y/o 2) Carencia del tiempo o periodo de vigencia de Garantía de Seriedad de Oferta.

**1.21 Rectificaciones Aritméticas**

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

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

**1.22 Garantías**

Los Oferentes/Proponentes deberán presentar las siguientes garantías:

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

### **1.22.1 Garantía de la Seriedad de la Oferta**

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

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

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

### **1.22.2 Garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato**

El Artículo 118 del Reglamento 543-12 establece que los Adjudicatarios cuyos Contratos excedan el equivalente en Pesos Dominicanos de **Diez Mil Dólares de los Estados Unidos de Norteamérica con 00/100 (US\$10.000.00)**, están obligados a constituir una **GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO**, con la condición de ser incondicional, irrevocable y renovable; en el plazo de **Cinco (5) días hábiles**, contados a partir de la Notificación de la Adjudicación, por el importe del **UNO POR CIENTO (1%)** del monto total del Contrato a intervenir, para **MIPYMES**, cualquiera que haya sido el procedimiento y la forma de Adjudicación del Contrato. Para los fines de esta licitación debe ser constituida una Póliza de Seguro y la misma debe ser emitida a disposición del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil.

La no comparecencia del Oferente Adjudicatario a constituir la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato, se entenderá que renuncia a la Adjudicación y se procederá a la ejecución de la Garantía de Seriedad de la Oferta.

Cuando hubiese negativa a constituir la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato, la Entidad Contratante, como Órgano de Ejecución del Contrato, notificará la Adjudicación de los renglones correspondientes al procediéndose a contratar al oferente que haya mostrado mayor cumplimiento en la entrega de la mercancía contratada en términos porcentuales y de acuerdo al cronograma establecido. El nuevo Oferente Adjudicatario depositará la Garantía y suscribirá el Contrato de acuerdo al plazo que le será otorgado por la Entidad Contratante, mediante comunicación formal.

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

### **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.

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

### 1.24 Consultas, Circulares y Enmiendas

Según el Artículo 20, en su Párrafo 1, de la Ley de Compras y Contrataciones Públicas, los interesados podrán solicitar a la Entidad Contratante aclaraciones acerca del Pliego de Condiciones Específicas, hasta la fecha que coincida con el **CINCuenta POR CIENTO (50%)** del plazo para la presentación de las Ofertas. Las consultas las formularán los Oferentes, sus representantes legales, 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-2020-0002  
Dirección: Av. 27 de Febrero No. 559, Sector Manganagua  
Teléfonos: 809-732-2750, Ext. 703  
E-Mail: [compras@inabie.gob.do](mailto: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 INABIE y en el portal administrado por el Órgano Rector.

### 1.26 Circulares

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

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

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

### **1.28 Reclamos, Impugnaciones y Controversias**

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

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

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

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

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

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

- 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 inicie 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 2020-2022; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO 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-2020-0002), de acuerdo con las condiciones fijadas en el presente Pliego de Condiciones Específicas.**

### 2.2 Procedimiento de Selección

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

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

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

2. A los fines de que el Oferente pueda presentar sus ofertas para el o los lotes de su interés, se anexa a este pliego de condiciones específicas el "Listado de Lotes Licitados para MIPYMES por Distrito Educativo" (Referencia: LI-INABIE-MIPYMES-11); cada lote con su número de identificación y con el nombre y código de cada centro educativo que corresponden al mismo, con el municipio y provincia de su ubicación. Además, para los fines de determinar el monto de las garantías requeridas en este pliego de condiciones, se indica el monto estimado de cada lote.
3. Cada lote está conformado por rutas de centros educativos colindantes o cercanos dentro de cada Distrito Educativo.
4. 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.

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

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 cuya Planta Física se encuentre ubicada a una distancia menor que el de cualquiera otro Oferente para acceder a la mayor cantidad de centros educativos que componen el lote, en el menor tiempo.

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

### **2.3 Fuente de Recursos**

**El Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil**, de conformidad con el Artículo 32 del Reglamento 543-12 sobre Compras y Contrataciones Públicas de Bienes, Servicios y Obras, dando cumplimiento al Decreto No. 15-17, ha tomado las medidas necesarias a los fines de garantizar la apropiación de fondos correspondiente dentro del Presupuesto del año 2018 y 2019, 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.

### **2.3 Condiciones de Pago**

Se pagará un 20% de Anticipo a las MIPYMES contra presentación de las pólizas: del buen uso del anticipo y 1% del fiel cumplimiento del contrato, este pago se hará de 30 a 45 días después de la certificación del contrato por la Contraloría General de la República, siempre y cuando esté al día con sus obligaciones (Impuestos, TSS, RPE y Registro de la cuenta bancaria como beneficiario SIGEF y a presentación de factura con Número de Comprobante Fiscal (NCF).

El 80% restante será pagado a presentación de las facturas durante la ejecución del contrato aplicando las amortizaciones del anticipo, dicha amortización será suministrada por la División de Contabilidad. El periodo de pago se hará conforme a la política de pago establecida por la Tesorería Nacional de la República (periodo de 45 a 60 días).

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

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

## 2.5 Cronograma de la Licitación

ACTIVIDADES	PERÍODO DE EJECUCIÓN
1. Publicación llamado a participar en la licitación	Dos días consecutivos/ dos diarios de circulación nacional. <b>Jueves 9 y viernes 10 de enero de 2020</b>
2. Período para realizar consultas por parte de los interesados	50% del plazo para presentar Ofertas Hasta <b>Martes 4 de febrero de 2020</b>
3. Plazo para emitir respuesta por parte del Comité de Compras y Contrataciones	No más allá de la fecha que signifique el 75% del plazo para presentar Ofertas+ Hasta <b>Lunes 17 de febrero</b>
4. <b>Recepción de Propuestas: “Sobre A” y “Sobre B” y apertura de “Sobre A” Propuestas Técnicas.</b>	30 días hábiles contados a partir de la última publicación <b>Viernes 28 de febrero de 2020</b>
5. Verificación, Validación y Evaluación contenido de las Propuestas Técnicas “Sobre A” y Homologación de Muestras, si procede.	<b>Hasta el Viernes 20 de marzo 2020</b>
6. Notificación de errores u omisiones de naturaleza subsanables.	<b>Hasta el Martes 24 de marzo de 2020</b>
7. Periodo de subsanación de ofertas	<b>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. Hasta el 31 de marzo de 2020.</b>
8. Período de Ponderación de Subsanaciones	<b>Ponderación de documentos subsanados: Dentro de los tres (3) días laborables siguientes a la recepción de los documentos subsanados. Hasta el 03 de abril de 2020.</b>
9. Notificación Resultados del Proceso de Subsanación y Oferentes Habilitados para la presentación de Propuestas Económicas “Sobre B”	<b>Miércoles 8 de abril de 2020</b>

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

<b>10. Apertura y lectura de Propuestas Económicas “Sobre B”</b>	<b>Lunes 13 de abril de 2020, a las 10:00 a.m.</b>
<b>11. Evaluación Ofertas Económicas “Sobre B”</b>	<b>Martes 14 de abril de 2020</b>
<b>12. Adjudicación</b>	<b>Viernes 17 de abril de 2020</b>
<b>13. Notificación y Publicación de Adjudicación</b>	5 días hábiles a partir del Acto Administrativo de Adjudicación <b>Viernes 24 de abril de 2020</b>
<b>14. Plazo para la constitución de la Garantía Bancaria de Fiel Cumplimiento de Contrato</b>	Dentro de los siguientes 05 días hábiles, contados a partir de la Notificación de Adjudicación <b>Viernes 1 de mayo de 2020</b>
<b>15. Suscripción del Contrato</b>	No mayor a 20 días hábiles contados a partir de la Notificación de Adjudicación <b>Hasta el viernes 29 de mayo de 2020</b>
<b>16. Publicación de los Contratos en el portal institución y en el portal administrado por el Órgano Rector.</b>	<b>Lunes 1ro. De junio de 2020</b>

## 2.6 Disponibilidad y Adquisición del Pliego de Condiciones

El Pliego de Condiciones estará disponible sin ningún costo para los interesados, **a partir del 13 de enero de 2020 hasta el día 28 de febrero del año 2020**, en el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil ubicado en la Av. 27 de Febrero No. 559, Sector Manganagua (entre las calles Caonabo y Privada) y en la oficina Regional Cibao Norte ubicada en la Av. Francia No. 9, 2do Nivel, Santiago de los Caballeros, 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 INABIE 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](mailto: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.

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

## **2.8 Descripción de los Bienes**

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

### **2.8.1 Fichas Técnicas**

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

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

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN <b>INABIE</b> INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil		FICHA TECNICA	
		PRODUCTO: BERENJENAS FRESCAS	
		FECHA DE ELABORACION: 22/1/18	
		CODIGO: FT-PR-B-001	
		REVISION: 01	
		PAGINA: 1/ 21	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>			
Nombre	<b>BERENJENAS FRESCAS</b>		
Definición	La berenjena es el fruto de la especie <i>Solanum melongena L.</i> fresco, sano, utilizado para el consumo humano de manera directa, luego de ser cocido.		
Duración	De acuerdo al consumo y condiciones de almacenamiento . A temperatura ambiente, el tiempo estimado de duración de Las berenjenas es de 5 días. Bajo refrigeración el tiempo estimado es de 7 a 10 días.		
Forma y designación	Las berenjenas a ser distribuidas en el PAE deben ser variedades nacionales de forma alargada o redonda.		
Almacenamiento	Si el almacenamiento es a temperatura ambiente, las berenjenas se deben almacenar expuestas al ambiente (no envasados) en un lugar limpio, seco, ventilado y con buenas condiciones de higiene. Si el almacenamiento es refrigerado, deben mantenerse una temperatura de 10 - 13 °C.		
Envase	Las berenjenas deben ser transportadas en envases abiertos (canastos, cajas), sacos, limpios, secos, y en buenas condiciones. Deben estar contruidos de un material resistente que mantengan la integridad del producto durante el transporte y entrega a los centros educativos.		
<b>2. REQUISITOS GENERALES</b>			
2.1 Las berenjenas deben estar en estado natural, frescas, sanas, con la piel brillante, libre de materias extrañas, (tierra, tallos, hojas, ramas).			
Deben tener un estado de desarrollo suficiente, con la pulpa interior esponjosa, suave.			
2.2 Deben estar bien desarrolladas, firmes, compactas al tacto . No deben tener signos de pudrición o deterioro, aberturas u orificios en la piel, u otro defecto que indique mala manipulación.			
<b>3. REQUISITOS FISICOS</b>			
Las berenjenas a ser distribuidas el Programa de Alimentacion Escolar ( PAE) deben tener un peso mínimo de 240 gramos.			
<b>4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>			
CARACTERISTICA	DESCRIPCION		
Aspecto	Propio de berenjenas frescas y sanas		
Color	Morado con jaspeado blanco		
Sabor	Característico del producto natural, fresco, libre de sabores s extraños.		
Olor	Característico del producto natural, fresco, libre de olores extraños.		

