



*“Año de la Innovación y la Competitividad”*

**PLIEGO DE CONDICIONES ESPECÍFICAS PARA  
ADQUISICION DE BIENES**

**“Adquisición consolidada de alimentos para los recintos del Instituto Superior de  
Formación Docente Salomé Ureña (Por Lotes) ”.**

**Licitación Pública Nacional  
ISFODOSU-CCC-LPN-2019-0009**

---

Santo Domingo, Distrito Nacional  
República Dominicana

**Agosto 2019**

## TABLA DE CONTENIDO

<b>GENERALIDADES .....</b>	<b>5</b>
<b>Prefacio .....</b>	<b>5</b>
<b>PARTE I .....</b>	<b>8</b>
<b>PROCEDIMIENTOS DE LA LICITACIÓN.....</b>	<b>8</b>
<b>Sección I.....</b>	<b>8</b>
<b>Instrucciones a los Oferentes (IAO) .....</b>	<b>8</b>
1.1 Antecedentes .....	8
1.2 Objetivos y Alcance .....	8
1.3 Definiciones e Interpretaciones.....	9
1.4 Idioma .....	11
1.5 Precio de la Oferta .....	12
1.6 Moneda de la Oferta.....	12
1.7 Normativa Aplicable .....	12
1.8 Competencia Judicial .....	13
1.9 Proceso Arbitral .....	13
1.10 De la Publicidad.....	13
1.11 Etapas de la Licitación .....	13
1.12 Órgano de Contratación .....	13
1.13 Atribuciones .....	14
1.14 Órgano Responsable del Proceso .....	14
1.15 Exención de Responsabilidades .....	14
1.16 Prácticas Corruptas o Fraudulentas .....	14
1.17 De los Oferentes/ Proponentes Hábiles e Inhábiles.....	15
1.18 Prohibición a Contratar .....	15
1.19 Demostración de Capacidad para Contratar.....	15
1.20 Representante Legal.....	16
1.21 Subsanaiones .....	16
1.23 Garantías .....	16
1.23.1 Garantía de la Seriedad de la Oferta .....	16
1.23.2 Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato .....	16
1.24 Devolución de las Garantías .....	17
1.25 Consultas.....	17
1.26 Circulares .....	18
1.27 Enmiendas.....	18
1.28 Reclamos, Impugnaciones y Controversias .....	18
<b>Sección II .....</b>	<b>19</b>
<b>Datos de la Licitación (DDL) .....</b>	<b>19</b>
2.1 Objeto de la Licitación.....	19
2.2 Procedimiento de Selección .....	19
2.3 Fuente de Recursos .....	20
2.4 Condiciones de Pago.....	20
2.5 Cronograma de la Licitación.....	21
2.6 Disponibilidad y Adquisición del Pliego de Condiciones.....	22
2.7 Conocimiento y Aceptación del Pliego de Condiciones .....	22