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

 <b>INABIE</b> INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil	<b>FICHA TECNICA</b>		FECHA ELABORACION : 23/11/18
	<b>PRODUCTO: HUEVOS</b>		CODIGO: FT-PR-H-001
			REVISION: 05
			PAGINA: 1/1
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>			
Nombre	<b>HUEVOS</b>		
Definiciones	Es el producto de la gallina ( <i>Gallus domesticus</i> ) que contiene el germen del embrión y las sustancias destinadas a su nutrición, el cual es utilizado para consumo humano.		
Duración	15 días en condiciones de almacenamiento adecuado		
Almacenamiento	Buenas condiciones higiénico - 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.		
<b>2. REQUISITOS GENERALES</b>			
Los huevos deberán ser frescos y limpios. Estarán libres de suciedad, manchas de sangre o excremento.			
El cascarón no debe estar fragurado.			
Los huevos no deben tener el disco germinal desarrollado ni estar incubados.			
<b>3. REQUISITOS FISICOS</b>			
Los huevos adquiridos en el Programa de Alimentación Escolar (PAE) serán grado A con un peso comprendido entre <b>50.0 - 60.0 gramos</b>			
<b>4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>			
<b>CARACTERISTICA</b>	<b>DESCRIPCION</b>		
Aspecto	Cáscara y cutícula normal, limpia, intacta.		
Color	Cáscara 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.		

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

 INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL		FICHA TECNICA	
		PRODUCTO: CEBOLLA ROJA O BLANCA	
Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil		FECHA ELABORACION : 23/1/18	
		CODIGO: FT-PR-C-001	
		REVISION: 04	
		PAGINA: 1/ 1	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>			
Nombre	CEBOLLA ROJA O BLANCA		
Definición	La ceolla es un bulbo de plantas obtenidas de <i>Allium Cepa L</i> , destinado al consumo fresco y en estado natural .		
Duracion	De acuerdo al consumo y condiciones de almacenamiento		
Almacenamiento	Temperatura ambiente, libre de humedad y calor, buenas condiciones higienico-sanitarias		
Envase	El envase debe proteger satisfactoriamente la cebolla, de un material adecuado, que no altere sus características. Pueden ser fundas, cajas, mallas de prolipolileno. Debe ser nuevo, limpio y seco. El contenido de cada empaque debe ser homogéneo en cuanto a su variedad, calibre y calidad.		
<b>2. REQUISITOS GENERALES</b>			
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 manipulación.			
2.3 Deben estar limpias, libres de materias extrañas.			
2.4 Deben estar libres de plagas, o daños causados por estas.			
<b>3. REQUISITOS FISICOS</b>			
Las cebollas adquiridas en el Programa de Alimentación Escolar ( PAE) pueden ser rojas o blancas con un calibre ( diámetro máximo ) mayor de 3.0 cm.			
<b>4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>			
CARACTERISTICA	DESCRIPCION		
Aspecto	Bulbo bien formado, seco, sano		
Color	Coloración roja o blanca propia del producto sano		
Sabor y Olor	Característico del producto.		

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

 INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL		FICHA TECNICA	
		PRODUCTO: TAYOTA FRESCA	
		FECHA ELABORACION : 23/1/18	
		CODIGO: FT-PR-T-001	
		REVISION: 02	
Instituto nacional de Bienestar Estudiantil		PAGINA: 1/ 1	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>			
Nombre	TAYOTA FRESCA		
Definición	La tayota es el fruto de una cucurbitacea ( <i>Sechium edule</i> ) fresco, sano, utilizado para el consumo luego de su cocción. Corresponde al grupo de las hortalizas.		
Duración	De acuerdo al estado de madurez, consumo y condiciones de almacenamiento. A temperatura ambiente, el tiempo estimado de duración de las tayotas es de 5 días. Bajo refrigeración el tiempo estimado es de 7 a 15 días.		
Forma y designación	Las tayotas a ser distribuidas en el PAE deben ser de las variedades más conocidas en el país, en estado óptimo de madurez.		
Características lotes en la entrega	Los lotes entregados a los centros educativos, deben estar constituidos por tayotas similares en cuanto a forma y grado de madurez.		
Almacenamiento	Si el almacenamiento es a temperatura ambiente, las tayotas se deben almacenar expuestas al ambiente (no envasadas) en un lugar limpio, seco, ventilado y con buenas condiciones higiénicas. Si el almacenamiento es refrigerado, deben mantenerse una temperatura de 10 - 13 °C.		
Envase	Las tayotas pueden ser transportados en envases abiertos (canastos, cajas), limpios, secos, y en buenas condiciones. Deben estar contruidos de un material resistente que mantengan la integridad del producto durante el transporte y entrega a los centros educativos.		
<b>2. REQUISITOS GENERALES</b>			
2.1 Las tayotas deben estar en estado natural, frescas, sanas, libre de materias extrañas ( tierra, tallos, hojas, ramas).			
La piel de las tayotas debe ser brillante, sin defectos visibles importantes (rayaduras, cortaduras).			
2.2 Deben estar bien desarrolladas. No deben tener signos de pudrición o deterioro, daños por quemaduras del sol o exceso de frío por refrigeración inadecuada.			
<b>4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>			
CARACTERISTICA	DESCRIPCION		
Aspecto	Propio de tayotas frescas y sanas		
Color	Verde a verde amarillo		
Sabor	El sabor se evalua en tayotas cocidas. Sabro caracteristico, libre de sabores extraños.		
Olor	Característico del producto fresco, libre de olores extraños.		

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

 INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL	<b>FICHA TECNICA</b>		FECHA ELABORACION 23/1/18
	<b>PRODUCTO: ZANAHORIAS FRESCAS</b>		CODIGO: FT-PR-Z-001
			REVISION: 01
			PAGINA: 1/ 1
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>			
Nombre	<b>ZANAHORIAS FRESCAS</b>		
Definición	La zanahoria es la raíz de la planta <i>Daucus carota</i> L. destinada al consumo en su estado fresco o cocida.		
Duración	De acuerdo a las condiciones de almacenamiento. A temperatura ambiente, el tiempo estimado de duración de las zanahorias es de 7 días. Bajo refrigeración el tiempo estimado es de 7 a 15 días.		
Almacenamiento	Si el almacenamiento es a temperatura ambiente, las zanahorias se deben almacenar expuestas al ambiente (no envasadas) en un lugar limpio, seco, ventilado y con buenas condiciones higiénicas. Si el almacenamiento es refrigerado, deben mantenerse una temperatura de 10 - 13 °C.		
Envase	Las zanahorias deben ser transportadas en envases abiertos (canastos, cajas) o sacos, limpios, secos, y en buenas condiciones. Deben estar contruidos de un material resistente que mantengan la integridad del producto durante el transporte y entrega a los centros educativos.		
<b>2. REQUISITOS GENERALES</b>			
2.1 Las zanahorias deben estar en estado natural, frescas, sanas, libres de materias extrañas (tierra, tallos, hojas, ramas).			
2.2 No deben tener signos de pudrición o deterioro, aberturas, orificios, ataques de plagas u otros defectos que indiquen mala manipulación.			
No deben tener corazón leñoso, ni estar deshidratadas.			
<b>3. REQUISITOS FISICOS</b>			
Las zanahorias a ser distribuidas el Programa de Alimentación Escolar (PAE) deben tener un peso mínimo de 130 gramos.			
<b>4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>			
<b>CARACTERISTICA</b>	<b>DESCRIPCION</b>		
Aspecto	Propio de zanahorias frescas y sanas		
Color	Naranja, propio de las zanahorias		
Sabor	Ligeramente dulce, característico del producto natural, fresco, libre de sabores extraños.		
Olor	Característico del producto natural, fresco, libre de olores extraños.		

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

 Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil	<b>FICHA TÉCNICA</b>		FECHA ELABORACION : 23/1/18
	<b>PRODUCTO: ARROZ SELECTO B</b>		CODIGO: PR - FT-A-001
			REVISION: 03
		PAGINA: 1/1	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>			
Nombre	ARROZ SELECTO B /GRADO RD # 4		
Definición	Arroz. Granos enteros pulidos de la especie Oriza Sativa L. El arroz Selecto B responde a características mínimas de calidad establecidas para esta categoría.		
Duración	Según condiciones de almacenamiento		
Almacenamiento	Lugar fresco y seco, con buenas condiciones higienico sanitarias		
Envase	El arroz debe estar envasado en un material apropiado, que asegure la calidad del producto durante su vida útil.		
<b>2. REQUISITOS GENERALES</b>			
El arroz debe tener olor y color característico y adecuado para el consumo humano. Debe estar exento de insectos, restos de envases u otra materias extraña que indique mala manipulación del producto. El arroz adquirido por el PAE deberá estar empacado en fundas plasticas transparentes, resistentes y bien selladas. No deberan tener manchas por humedad o por manipulación inadecuada del producto. Debera estar libre de insectos,			
<b>3. REQUISITOS FISICO - QUIMICOS</b>			
<b>ESPECIFICACIONES</b>	<b>MAXIMO</b>		
Granos Partidos	21.0%		
Impurezas	0.5%		
Requerimiento de Pulido	Bien Pulido		
<b>4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>			
<b>ASPECTO</b>	<b>DESCRIPCION</b>		
Aspecto	Granos bien pulidos, sin aglomeración por alta humedad		
Color	Blanco, característico del arroz, propio del arroz fresco y bien almacenado		
Sabor	El sabor debe evaluarse en el producto cocido. Característico,		
Olor	Característico del arroz crudo fresco, libre de olores extraños.		

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

 INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL	<b>FICHA TECNICA</b>		FECHA ELABORACION : 23/1/18
	<b>PRODUCTO: FILETE DE BACALAO SECO Y SALADO</b>		CODIGO: FT- PF-SE-001
			REVISION: 01
			PAGINA: 1/ 1
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>			
Nombre	<b>FILETE DE BACALAO SECO Y SALADO</b>		
Definiciones	Es el producto proveniente de la carne del pez bacalao, al cual se le ha eliminado la mayor parte del agua por secado y con adición de sal para fines de conservación.		
Duración	Ver fecha de vencimiento		
Almacenamiento	Libre de humedad y buenas condiciones higienico - sanitarias.		
Envase	Fundas (bolsas) de polietileno transparente.		
<b>2. REQUISITOS GENERALES</b>			
El producto se presenta como lonjas de pescado seco y salado que se obtienen mediante cortes paralelos a la espina dorsal, una vez retirado las aletas, espinas principales y la pared central.			
Debe presentar un aspecto uniforme, con las lonjas integra, sin flecos o trozos sueltos.			
El envase debe ser grado alimenticio, hermeticamente cerrado.			
No debera tener particulas extrañas (cristales, metales, plasticos u otros materiales).			
<b>3. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>			
CARACTERISTICA	DESCRIPCION		
Aspecto	Uniforme, con las lonjas enteras, sin flecos ni trozos del filete		
	Consistencia firme al tacto.		
Color	Propio del bacalao salado. No debe presentar coloracion rojiza		
	asociada a presencia de microorganismos halófilos.		
Sabor y Olor	Caracteristico del producto		

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

 Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil	<b>FICHA TECNICA</b>		FECHA ELABORACION : 23/1/17
	<b>PRODUCTO: CODITOS</b>		CODIGO: FT-PR-C-001
			REVISION: 04
			PAGINA: 1/1
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>			
Nombre	<b>CODITOS</b>		
Definiciones	Los coditos son un tipo de pasta alimenticia corta, con forma tubular y semicircular que se elaboran a partir de harina, agua, huevos, sal y otros ingredientes autorizados y se cuecen en agua hirviendo.		
Duración	Ver fecha de vencimiento		
Almacenamiento	Libre de humedad, temperatura ambiente, 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.		
<b>2. REQUISITOS GENERALES</b>			
Los coditos deberan presentar un aspecto uniforme en cuanto a tamaño y forma. Luego de ser cocidos en las condiciones que aparecen descritas en el envase, deben conservar su forma original, tener la firmeza propia del producto y no ser pastosos.			
Deben estar exentos de partículas extrañas, mohos e insectos.			
<b>REQUISITOS</b>		<b>VALORES</b>	
		MINIMO	MAXIMO
Humedad			13%
Proteinas		12.0%	
Carbohidratos		75%	
<b>4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>			
<b>CARACTERISTICA</b>	<b>DESCRIPCION</b>		
Aspecto	De tamaño y forma uniforme, sin unidades partidas		
Color	Caracteristico		
Sabor y Olor	Se determinan en el producto cocido. Olor y sabor aracteristicos de pasta fresca		

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

 Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil	<b>FICHA TECNICA</b>		FECHA: 23/1/18
	<b>PRODUCTO: TOMATE FRESCO</b>		CODIGO: FT-PR-T-001
			REVISION: 01
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>			
Nombre	<b>TOMATE FRESCO</b>		
Definición	El Tomate es el fruto de la especie <i>Lycopersicon esculentum M</i> , fresco, sano, utilizado para el consumo humano de manera directa. El grado de madurez será el establecido en la presente ficha técnica.		
Duración	De acuerdo al estado de madurez, consumo y condiciones de almacenamiento. A temperatura ambiente, el tiempo estimado de duración de los tomates es de 5 días. Bajo refrigeración el tiempo estimado es de 7 a 15 días.		
Forma y designación	Los tomates a ser distribuidos en el PAE pueden ser redondos (de ensalada) o alargados (Bugalú o Barceló).		
Características lotes en la entrega	Los lotes entregados a los centros educativos, deben estar constituidos por tomates similares en cuanto a forma y grado de madurez, es decir que los tomates de ensalada no deben mezclarse con los Bugalú o Barceló.		
Almacenamiento	Si el almacenamiento es a temperatura ambiente, los tomates se deben almacenar expuestos al ambiente (no envasados) en un lugar limpio, seco, ventilado y con buenas condiciones higiénico-sanitarias. Si el almacenamiento es refrigerado, deben mantenerse una temperatura de 10 - 13 °C.		
Envase	Los tomates pueden ser transportados en envases abiertos (canastos, cajas), limpios, secos, y en buenas condiciones. Deben estar contruidos de un material resistente que mantengan la integridad del producto durante el transporte y entrega a los centros educativos.		
<b>2. REQUISITOS GENERALES</b>			
2.1 Los tomates deben estar en estado natural, fresco, sanos, libre de materias extrañas (tierra, tallos, hojas, ramas).			
La piel de los tomates debe ser brillante y lisa, sin defectos visibles importantes (rayaduras, cortaduras).			
2.2 Deben estar bien desarrollados, firmes, no blandos, ni sobremaduros. No deben tener signos de pudrición o deterioro, daños por quemaduras del sol o exceso de frío por refrigeración inadecuada.			
<b>3. GRADO DE MADUREZ</b>			
3. La madurez de los tomates se clasifica de acuerdo a la siguiente tabla:			
Grado de Madurez	Descripción		
1	El tomate está completamente verde.		
2	En el tomate existe un rompimiento del color verde hacia colores amarillo, rosado o rojo en no más del 10% de la superficie.		
3	La superficie del tomate tiene entre un 10 y un 30% con colores verde, amarillo, rosado y rojo.		
4	La superficie del tomate tiene entre un 30 y un 60% de color rosa y rojo.		
5	La superficie del tomate tiene entre un 60 y 90 % de color rosado o rojo		
6	La superficie del tomate con más del 90% de color rojo		
El grado de madurez de los tomates distribuidos por el PAE deben ser grados 3 - 4 - 5.			

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

 INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL	<b>FICHA TECNICA</b>		FECHA: 23/1/18
	<b>PRODUCTO: TOMATE FRESCO</b>		CODIGO: FT-PR-T-001
			REVISION: 01
	Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil		
<b>3. REQUISITOS FISICOS</b>			
Las tomates a ser distribuidos el Programa de Alimentacion Escolar ( PAE) deben cumplir con los siguientes requisitos de tamaño y peso:			
FORME DEL TOMATE	DIAMETRO (mm)	PESO (gramos)	
REDONDO (de ensalada)	Minimo: 54.0	Minimo: 110.0	
ALARGADO (Bugalú, Barcelú)	Minimo : 45.0	Minimo : 95.0	
<b>4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>			
<b>CARACTERISTICA</b>	<b>DESCRIPCION</b>		
Aspecto	Propio de tomates frescos y sanos		
Color	De acuerdo al nivel de maduración aprobado en 3.0		
Sabor	Característico del producto natural, fresco, libre de sabores s extraños.		
Olor	Característico del producto natural, fresco, libre de olores extraños.		

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

 <b>INABIE</b> INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil		FICHA TECNICA	
		PRODUCTO: ACEITE DE SOYA	
		FECHA ELABORACION : 23/1/18	
		CODIGO: FT-PR-AS-001	
		REVISION: 04	
		PAGINA:1/1	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>			
Nombre	ACEITE DE SOYA		
Definición	Es el aceite puro extraído de las semillas de la especie Glycine max (L.) Merill, sanas, limpias y en buen estado de conservación.		
Duración	Ver fecha de vencimiento		
Almacenamiento	Buenas condiciones higienico - sanitarias y ambientales de temperatura y humedad.		
<b>2. REQUISITOS GENERALES .</b> El aceite de soya no deberá contener ningún otro aceite y estar exento de sedimentos, detritos o cualquier otra impureza visible, ni sustancias destinadas a dar aroma o modificar sus características físico-químicas. El aceite de soya adquirido por el PAE eberá estar envasado en un recipiente adecuado, transparente, que permita ver el producto.			
<b>3. REQUISITOS FISICO - QUIMICOS</b>			
ESPECIFICACIONES		VALORES	
		MINIMO	MAXIMO
Densidad Relativa a 25 °C		0.910	-
Indice de Refraccion a 40° C		1.4642	1.4702
Indice de Saponificacion (mg KOH/g de aceite)		189	195
Indice de Yodo (metodo de Wijs)		120	195
<b>3. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>			
CARACTERISTICA	DESCRIPCION		
Sabor	Propio de este producto, exento de sabores extraños o rancios.		
Color	Color amarillo claro, uniforme propio del aceite de soya		
Olor	Suave, propio del producto, exento de olores extraños o rancios.		
Aspecto, textura	Viscosidad propia del producto.		

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

 INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL	<b>FICHA TECNICA</b>		FECHA ELABORACION : 23/1/18
	<b>PRODUCTO: SAL REFINADA Y YODADA</b>		CODIGO: FT-PR-S-001
			REVISION: 03
Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil		PAGINA: 1/ 1	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>			
Nombre	<b>SAL REFINADA Y YODADA</b>		
Definición	Es el producto obtenido de la purificación y refinado del Cloruro de Sodio, con adición de yodo, utilizando procedimientos apropiados.		
Duración	Ver fecha de vencimiento		
Almacenamiento	Libre de humedad y buenas condiciones higiénico- sanitarias		
<b>2. REQUISITOS GENERALES</b>			
La sal de calidad alimentaria debe presentarse bajo forma de cristales blancos, estará libre de impurezas. La sal deberá ser <b>yodada</b> . Podrá contener aditivos alimentarios aprobados por las reglamentaciones vigentes. El producto debe estar envasado en recipientes adecuados para su conservación.			
<b>3. REQUISITOS FISICO - QUIMICOS</b>			
<b>ESPECIFICACIONES</b>		<b>VALORES</b>	
		MINIMO	MAXIMO
Contenido de Cloruro de Sodio (en producto seco)		98.0%	-
Contenido de Yodo elemental		30 ppm	100 ppm
<b>4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>			
<b>CARACTERISTICA</b>	<b>DESCRIPCION</b>		
Aspecto	Cristales de granulación uniforme, limpios, libres de impurezas		
Color	Blanco		
Sabor y Olor	Sabor salino característico y olor inodoro		

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

 INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil	<b>FICHA TECNICA</b>		FECHA: 23/1/18
			CODIGO: PF-FT-H-001
	<b>PRODUCTO: GUANDULES ENLATADOS</b>		REVISION:03
			PAGINA: 1/ 1
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>			
Nombre	<b>GUANDULES ENLATADOS</b>		
Definiciones	Son guandules ( <i>Cajanus cajan L</i> ) preservados en agua y sal, en recipientes de hojalata herméticamente cerrados y procesados empleando un tratamiento termico apropiado.		
Duración	Ver fecha de vencimiento		
Almacenamiento	Buenas condiciones higienico - sanitarias y ambientales (temperatura y humedad).		
Envase	El envase (latas) debe estar íntegro, sin golpes, abolladuras u otro defecto que indique manipulación inadecuada del producto. Las lata s no deben estar oxidadas, ni presentar otros signos de deterioro. La etiqueta debe estar bien conservada y tener visibles los datos del producto. La fecha de vencimiento colocada en la etiqueta o en la lata debe ser claramente visible.		
<b>2. REQUISITOS GENERALES</b>			
Los guandules utilizados deberán estar en su grado óptimo de desarrollo, sanos, limpios, de la misma variedad o variedades similares en cuanto a la conformación física.			
Los guandules procesados en una salmuera compuesta por agua y sal, deberán presentar el color, olor, y sabor propios del producto luego del proceso térmico, sin colorantes, saborizantes ni aromatizantes agregados.			
<b>3. REQUISITOS FISICOS Y QUIMICOS</b>			
<b>PARAMETROS</b>		<b>VALORES</b>	
VACIO, referido a 760 mm Hg		Minimo : 150 mm Hg	
Volumen ocupado del producto		Minimo : 90.0 %	
Masa escurrida		Minimo: 63.0 % *	
pH		Mínimo: 4.6	
* De acuerdo al peso declarado en el rótulo			
Características de la salmuera: La salmuera debe ser preparada con sal de una pureza de 99.6 % de NaCl y libre de impurezas metálicas. Contenido máximo de sal : 3.0 %			
<b>4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>			
<b>CARACTERISTICA</b>		<b>DESCRIPCION</b>	
Aspecto	Granos enteros, de tamaño uniforme		
Color	Color verde, propio del producto cocido		
Sabor y Olor	Característico del producto		
Nota : No se permite el uso de colorantes, saborizantes, o aromatizantes artificiales			
<b>5. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS</b>			
Los guandules no deberán tener microorganismos viables luego de incubar las latas a 32 y 55 ° C .			
Deberán estar exentas de la presencia de Clostridium botulinum.			

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

 INSTITUTO NACIONAL de Bienestar Estudiantil	<b>FICHA TECNICA</b>		FECHA ELABORACION 23/1/18
	<b>PRODUCTO: MAIZ ENLATADO</b>		CODIGO: PF-FT-MEL-001
			REVISION: 03
		PAGINA: 1/ 1	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>			
Nombre	<b>MAIZ ENLATADO</b>		
Definiciones	Es el maiz en granos, preservado en agua y sal en recipientes de hojalata, herméticamente cerrados y procesados empleando un tratamiento termico apropiado		
Duración	Ver fecha de vencimiento		
Almacenamiento	Libre de humedad y buenas condiciones higienico - sanitarias.		
Envase	El envase (latas) debe estar íntegro, sin golpes, abolladuras u otro defecto que indique manipulación inadecuada del producto. Las lata s no deben estar oxidadas, ni presentar otros signos de deterioro. La etiqueta debe estar bien conservada y tener visibles los datos del producto. La fecha de vencimiento colocada en la etiqueta o en la lata debe ser claramente visible.		
<b>2. REQUISITOS GENERALES</b>			
El maiz utilizado como materia prima deberá estar en su grado óptimo de desarrollo, proveniente de mazorcas sanas, limpias. Los granos deben estar enteros, con un color amarillo uniforme.			
El maiz en grano procesado en una salmuera compuesta por agua y sal, deberá presentar el color, olor, y sabor propios del producto luego del proceso térmico, sin colorantes, saborizantes ni aromatizantes agregados.			
<b>3. REQUISITOS FISICOS Y QUIMICOS</b>			
<b>PARAMETROS</b>	<b>VALORES</b>		
VACIO, referido a 760 mm Hg	Minimo : 150 mm Hg		
Volumen ocupado del producto	Minimo : 90.0 %		
Masa escurrida	Minimo: 63.0 % *		
pH	Mínimo: 4.6		
* De acuerdo al peso declarado en el rótulo			
Características de la salmuera: La salmuera debe ser preparada con sal de una pureza de 99.6 % de NaCl y libre de impurezas metálicas. Contenido máximo de sal : 3.0 %			
<b>4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>			
<b>CARACTERISTICA</b>	<b>DESCRIPCION</b>		
Aspecto	Granos enteros, de tamaño uniforme		
Color	Color amarillo, uniforme. propio del producto		
Sabor y Olor	Caracteristico del propio		
<b>5. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS</b>			
El maiz enlatado no deberá tener microorganismos viables luego de incubar las latas a 32 y 55 ° C . Deberán estar exentas de la presencia de Clostridium botulinum.			

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

 INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL	<b>FICHA TECNICA</b>		FECHA: ELABORACION : 23/1/18
	<b>PRODUCTO: TUNA (ATUN) EN LATAS</b>		CODIGO: FT-PF-TEL-001
			REVISION: 01
Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil			PAGINA: 1/ 1
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>			
Nombre	<b>TUNA (ATUN) EN LATAS</b>		
Definiciones	Es el producto elaborado a partir de diferentes especies del pez atun, cocido en un medio liquido ( aceite vegetal, salsa de tomate, agua, u otros ) y envasado en recipientes metálicos (latas) herméticamente cerrados y sometidos a un tratamiento térmico que garantice la esterilidad comercial del producto.		
Características	Las TUNAS a ser distribuidas en el PAE deben estar preparadas en aceite vegetal. La forma de presentacion del producto es : compacto o en trozos		
Duración	Ver fecha de vencimiento		
Almacenamiento	Libre de humedad, temperatura ambiente y buenas condiciones higienico - sanitarias.		
Envase	El envase (latas) debe estar íntegro, sin golpes, abolladuras u otro defecto que indique manipulación inadecuada del producto. Las lata s no deben estar oxidadas, ni presentar otros signos de deterioro. La etiqueta debe estar bien conservada y tener visibles los datos del producto. La fecha de vencimiento colocada en la etiqueta o en la lata debe ser claramente visible.		
<b>2. REQUISITOS GENERALES</b>			
Los atunes utilizados para la elaboración del producto deben ser sanos, limpios, tener carne firme y textura propia de la especie correspondiente.			
El producto enlatado deberá estar constituido por uno o varios trozos del pez, sin restos de visceras, piel ni espinas.			
El aceite utilizado como medio de preparación debiera ser vegetal, transparente y libre de particulas extrañas.			
<b>4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>			
CARACTERISTICA	DESCRIPCION		
Aspecto	Trozo entero o trozos uniformes del pez, de aspecto normal, en aceite vegetal transparente.		
Color	Color propio del producto, uniforme. No deberá tener decoloraciones, ennegrecimiento u otro color anormal		
Sabor y Olor	Sabor agradable a pescado cocido, libre de sabores extraños.El sabor del aceite debe ser agradable, sin sabores rancios u objetables.		
Nota : No se permite el uso de colorantes, saborizantes, o aromatizantes artificiales.			
<b>5. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS</b>			
En las tunas enlatadas la prueba microbiológica para determinar la esterilidad comercial debe ser satisfactoria.			

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

 INSTITUTO NACIONAL de Bienestar Estudiantil	<b>FICHA TECNICA</b>		FECHA ELABORACION :23/1/18
	<b>PRODUCTO: SARDINAS ENLATADAS</b>		CODIGO: FT-PF-SEL-001
			REVISION: 02
			PAGINA: 1/ 1
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>			
Nombre	<b>SARDINAS ENLATADAS</b>		
Definiciones	Es el producto elaborado con sardinas de especies reconocidas para esta finalidad, envasadas en medio líquido ( aceite vegetal, salsa de tomate, agua, u otros ) en recipientes metálicos herméticamente cerrados y sometidos a tratamiento térmico que garantice la esterilidad comercial del producto.		
Características	Las sardinas a ser distribuidas en el PAE deben estar preparadas en salsa de tomate. No deben ser picantes.		
Duración	Ver fecha de vencimiento		
Almacenamiento	Libre de humedad, temperatura ambiente y buenas condiciones higienico - sanitarias.		
Envase	El envase (latas) debe estar íntegro, sin golpes, abolladuras u otro defecto que indique manipulación inadecuada del producto. Las lata s no deben estar oxidadas, ni presentar otros signos de deterioro. La etiqueta debe estar bien conservada y tener visibles los datos del producto. La fecha de vencimiento colocada en la etiqueta o en la lata debe ser claramente visible.		
<b>2. REQUISITOS GENERALES</b>			
Las sardinas utilizadas para la elaboración del producto deben ser sanas, limpias, tener carne firme y textura propia de la especie correspondiente. Deberán haberse eliminado la cabeza, las branquias, las visceras y las escamas.			
<b>4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>			
CARACTERISTICA	DESCRIPCION		
Aspecto	Sardinas enteras,de carne firme, de tamaño uniforme, no fragmentadas		
Color	Color propio de la sardina en salsa de tomate		
Sabor y Olor	Característico del producto		
Nota : No se permite el uso de colorantes, saborizantes, o aromatizantes artificiales			
<b>5. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS</b>			
En las sardinas enlatadas la prueba microbiológica para determinar la esterilidad comercial debe ser satisfactoria.			

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

 INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL	<b>FICHA TECNICA</b>		FECHA ELABORACION 23/1/18
	<b>PRODUCTO: HABICHUELAS ROJAS ENLATADAS</b>		CODIGO: PF-FT-H-001
			REVISION:03
Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil		PAGINA: 1/ 1	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>			
Nombre	<b>HABICHUELAS ROJAS ENLATADAS</b>		
Definiciones	Son habichuelas rojas preservadas en agua y sal en recipientes de hojalata herméticamente cerrados y esterilizados empleando un tratamiento termico apropiado para su conservación.		
Duración	Ver fecha de vencimiento		
Almacenamiento	Libre de humedad y buenas condiciones higienico - sanitarias.		
Envase	El envase (latas) debe estar íntegro, sin golpes, abolladuras u otro defecto que indique manipulación inadecuada del producto. Las latas no deben estar oxidadas, ni presentar otros signos de deterioro. La etiqueta debe estar bien conservada y tener visibles los datos de l producto.La fecha de vencimiento colocada en la etiqueta o en la lata debe ser claramente visible.		
<b>2. REQUISITOS GENERALES</b>			
Las habichuelas utilizadas como materia prima deberán estar en su grado óptimo de desarrollo, sanas, limpias, de la misma variedad o variedades similares en cuanto a la conformación física.No deberán contener materias extrañas como tierra, piedras, insectos.			
Las habichuelas procesadas en una salmuera compuesta por agua y sal, deberán presentar el color , olor, y sabor propios del producto luego del proceso térmico, sin colorantes,saborizantes ni aromatizantes agregados.			
<b>3. REQUISITOS FISICOS Y QUIMICOS</b>			
<b>PARAMETROS</b>		<b>VALORES</b>	
VACIO, referido a 760 mm Hg		Minimo : 150 mm Hg	
Volumen ocupado del producto		Minimo : 90.0 %	
Masa escurrida		Minimo: 63.0 % *	
pH		Mínimo: 4.6	
* De acuerdo al peso declarado en el rótulo			
Características de la salmuera: La salmuera debe ser preparada con sal de una pureza de 99.6 % de NaCl y libre de impurezas metálicas. Contenido máximo de sal : 3.0 %			
<b>4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>			
<b>CARACTERISTICA</b>	<b>DESCRIPCION</b>		
Aspecto	Granos enteros, de tamaño uniforme		
Color	Color marrón rojizo, uniforme, propio del producto		
Sabor y Olor	Característico del propio		
Nota : No se permite el uso de colorantes, saborizantes, o aromatizantes artificiales			
<b>5. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS</b>			
Las habichuelas no deberán tener microorganismos viables luego de incubar las latas a 32 y 55 ° C . Deberán estar exentas de la presencia de Clostridium botulinum.			

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

 INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL		FICHA TECNICA	
		PRODUCTO: AJIES VERDES (CUBANELA)	
		FECHA ELABORACION: 23/1/18	
		CODIGO: FT-PR-B-001	
		REVISION: 01	
Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil		PAGINA: 1/ 1	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>			
Nombre	<b>AJIES VERDES (CUBANELA)</b>		
Definición	Los ajíes verdes cubanela, corresponden a una variedad de la especie <i>Capsicum annuum "Cubanelle"</i> , de forma alargada, utilizado para preparar comidas.		
Duración	De acuerdo al consumo y condiciones de almacenamiento . A temperatura ambiente, el tiempo estimado de duración de los ajíes es de 4 días. Bajo refrigeración el tiempo estimado es de 8 días.		
Características lotes en la entrega	Los lotes entregados a los centros educativos, deben estar constituidos por ajíes similares en cuanto a forma y color.		
Almacenamiento	Si el almacenamiento es a temperatura ambiente, los ajíes se deben almacenar expuestos al ambiente (no envasado) en un lugar limpio, seco, ventilado y con buenas condiciones higiénico -sanitarias. Si el almacenamiento es refrigerado, deben mantenerse una temperatura de 10 - 13 °C.		
Envase	Los ajíes deben ser transportados en envases abiertos (canastos, cajas), sacos, limpios, secos y en buenas condiciones. Deben estar contruídos de un material resistente que mantengan la integridad del producto durante el transporte y entrega a los centros educativos.		
<b>2. REQUISITOS GENERALES</b>			
2.1 Los ajíes deben estar en estado natural, frescos, sanos, con la piel brillante, libre de materias extrañas, (tierra, tallos, hojas, ramas).			
2.2 Deben estar bien desarrollados, firmes . No deben tener signos de pudrición o deterioro, aberturas u orificios en la piel, signos de ataques de plagas, o algún otro defecto que indique contaminación o mala manipulación.			
<b>3. REQUISITOS FISICOS</b>			
Los ajíes verdes a ser distribuidas el Programa de Alimentacion Escolar ( PAE) deben tener un peso mínimo de 30 gramos.			
<b>4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>			
CARACTERISTICA	DESCRIPCION		
Aspecto	Propio de ajíes, frescos y sanos		
Color	verde, verde rojizo, propio de los ajíes cubanela		
Sabor	Característico del producto natural, fresco, libre de sabores s extraños.		
Olor	Característico del producto natural, fresco, libre de olores extraños.		

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

 <b>INABIE</b> INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil	<b>FICHA TECNICA</b>		FECHA ELABORACION : 23/1/18
	<b>PRODUCTO: PLATANO VERDE</b>		CODIGO: FT - PR - P-001
			REVISION: 04
		PAGINA : 1/1	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>			
Nombre	<b>PLATANO VERDE</b>		
Definición	Producto obtenido de plantas de la variedad del género <i>Musa</i> destinado al consumo fresco.		
Duración	De acuerdo al consumo y condiciones de almacenamiento		
Almacenamiento	Libre de humedad y calor, buenas condiciones higiénico- sanitarias		
Envase	Los plátanos se entregan a granel en los centros educativos. Si se utilizan sacos u otro tipo de envases, deben estar limpios y secos, libres de sustancias contaminantes.		
<b>2. REQUISITOS GENERALES</b>			
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.			
<b>3. REQUISITOS FISICOS</b>			
Los plátanos adquiridos en el Programa de Alimentación Escolar (PAE) serán del tipo barahonero, cibañón u otra variedad similar, con un peso mínimo de 200 gramos.			
<b>4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>			
<b>CARACTERISTICA</b>	<b>DESCRIPCION</b>		
Aspecto	Bien formado, con el pedúnculo intacto		
Color	Coloración uniforme verde, sin madurar		
Sabor y Olor	Característico del platano verde		

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

 INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL	<b>FICHA TECNICA</b>		FECHA ELABORACION: 23/1/18
	<b>PRODUCTO: GUINEO VERDE</b>		CODIGO: Ft-GV-001
			REVISION: 01
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>			
Nombre	<b>GUINEO VERDE.</b>		
Definiciones	Es la fruta del arbol Musa Paradisiaca perteneciente a la familia de las musaceas, verde (sin madurar) listo para su consumo directo.		
Características	Guineo verde, de textura firme, entregado en manos, dedos o racimos. La cantidad entregada debe ser homogénea en cuanto a la variedad, color y calibre.		
Duración	5 días a temperatura ambiente		
Almacenamiento	Libre de humedad, temperatura ambiente y buenas condiciones higiénico - sanitarias.		
Envase	Los guineos se entregaran a los centros educativos en envases de material adecuado, limpios y secos.		
<b>2. REQUISITOS GENERALES</b>			
Los guineos verdes deberán tener una coloración verde uniforme (sin madurar) enteros, sin grietas. No deben presentar rayas profundas ni huellas de ataques de plagas o enfermedades. No deben presentar signos de podredumbre ni daños causados por humedad excesiva. Deben estar exentos de deformaciones, mallugaduras, daños causados por temperatura baja por exceso de refrigeración.			
<b>3. PESO DEL PRODUCTO</b>			
Los guineos verdes distribuidos en el Programa de Alimentación escolar deben tener un peso mínimo de 150 gramos.			
<b>4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>			
<b>CARACTERISTICA</b>	<b>DESCRIPCION</b>		
Aspecto	Propio del guineo verde		
Color	Verde uniforme, sin madurar		
Sabor y Olor	Propios del guineo verde		

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

 <b>INABIE</b> INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil	<b>FICHA TECNICA</b>		FECHA ELABORACION : 23/1/18
	<b>PRODUCTO: GUINEO MADURO</b>		CODIGO: FT-PF-GN-001
			REVISION: 01
			PAGINA: 1/ 1
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>			
Nombre	<b>GUINEO MADURO</b>		
Definiciones	Es la fruta del arbol Musa sp, perteneciente a la familia de las musaceas, en estado de madurez, listo para su consumo directo.		
Características	Guineo maduro, de textura firme, entregado en manos, dedos o racimos. La cantidad entregada debe ser homogénea en cuanto a la variedad, color y calibre.		
Duración	5 días a temperatura ambiente		
Almacenamiento	Libre de humedad, temperatura ambiente y buenas condiciones higiénico - sanitarias.		
Envase	Los guineos se entregaran a los centros educativos en envases de material adecuado, limpios y secos.		
<b>2. REQUISITOS GENERALES</b>			
Los guineos deberán presentar un grado de madurez uniforme, donde la coloración amarilla sea predominante, con algunas áreas negras. Deben ser sanos, duros y firmes al tacto.			
Deben tener una superficie lisa, sin señales de deshidratación ni de maltrato físico producidos por fricción, golpes o cortaduras, sin rajaduras en la corteza. No deben presentar signos de ataques de plagas.			
La pulpa debe ser suave y esponjosa, propia de un guineo maduro.			
<b>3. PESO DEL PRODUCTO</b>			
Los guineos distribuidos en el Programa de Alimentación escolar deben tener un peso mínimo de 150 gramos.			
<b>4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>			
<b>CARACTERISTICA</b>	<b>DESCRIPCION</b>		
Aspecto	Propio del guineo maduro		
Color	Amarillo con pequeñas áreas negras.		
Sabor y Olor	Propios del guineo maduro		

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

 <p>MINISTERIO DE EDUCACIÓN <b>INABIE</b> INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL</p> <p>Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil</p>	<b>FICHA TECNICA</b>		FECHA ELABORACION : 22/1/18
	<b>PRODUCTO: GALLETA SALADA</b>		CODIGO: FT-GS - 001
			REVISION: 03
		PAGINA : 1/ 2	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>			
<b>Nombre</b>	<b>GALLETA SALADA</b>		
<b>Definiciones</b>	Es el producto elaborado a base de harina de trigo, maiz u otra fuente aprobada por el INABIE, manteca vegetal , huevos, azucar, levadura agua y sal de acuerdo a la fórmula establecida por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE), cocido en horno y empacado en envases adecuados para su conservación.		
<b>Duración</b>	Una semana bajo condiciones de almacenamiento adecuadas.		
<b>Envase</b>	Envase de material grado alimenticio, transparente, que permita observar el producto, apropiado para su conservación en el transporte y almacenamiento.		
<b>Almacenamiento</b>	En almacén limpio y seco, con buena ventilación. Colocado en una superficie plana, aislada del suelo y paredes. Los empaques deben colocarse de forma tal que no se afecte la integridad del producto.		
<b>2. REQUISITOS GENERALES</b>			
La galleta deberá estar íntegra y fresca . Su estructura física será compacta y uniforme de acuerdo a la forma de presentación.No deberá tener presencia de mohos ni partículas extrañas. No debe estar sobrecocida (quemada) ni deficiente de cocción (cruda).			
<b>3. REQUISITOS FISICO-QUIMICOS</b>			
<b>PARAMETROS</b>		<b>VALORES *</b>	
Grasas		8.0%	
Proteinas		11.0%	
Carbohidratos		66.0%	
Energia		423.0 Kcal / 100 gramos	
Tolerancia : ± 10.0 %			
Nota: La tolerancia de los valores está relacionada con la variación de humedad del producto final.			
<b>Composición nutricional de una unidad del producto con peso de 57 gramos de acuerdo a los valores * :</b>			
<b>4.56 g / Proteinas 6.3 g : / Carbohidratos / 37.0 g</b>			

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

<b>4. FORTIFICACION CON MICRONUTRIENTES</b>	
La harina de trigo y la harina de maíz utilizadas para la elaboración de la galleta deberán ser fortificadas con los micronutrientes en la proporción que establecen las Normas Dominicanas :	
- NORDOM 334 Harina de Maíz sin Germen. Especificaciones (I amina, Riboflavina, Niacina, Acido Fólico, Hierro, Vitaminas A, E y B6)	
- NORDOM 76 Harina de Trigo de Primera. Especificaciones (I amina, Niacina, Riboflavina, Hierro)	
Las empresas proveedoras de galletas deberán verificar que las harinas contienen los micronutrientes y en la proporción que establecen las normas, requiriendo a sus proveedores una garantía de cumplimiento y realizando evaluaciones periódicas.	
<b>5. PESO DE LA GALLETA</b>	
El peso establecido para la unidad de galleta es de 57 gramos (2.0 onzas).	
<b>6. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>	
CARACTERISTICA	DESCRIPCION
Aspecto	Uniforme, consistencia propia del producto.
Color	Propio del producto bien cocido.
Sabor	Agradable, propio del propio fresco
Olor	agradable, propio del producto fresco.

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

 <p>MINISTERIO DE EDUCACIÓN <b>INABIE</b> INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL</p> <p>Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil</p>	<b>FICHA TECNICA</b>	FECHA ELABORACION : 22/1/18
	<b>PRODUCTO: GALLETA SALADA</b>	CODIGO: FT-GS - 001
		REVISION: 03
		PAGINA : 1/ 2
<b>7. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS</b>		
<b>PARAMETROS</b>	<b>VALORES</b>	
Recuento total de microorganismos aerobios mesófilo	< 5,000 UFC/g	
Coliformes totales	Menor de 10 UFC/g	
E. Coli	AUSENTE	
Estafilococos Aureus	AUSENTE	
Hongos	< 1.0 x 10 <sup>6</sup> UFC/g	
Levaduras	< 1.0 x 10 <sup>6</sup> UFC/g	
Otros microorganismos patógenos	AUSENTES	
UFC= Unidades Formadoras de Colonias		
<b>8. REQUISITOS ENVASE Y ETIQUETADO</b>		
El envase deberá ser apropiado para el producto y la etiqueta deberá cumplir con la Norma Dominicana NORDOM 53 Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (Preenvasados), por lo cual deberá contener la siguiente información:		
6.1 Nombre del alimento : GALLETA SALADA		
6.2 Listado de ingredientes, los cuales deben enumerarse en orden decreciente de peso inicial (m/m) en el momento de la fabricación del alimento. Cuando se trate de aditivos alimentarios, deberán emplearse los nombres genéricos junto con el nombre específico o el número de identificación del aditivo. Cuando se trate de fortificantes deberán aparecer en la cara principal del envase.		
6.3 Contenido neto del envase en peso.		
6.4 Datos de la empresa : Logo, nombre, dirección, teléfono, dirección electrónica.		
6.5 Número del Registro Industrial de la empresa.		
6.6 Identificación del lote.		
6.7 Fecha de vencimiento.		
6.8 Instrucciones para la conservación.		
6.9 Información Nutricional, donde se presenten los datos relativos al contenido de nutrientes, de acuerdo a la Norma Dominicana NORDOM 742 Etiquetado General de los Alimentos Preenvasados. Directrices para el uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables. En el cuadro de condiciones para declaraciones de propiedades relativas al contenido de nutrientes, aparecen los detalles sobre los componentes del alimento que deben declararse. Deberá incluirse el porcentaje de los valores diarios de cada componente basados en una dieta de 2,000 calorías.		
6.10 El logo del INABIE y el nombre del programa: PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR.		
6.11 La leyenda "PROHIBIDO SU VENTA".		



**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

 INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL	<b>FICHA TECNICA</b>		FECHA: 23/1/18
	<b>PRODUCTO: AVENA EN HOJUELAS</b>		CODIGO: FT-PR-AH-001
			REVISION: 03
Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil		PAGINA: 1/1	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>			
Nombre	<b>AVENA EN HOJUELAS</b>		
Definiciones	Es el producto que se obtiene al cortar, cocer y rolar granos de avena (Avena Sativa o Avena Bizantina, L) previamente limpiados, descascarados, estabilizados.		
Duración	Ver fecha de vencimiento		
Almacenamiento	Buenas condiciones higiénico - sanitarias y ambientales (humedad, temperatura)		
Envase	El envase debe ser de material grado alimenticio, que conserve las cualidades organolépticas, nutritivas e inocuidad de producto. Deben estar herméticamente sellados, ser transparentes (que permitan observar su contenido), resistentes a las condiciones de transporte, almacenamiento y manipulación en el consumo.		
<b>2. REQUISITOS GENERALES</b>			
<p><u>Materia prima:</u> La avena en hojuelas deberá elaborarse a partir de granos de avena descascarados, sanos y limpios, libres de infestación por insectos, y de materia terrosa u otra materia extraña objetable.</p> <p><u>Avena en hojuelas.</u> La avena en hojuelas no deberá tener la presencia de otros materiales, como tallos, hojuelas de otros cereales, moho, y materias extrañas.</p> <p>Puede estar fortificada con micronutrientes (vitaminas y minerales).</p> <p>No debe presentar aglomeraciones, grumos por exceso de humedad.</p>			
<b>3. REQUISITOS FISICO-QUIMICOS</b>			
<b>REQUISITOS</b>		<b>VALORES</b>	
		MINIMO	MAXIMO
Humedad			12%
Proteínas		13.6%	
Fibra			2.3%
Grasa			10%
<b>4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>			
<b>CARACTERISTICA</b>	<b>DESCRIPCION</b>		
Aspecto	Mezcla homogénea de hojuelas grandes, medianas y pequeñas integrales.		
Color	Cremoso, uniforme, característico de la avena en hojuelas		
Sabor y Olor	Olor y sabor a producto fresco, característico de la avena. No debe tener olores indeseables como: rancio, mohoso.		

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

 <b>INABIE</b> INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil	<b>FICHA TECNICA</b>		FECHA ELABORACION : 23/1/18
	<b>PRODUCTO: AZUCAR CREMA</b>		CODIGO: FT-PR-AC-001
			REVISION: 03
			PAGINA: 1/1
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>			
Nombre	<b>AZUCAR CREMA</b>		
Definición	Es el producto sólido constituido esencialmente por sacarosa, obtenido a partir de la caña de azúcar ( <i>Saccharum officinarum</i> L) por cristales sueltos recubiertos por una película de miel madre.		
Duración	De acuerdo al empaque y condiciones de almacenamiento		
Almacenamiento	Libre de humedad y buenas condiciones higienico sanitarias		
Envase	El azúcar crema que se entrega en los centros educativos, debe estar envasado en fundas transparentes, de material grado alimenticio, resistentes y bien selladas. Si el producto es reenvasado desde su envase original, el proceso debe realizarse bajo condiciones higienico-sanitarias adecuadas para evitar su contaminación.		
<b>2. REQUISITOS GENERALES DEL PRODUCTO</b>			
El azúcar debe estar libre de materias extrañas (materia terrosa, bagazo, piedras, partículas metálicas, parásitos) u otro material que indique manipulación inadecuada del producto.			
<b>3. REQUISITOS FISICO QUIMICOS</b>			
ESPECIFICACIONES	VALORES		
	MINIMO	MAXIMO	
Humedad		0.6 %	
Polarización	98.0%		
Cenizas		0.5%	
Granulometría (Abertura media 0.8 mm)		30.5 %	
<b>3. ESPECIFICACIONES ORGANOLEPTICOS</b>			
ASPECTO	DESCRIPCION		
Aspecto	Cristales de granulación uniforme, sin aglomeraciones		
Color	Crema		
Sabor y Olor	Sabor dulce característico del azúcar crema y olor inodoro		

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

 <b>INABIE</b> INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil	<b>FICHA TECNICA</b>		FECHA ELABORACION : 23/1/18
	<b>PRODUCTO: CANELA EN ASTILLAS</b>		CODIGO: FT-PR-C-001
			REVISION: 04
		PAGINA: 1/ 1	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>			
Nombre	<b>CANELA EN ASTILLAS</b>		
Definición	La canela es la zona interna de la corteza del árbol canelo ( <i>Cinnamomum verum</i> ) perteneciente a la familia de las Lauráceas. Se utiliza para mejorar el sabor y aroma de los alimentos.		
Duración	De acuerdo a las condiciones de almacenamiento.		
Almacenamiento	Lugar limpio y seco, con buenas condiciones higiénico- sanitarias.		
Envase	El envase de la canela debe ser de un material grado alimenticio, transparente, que permita observar el producto.		
<b>2. REQUISITOS GENERALES</b>			
La canela en astillas debe ser genuina, sana, libre de materias extrañas y de partes de la planta de origen que no posean cualidades de condimento.			
<b>3. REQUISITOS FISICO - QUIMICOS</b>			
		<b>REQUISITOS</b>	<b>VALOR</b>
		Humedad (máximo)	14 %
<b>4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>			
<b>CARACTERISTICA</b>	<b>DESCRIPCION</b>		
Aspecto	Se presenta en forma de astillas de la corteza del árbol de origen, con color uniforme, libre de materias extrañas.		
Color	Marrón rojizo, característico del producto		
Sabor y Olor	Sabor intenso entre dulce y amargo, olor agradable, característico del producto.		
<b>5 REQUISITOS SANITARIOS</b>			
La canela deberá estar libre de insectos, parásitos y hongos u otro material contaminante.			

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

 <b>INABIE</b> INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil		FICHA TECNICA	
		PRODUCTO: MANTEQUILLA	
		FECHA: 23/1/18	
		CODIGO: FT--MANT-001	
		REVISION: 02	
		PAGINA: 1/ 1	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>			
Nombre	<b>MANTEQUILLA</b>		
Definición	Es el producto graso derivado de la crema de leche de vaca higienizada, que se presenta an forma de emulsion , con adición de sal (calidad alimentaria).		
Duración	Ver fecha de vencimiento		
Almacenamiento	Bajo refrigeración		
<b>2. REQUISITOS GENERALES</b> . La mantequilla 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 mantequilla debe ser envasada en recipientes adecuados, herméticamente cerrados y fáciles de manejar y almacenar.			
<b>3. REQUISITOS FISICO-QUIMICOS</b>			
ESPECIFICACIONES		VALORES	
		MINIMO	MAXIMO
Humedad (porcentaje en masa)			16%
Materia grasa proveniente de la crema de leche (porcentaje en masa)		80%	
Solidos lacteos, sal, aditivos autorizados			4%
<b>4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>			
CARACTERISTICA	DESCRIPCION		
Aspecto	Propio de este producto		
Color	Amarillo uniforme, característico del producto		
Sabor y olor	Suave, propio del producto		

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

## 2.9 Duración del Suministro

El Llamado a Licitación se hace sobre la base de un suministro para el período del año escolar 2020-2022 conforme al calendario escolar establecido y aprobado por el Consejo del Ministerio de Educación, conforme se establezca en el Cronograma de Entrega de Cantidades Adjudicadas suministrado por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil.

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

## 2.10 Programa de Suministro

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

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 quincenalmente por cada centro educativo de acuerdo al lote que resultase adjudicado, a los fines de que cada oferente pueda coordinar la logística de distribución.

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

Las Ofertas se presentarán por escrito en **DOS SOBRES** cerrados, lacrados y rotulados que posean la seguridad apropiada para garantizar la confidencialidad de los mismos hasta el momento de la apertura dentro de los plazos establecidos en el Acápite **2.5** contenido del **Cronograma de la Licitación** 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-2020-0002  
Dirección: Av. 27 de Febrero No. 559, Sector Manganagua

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

Teléfono: 809-732-2750, Ext. 703

**PÁRRAFO I:** A partir de la hora fijada como término para la recepción de las ofertas no podrán recibirse otras, aun cuando el acto de apertura no se haya iniciado. Las recibidas fuera de término deberán ser rechazadas sin más trámite.

**PÁRRAFO II:** Ninguna oferta presentada antes del término podrá ser desestimada en el acto de apertura. Las que fueren observadas durante el acto de apertura serán sometidas a análisis por parte de los peritos designados.

Estos Sobres contendrán en su interior el “**Sobre A**” Oferta Técnica con los elementos de solvencia, idoneidad y capacidad del oferente y el “**Sobre B**” Oferta Económica contenido de la Garantía de Seriedad de la Oferta. El cual se considerará cuando el oferente hubiera alcanzando la calificación requerida en el Pliego de Condiciones Específicas en la evaluación de las Ofertas Técnicas.

**NOTA:** El Sobre A y el Sobre B deben estar separados.

## **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 4 de este Acápito, en horario de **9:00 a.m. a 1:00 p.m. del viernes 28 de febrero del año 2020** 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:** Los oferentes el día de la presentación de las ofertas deberán presentar al momento de la inscripción de la lista de asistencia una copia del Registro de Proveedores del Estado de la empresa o persona física que participa en la presente licitación.

**PÁRRAFO 3:** El notario público actuante con el apoyo de personal proporcionado por el INABIE prepara el Registro de los participantes, conforme al orden de llegada de los oferentes. Luego procederá a la apertura del contenido del Sobre A de conformidad a la hora fijada para la misma

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

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

Para fines de inscripción el día de la presentación de las ofertas, los oferentes deberán presentar una copia del Registro de Proveedores del Estado de la empresa o persona física que participa en la presente licitación. 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 2.14.3. 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. Para su presentación, el original y las copias deberán incluirse en **UN SOLO SOBRE** debidamente sellado y reconocido como “Sobre A”, incluyendo 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-2020-0002

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 Acápites 1.27, página 27).  
Letra b: Número de Lotes en los cuales participa el Oferente (sin monto de la oferta).
3. Formulario de Capacidad Instalada, debidamente llenado y firmado y con el sello de la empresa (Referencia: MOD-INABIE-07-02).
4. Certificación de MIPYME
5. Declaración Jurada de Aceptación de Precio.
6. Declaración Jurada (en original) de prohibición a participar, de no litigio judicial pendiente, de no estar en proceso de quiebra y de buenas prácticas de recepción, almacenamiento y re-empaque

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

de productos, con firma legalizada por un Notario Público ante la Procuraduría General de la Republica (PGR). (Ver Anexos 6: Declaración Jurada).

7. Carta de Designación o Sustitución de Agentes Autorizados (Referencia: MOD-INABIE-03)
8. Carta de Aceptación de Designación como Agentes Autorizados (Referencia: MOD-INABIE-04)

#### **2.14.1 Documentación a Presentar para MIPYMES:**

#### **2.14.2 Resumen Documentos para Evaluación Técnica:**

<b>Descripción</b>	<b>Condición Subsanable / No Subsanable</b>
Formulario de Capacidad Instalada, debidamente llenado y firmado y con el sello del Oferente. (Referencia: MOD-INABIE-07-02). Debidamente lleno, firmado y sellado.	<b>Subsanable</b> Exceptuando la no presentación debidamente llenado
Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación; c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	<b>Subsanable</b>
Formulario de Presentación de la Oferta (Referencia: MOD-INABIE-01-1). Debidamente lleno, firmado y sellado.	<b>Subsanable</b> Exceptuando la no presentación debidamente llenado.
Formulario de Información sobre el Oferente (Referencia: MOD-INABIE-11). Debidamente lleno, firmado y sellado.	<b>Subsanable</b>
Documentos que demuestren que tiene experiencia en distribución puerta a puerta de los alimentos licitados: a) Al menos una carta de recomendación de cliente al que sirva o haya servido. b) Tres referencias comerciales de clientes a los que haya servido.	<b>Subsanable</b>

#### **Notas aclaratorias sobre la evaluación técnica:**

Serán descalificadas las Ofertas que presenten el mismo domicilio social y la misma unidad productiva, en cumplimiento de lo indicado en el Decreto 164-13 en su Artículo No. 4, el cual se cita

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

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.

### 2.14.3 Resumen Documentos para Evaluación Financiera:

Descripción	Condición Subsancionable / NO Subsancionable
Certificación original emitida por la Dirección General de Impuestos Internos (DGII), donde se manifieste que el Oferente se encuentra al día en el pago de sus obligaciones fiscales. (Válido para la evaluación legal).	<b>Subsancionable</b>
Certificación de la Cuenta Bancaria registrada en el Sistema de Gestión Financiera (SIGEF) a través de Compras y Contrataciones.	<b>Subsancionable</b>

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

#### 2.14.4 Resumen Documentos para Evaluación Legal:

Descripción	Condición Subsanable / NO Subsanable
<p>Registro de Proveedor del Estado (RPE), Rubro: <i>Alimentos y bebidas</i>, emitido por la Dirección General de Contrataciones Públicas. Si está en proceso de inscripción, debe presentar <b>la constancia</b> del mismo. El RPE es indispensable para poder contratar al Oferente, por lo tanto, la no presentación de la Constancia de Inscripción o del Registro de Proveedor del Estado en la Oferta Técnica “Sobre A” o el Registro de Proveedor del Estado durante la etapa de subsanación, implicará la no habilitación de una oferta.</p>	<b>Subsanable</b>
<p>Certificación emitida por la Tesorería de la Seguridad Social, donde se manifieste que el Oferente se encuentra al día en el pago de sus obligaciones de la Seguridad Social. Anexar copia del listado del personal sometido ante la TSS, con constancia de haber sido recibido por dicha institución.</p>	<b>Subsanable</b>
<p>Copia del certificado de Registro Mercantil actualizado. (Este requerimiento no aplica cuando el oferente es persona física).</p>	<b>Subsanable</b>
<p>Copia cédula del representante legal de la empresa.</p>	<b>Subsanable</b>
<p>Certificación de MIPYME: Una micro, pequeña o mediana empresa, deberá presentar la certificación de Industria y Comercio que la avale dentro de esta clasificación. Esta Certificación es indispensable para participar en este proceso, por lo tanto, la no presentación de la constancia de solicitud de esta en la oferta “Sobre A” o la no presentación de dicha certificación durante la etapa de subsanación implicará la <b>NO HABILITACIÓN</b> de una oferta.</p>	<b>Subsanable</b>
<p>Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local vigente donde opera el Oferente, instalada en el país de la Entidad Contratante.</p>	<b>Subsanable</b>

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

<p>En los casos que el local de planta física del oferente sea de su propiedad y carezca de una constancia de propiedad o certificado de título debe presentar una declaración jurada de mejora debidamente legalizada en la Procuraduría General de la República o registrada en el registro civil correspondiente.</p> <p>Para el caso de que el terreno o el local sea propiedad del ayuntamiento debe presentar el contrato formalizado entre el oferente y el representante del ayuntamiento debidamente legalizado por ante la Procuraduría General de República.</p>	
<p>Constancia de propiedad o contrato de arrendamiento de los medios de transporte de que dispone el Oferente para la distribución de los alimentos crudos y procesados. En su defecto, los Oferentes pueden presentar en su Oferta un documento notariado que exprese el compromiso de contratar los servicios de transporte.</p>	<b>Subsanable</b>
<p>Copia de los Estatutos Sociales y Acta Constitutiva debidamente registrada y certificada por la Cámara de Comercio y Producción correspondiente al domicilio de la empresa; certificada y firmada de conformidad a su original por la gerencia o por quienes ostenten poder de representación otorgado por dicha gerencia y debidamente sellada con el sello social de la empresa. (Este requerimiento no aplica cuando el Oferente es Persona Física).</p>	<b>Subsanable</b>
<p>Lista de presencia y acta de la última asamblea general ordinaria anual, donde se evidencie el nombramiento y vigencia del actual Consejo de Administración, el o los gerentes debidamente registrada y certificada por la Cámara de Comercio y Producción correspondiente al domicilio de la empresa; certificada y firmada de conformidad a su original por la gerencia o por quienes ostenten poder de representación otorgado por dicha gerencia, debidamente sellado con el sello social de</p>	<b>Subsanable</b>

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

la empresa. (Este requerimiento no aplica cuando el Oferente es Persona Física).	
Declaración Jurada (en original) de prohibición a participar, de no litigio judicial pendiente, de no estar en proceso de quiebra y de buenas prácticas de recepción, almacenamiento y re-empaque de productos, con firma legalizada por un Notario Público ante la Procuraduría General de la Republica (PGR). Utilizando el modelo indicado (Ver Anexos 6: Declaración Jurada).	<b>Subsanable</b>
Declaración Jurada de Aceptación del Precio Único fijado en el presente Pliego de Condiciones Específicas dado por EL INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL (Formulario Referencia MOD-INABIE-05-02). En virtud de las necesidades del INABIE, expuestas en el Acápito 1.4 (sobre el precio de la oferta); no se requerirá Oferta Económica, en cambio sí se requerirá una Declaración Jurada, debidamente legalizada por ante la Procuraduría General de la República, donde los oferentes aceptarán como bueno y válido el precio para cada producto, dado por el INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL (INABIE).	<b>Subsanable</b>

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

<b>Descripción</b>	<b>Condición Subsanable / No Subsanable</b>
Convenio de Consorcio. Debidamente notariado y legalizado ante la Procuraduría General de la Republica (PGR).	<b>Subsanable</b>
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.	<b>Subsanable</b>
Certificación original emitida por la Dirección General de Impuestos Internos (DGII), donde se	<b>Subsanable</b>

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

manifieste que el CONSORCIO se encuentra al día en el pago de sus obligaciones fiscales. (Válido para la evaluación financiera y legal).	
--	--

**NOTA:** Las empresas o personas físicas que presenten ofertas como un consorcio serán consideradas a los fines del presente Pliego de Condiciones como una sola entidad, por lo que no podrán presentar otras ofertas en forma individual o como integrante de otro conjunto.

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

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

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

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

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

**Sobre la forma de presentación de las Ofertas:** 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**

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

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

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

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

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

- A) Garantía de la Seriedad de la Oferta.** Correspondiente a la Licitación Pública Nacional de INABIE (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2020-0002)

La Garantía de Seriedad de la Oferta a ser depositada por el Oferente en el Sobre B, consistirá en una Póliza de Seguro a favor de la Entidad Contratante, emitida por empresas aseguradoras o bancos comerciales de la República Dominicana. El cálculo del monto a asegurar se hará a partir del valor total del lote 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-2020-0002**

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

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

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 acto de recepción de los Sobres A y B y de apertura de los Sobres A tendrá lugar **el viernes 28 de febrero de 2020**. La apertura de los Sobres A iniciará a partir de las 10:00 a.m. hasta que se agoten los sobres depositados por los oferentes en el proceso anterior de entrega. También se contempla las entregas de las ofertas vía electrónica, de acuerdo con el Decreto 350-17 sobre el Portal. La hora válida para la aplicación de este horario será la del reloj de pared que estará colocado en local donde se estarán recibiendo y aperturando los documentos. El acto de recepción y apertura será realizado en las oficinas receptoras en la dirección antes citada.

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

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

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 entregará las ofertas técnicas “Sobre A” al Comité de Compras y Contrataciones del INABIE y la Ofertas Económicas “Sobre B”, sin abrir al Consultor Jurídico de dicha institución en su calidad de Asesor Legal, quien la mantendrá bajo su custodia y garantizará por los medios que sean necesarios que los “Sobres B” no sean abiertos hasta el día fijado para su apertura y lectura, conforme al cronograma de licitación.

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

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

Las actas notariales estarán disponibles para los Oferentes/ Proponentes, Representantes Legales 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 para poder calificar; es decir, deberá presentar debidamente y de manera satisfactoria los documentos requeridos en el Acápite 2.14, que avalen sus actividades comerciales en el país).**

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

### **Capacidad Técnica:**

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

**PÁRRAFO I:** El o los Oferentes/Proponentes que resulten Adjudicados de los lotes propuestos del presente proceso, que incurran en el incumplimiento de dos (2) quincenas consecutivas o que durante la vigencia del contrato el año escolar sume seis (6) quincenas sin suplir a uno o todos los centros educativos que conforman el o los lotes adjudicados, la Entidad Contratante procederá a dar por terminado y cancelará el contrato de suministro de alimentos bajo reservas de accionar contra estos por las vías legales existentes, procediéndose a contratar al adjudicatario más cercano que haya mostrado mayor cumplimiento en la entrega de la mercancía contratada en términos porcentuales y de acuerdo al cronograma establecido. Solicitando previamente, mediante “Carta de Solicitud de Disponibilidad”, que certifique que está en capacidad de suplir el o los lotes que le fueren indicados, en un plazo no mayor de diez (10) días contados a partir de la notificación de adjudicación. Dicho Oferente/Proponente contará con un plazo de cuarenta y ocho (48) horas para responder la referida solicitud. En caso de respuesta afirmativa, el Oferente/Proponente deberá presentar la Garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato, conforme se establece en los DDL.

#### **3.4.1 Situación Financiera:**

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

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 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

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

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 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 las instalaciones del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil ubicado en el sector Manganagua, Santo Domingo, D.N.

Dirección: Avenida 27 de Febrero No. 559.  
Teléfono: 809-732-2750, Ext. 703

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

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

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.

### **3.7 Confidencialidad del Proceso**

Según el Artículo 25 de la Ley 340-06 sobre Compras y Contrataciones Públicas, las informaciones relativas al análisis, aclaración, evaluación y comparación de las Ofertas y las recomendaciones para la Adjudicación del Contrato no podrán ser reveladas a los Licitantes ni a otra persona que no participe oficialmente en dicho proceso hasta que se haya anunciado el nombre del Adjudicatario. Todo intento de un Oferente para influir en el procesamiento de las Ofertas o decisión de la Adjudicación por parte del Contratante podrá dar lugar al rechazo de la Oferta de ese Oferente.

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

En base a lo establecido en el Artículo 115 del Reglamento 543-12, los Oferentes/Proponentes deberán mantener las Ofertas por el término de los días hábiles a partir de la fecha del acto de apertura realizado el **28 de febrero de 2020 hasta el 17 de abril del presente año 2020**, fecha en la cual se habrá publicado los Oferentes que resulten adjudicatarios y se habrá constituido la Garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato. Si no manifiesta en forma fehaciente su voluntad de no renovar la Oferta con una antelación mínima de **diez (10) días hábiles** al vencimiento del plazo, aquella se considerará prorrogada automáticamente por el mismo plazo original o el que fije la Entidad Contratante y así sucesivamente.

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

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

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

## **Sección IV Adjudicación**

### **4.1 Criterios de Adjudicación**

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

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

#### **Preferencias:**

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

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

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.

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

## **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; 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 que se declararon interesados.

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

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

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

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

### 4.3 Acuerdo de Adjudicación

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

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

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

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

### 4.4 Adjudicaciones Posteriores

En caso de incumplimiento del Oferente Adjudicatario, por presentarse algunas de las causas de incumplimiento contractual establecidas en el numeral 5.1.5, o de no suscripción en el plazo indicado en el numeral 5.1.4, del Presente Pliego, 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 la **Ley 340-06 sobre Compras y Contrataciones Públicas**, el contrato para considerarse válido deberá contener las siguientes cláusulas, las cuales son enunciativas no limitativas.

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

##### **5.1.1 Validez del Contrato**

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

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

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

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

##### **5.1.3 Perfeccionamiento del Contrato**

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

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

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 deberá celebrarse la suscripción del contrato en el plazo que se indique en el presente Pliego de Condiciones Específicas. En este sentido, deberán suscribirse los contratos en un plazo no mayor de veinte (20) días hábiles, contados a partir de la fecha de convocatoria para la suscripción del contrato.

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

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

#### **5.1.5 Incumplimiento del Contrato**

Se considerará incumplimiento del Contrato:

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

#### **5.1.6 Efectos del Incumplimiento**

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

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

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

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

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

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

### **5.1.8 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 transcurso de cierto tiempo porque existe entre las partes una relación continua de obligación.

### **5.1.9 Subcontratos**

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

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

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

## 5.2 Condiciones Específicas del Contrato

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

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

### 5.2.1 Vigencia del Contrato

La vigencia del Contrato será de 160 días calendarios, 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 inicio oficial del año escolar, el día fijado por el Ministerio de Educación en el mes **de agosto de 2020**, en el horario establecido;

**PÁRRAFO I:** El o los Oferentes/Proponentes que resulten Adjudicados de los lotes propuestos en el presente proceso, que incurran en el incumplimiento de dos (2) quincenas consecutivas o que durante la vigencia del contrato del año escolar sume seis (6) quincenas sin suplir a uno o todos los centros educativos que conforman el o los lotes adjudicados, la Entidad Contratante procederá a dar por terminado y cancelará el contrato de suministro de alimentos, bajo reservas de accionar contra estos por vías legales existentes, procediendo a contratar al adjudicatario más cercano que haya mostrado mayor cumplimiento en la entrega de la mercancía contratada en términos porcentuales y de acuerdo al cronograma establecido.

### 5.2.3 Modificación del Cronograma de Entrega

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

Si el Proveedor no supe los Bienes en el plazo requerido, se entenderá que el mismo renuncia a su Adjudicación y se procederá a declarar como Adjudicatario a quien haya mostrado mayor cumplimiento en

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

la entrega de la mercancía contratada en términos porcentuales y de acuerdo al cronograma establecido. De presentarse esta situación, la Entidad Contratante procederá a ejecutar la Garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato, como justa indemnización por los daños ocasionados.

#### **5.2.4 Entregas Subsiguientes**

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

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

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

## **PARTE 3 ENTREGA Y RECEPCIÓN**

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

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

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

#### **6.2 Recepción Provisional**

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

#### **6.3 Recepción Definitiva**

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

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

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

#### **6.4 Obligaciones del Proveedor**

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

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

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

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

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 de 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). (LEGALIZADO EN LA PROCURADURIA GENERAL DE LA REPÚBLICA, SIN EL LOGO DE LA INSTITUCIÓN)
6. Modelo de Declaración Jurada (en original) de prohibición a participar, de no litigio judicial pendiente, de no estar en proceso de quiebra y de buenas prácticas de recepción, almacenamiento y re-empaque de productos (LEGALIZADO EN LA PROCURADURIA GENERAL DE LA REPÚBLICA, SIN EL LOGO DE LA INSTITUCIÓN).
- 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-11).



**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

Anexo 1

Referencia: MOD-INABIE-01-2

**INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL**  
**“Año de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria”**  
Comité de Compras y Contrataciones del INABIE

**FORMULARIO DE PRESENTACION DE OFERTAS**

A los señores del: Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil

Nosotros, los suscritos, declaramos

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

---

---

---

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

---

---

---

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

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



**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

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

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

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

Firma \_\_\_\_\_

Sello

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

INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL  
“Año de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria”  
Comité de Compras y Contrataciones del INABIE

**GARANTIA DE FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO**

Señores

**(Indicar Nombre de la Entidad)**

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

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

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

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

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

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

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



**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

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 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:

<b>Agente Autorizado 1:</b>
Dirección:
Teléfonos:
E-mail:
<b>Agente Autorizado 2:</b>
Dirección:
Teléfonos:
E-mail:
<b>Agente Autorizado 3:</b>
Dirección:
Teléfonos:
E-mail:

(Firma y Sello)

.....  
(Nombre y Apellido)  
(Cargo)



**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

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 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)



**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

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

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

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

**PRIMERO:** Que acepta mediante esta declaración jurada el **PRECIO 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

**INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL**  
**“Año de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria”**  
Comité de Compras y Contrataciones del INABIE

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

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

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

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

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

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

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

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

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

### **1) Instalaciones Físicas.**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **7) Planta Física**

7.1 Almacenamiento a temperatura ambiente:

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

7.2 Almacenamiento refrigerado:

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

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

### **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 almacén y medios de transporte, por parte de la Entidad Contratante; tanto en la fase previa a la firma del Contrato como durante la ejecución del mismo.

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

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

TESTIGOS

TESTIGOS

COMPARECIENTE

NOTARIO PÚBLICO



**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

Anexo 7

Referencia MOD-INABIE-07-02

**INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL**  
**“Año de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria”**  
Comité de Compras y Contrataciones del INABIE

**FORMULARIO DE CAPACIDAD INSTALADA**

**1. EDIFICACIONES / EQUIPOS REFRIGERACION**

**(Anexar Fotos)**

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

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

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

**2.Equipos de refrigeración:**

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

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

**2. VEHICULOS PARA LA DISTRIBUCION**

**(Anexar Fotos)**

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

**2.2 Modelo / año** \_\_\_\_\_

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

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

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

Sello de la empresa

**INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL**  
**“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-2020-0002 Año de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria**  
**Nombre de la Licitación:** \_\_\_\_\_

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

<b>DOCUMENTOS</b>		<b>Página</b>
<b>Sección I</b>	<b>- Formularios Estándar:</b>	
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)	Declaración Jurada de Aceptación de Precio Único (Referencia: MOD-INABIE-05-02)	
8)	Formulario de Capacidad Instalada (Referencia MOD-INABIE-07-02)	
<b>Sección II</b>	<b>- Documentos para Evaluación Legal:</b>	
1)	Registro de Proveedores del Estado (RPE), Rubro: Alimentos y Bebidas; emitido por la Dirección General de Contrataciones Públicas.	
2)	Certificación emitida por la Tesorería de la Seguridad Social, donde se manifieste que el Oferente se encuentra al día en el pago de sus obligaciones de la Seguridad Social.	
3)	Copia del Certificado de Registro Mercantil (solo aplica para personas jurídicas)	
4)	Documentos societarios: Copia Estatutos de la Compañía, Lista de Nomina de Accionistas actualizada y Última Asamblea, documentos registrados en la Cámara de Comercio y Producción que corresponda; Registro Mercantil actualizado; Poder de Representación. (No aplica para Personas Físicas)	
5)	Copia de cedula de identidad y electoral del Oferente o del representante legal de la empresa.	
6)	Certificación de MIPYMES, emitida por el Ministerio de Industria y Comercio.	
7)	Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local donde opera el Oferente.	
8)	Constancia de propiedad o contrato de arrendamiento de los medios de transporte de que dispone el Oferente para la distribución de los alimentos.	

**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

9) Declaración Jurada de No Prohibición a Participar, De No Litigio Judicial Pendiente, De No Quiebra y de Capacidad Instalada y Buenas Prácticas de Recepción, Almacenamiento, Re-Empaque de Productos (Referencia: MOD-INABIE-05-02-2).	
10) Declaración Jurada de Aceptación de Precio Único (Referencia: MOD-INABIE-05-02)	
<b>Para Consorcios, en adición:</b> (No aplica para Personas Físicas)	
11) Convenio o Acuerdo por el cual se formaliza el Consorcio.	
12) 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).	
<b>Sección III - Documentos para Evaluación Técnica:</b>	
1) Formulario de Capacidad Instalada (Referencia MOD-INABIE-07-02)	
2) Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación; c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	
3) Formulario de Información sobre el Oferente (Referencia: MOD-INABIE-11).	
4) Formulario de Presentación de Oferta (Referencia: MOD-INABIE-01-2).	
5) Documentos que demuestren que tiene experiencia en distribución puerta a puerta de los alimentos licitados: a) Al menos una carta de recomendación de cliente al que sirva o haya servido. b) Tres referencias comerciales de clientes a los que haya servido.	
<b>Sección IV - Documentos para Evaluación Financiera:</b>	
1) Certificación original emitida por la Dirección General de Impuestos Internos (DGII), donde se manifieste que el Oferente se encuentra al día en el pago de sus obligaciones fiscales. (Válido para evaluación legal).	
2) Certificación de la Cuenta Bancaria registrada en el Sistema de Gestión Financiera (SIGEF) a través de Compras y Contrataciones.	
<b>Sección V - Otros documentos:</b>	

### **NOTAS ACLARATORIAS:**

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



**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

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 INFORMACION SOBRE EL OFERENTE**

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

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

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

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



**INABIE-CCC-LPN-2020-0002:** Pliego de condiciones específicas para adquisición de alimentos crudos y procesados, PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-FRONTERIZO; año escolar 2020-2022.

Anexo 10

Referencia LI-INABIE-MIPYMES-11

INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL  
“Año de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria”  
Comité de Compras y Contrataciones de INABIE

**Entregar de forma obligatoria, Listado de lotes MIPYMES licitados por Distrito Educativo.-  
(Contenido en el CD entregado como Anexo 10 de este Pliego de Condiciones Específicas).**

*No hay nada escrito después de esta línea*

---