2.8 Descripción de los Bienes .....	23
2.8.1 Ficha Técnica de Productos .....	47
2.9 Duración del Suministro .....	69
2.10 Programa de Suministro.....	69
2.11 Presentación de Propuestas Técnicas y Económicas “Sobre A” y “Sobre B” .....	70
2.12 Lugar, Fecha y Hora .....	70
2.13 Forma para la Presentación de los Documentos Contenidos en el “Sobre A” .....	71
2.14 Documentación a Presentar.....	71
INFORMACION IMPORTANTE.....	73
2.15 Forma de Presentación de las Muestras de Alimentos .....	74
2.16 Presentación de la Documentación Contendida en el “Sobre B”.....	74
<b>Sección III.....</b>	<b>75</b>
<b>Apertura y Validación de Ofertas .....</b>	<b>75</b>
3.1 Procedimiento de Apertura de Sobres.....	75
3.2 Apertura de “Sobre A”, contenido de Propuestas Técnicas y “Sobre B” de Propuestas Económicas 76	76
3.3 Validación y Verificación de Documentos .....	76
3.4 Criterios de Evaluación .....	76
3.5 Fase de Homologación.....	81
3.6 Apertura de los “Sobres B”, Contentivos de Propuestas Económicas .....	81
3.7 Confidencialidad del Proceso.....	82
3.8 Plazo de Mantenimiento de Oferta.....	82
3.9 Evaluación Oferta Económica .....	83
<b>Sección IV .....</b>	<b>83</b>
<b>Adjudicación.....</b>	<b>83</b>
4.1 Criterios de Adjudicación .....	83
4.2 Empate entre Oferentes.....	84
4.3 Declaración de Desierto.....	84
4.4 Acuerdo de Adjudicación.....	84
4.5 Adjudicaciones Posteriores.....	84
<b>PARTE 2 .....</b>	<b>85</b>
<b>CONTRATO .....</b>	<b>85</b>
<b>Sección V.....</b>	<b>85</b>
<b>Disposiciones Sobre los Contratos.....</b>	<b>85</b>
5.1 Condiciones Generales del Contrato .....	85
5.1.1 Validez del Contrato .....	85
5.1.2 Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato .....	85
5.1.3 Perfeccionamiento del Contrato .....	85
5.1.4 Plazo para la Suscripción del Contrato .....	85
5.1.5 Incumplimiento del Contrato .....	85
5.1.6 Efectos del Incumplimiento .....	86
5.1.7 Ampliación o Reducción de la Contratación.....	86
5.1.8 Finalización del Contrato .....	86
5.1.9 Subcontratos.....	86
5.2 Condiciones Específicas del Contrato.....	86
5.2.1 Vigencia del Contrato .....	86
5.2.2 Inicio del Suministro.....	87
5.2.3 Modificación del Cronograma de Entrega .....	87
5.2.4 Entregas Subsiguientes .....	87
<b>PARTE 3 .....</b>	<b>88</b>

<b>ENTREGA Y RECEPCIÓN .....</b>	<b>88</b>
<b>Sección VI .....</b>	<b>88</b>
<b>Recepción de los Alimentos .....</b>	<b>88</b>
6.1 Requisitos de Entrega .....	88
6.2 Recepción Provisional .....	88
6.3 Recepción Definitiva .....	88
6.4 Obligaciones del Proveedor .....	88
<b>Sección VII.....</b>	<b>89</b>
<b>Formularios .....</b>	<b>89</b>
7.1 Formularios Tipo .....	89
7.2 Anexos .....	89

## GENERALIDADES

### Prefacio

Este modelo estándar de Pliego de Condiciones Específicas para Compras y Contrataciones de Bienes y/o Servicios conexos, ha sido 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 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 dos mil seis (2006), y su Reglamento de Aplicación emitido mediante el Decreto No. 543-12 de fecha seis (6) de septiembre de dos mil doce (2012).

A continuación, se incluye una breve descripción de su contenido.

## **PARTE 1 – PROCEDIMIENTOS DE LICITACIÓN**

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

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

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

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

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

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

### **Sección IV. Adjudicación**

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

## **PARTE 2 - CONTRATO**

### **Sección V. Disposiciones sobre los Contrato**

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 Antecedentes

El Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña (ISFODOSU) es una institución de educación superior que se dedica a la formación de los docentes para el sistema educativo dominicano constituida en el año 2003. Como parte de los servicios estudiantiles ofrecidos en esta institución se brinda un Plan Alimenticio para los estudiantes.

El ISFODOSU dispone de 6 Recintos ubicados en diferentes zonas geográficas del país, en la presente licitación solo se solicita alimentos para 5 de ellos, ver a continuación:

1. Recinto Félix Evaristo Mejía (FEM), ubicado en la Calle Leonardo Da Vinci, esq. Caonabo, Urbanización Renacimiento, Santo Domingo.
2. Recinto Eugenio María de Hostos (EMH), ubicado en la Avenida Republica de Ecuador, esquina Correa y Cidrón, Sector Honduras, Santo Domingo.
3. Recinto Juan Vicente Moscoso (JVM), ubicado en la Carretera Mella Km. 2 ½ Barrio La Cervecería, San Pedro de Macorís.
4. Recinto Luis Napoleón Núñez Molina (LNNM), ubicada en la Carretera Duarte Kilometro 10 ½, Municipio Licey al Medio, Santiago.
5. Recinto Urania Montás (RUM), ubicado en la Calle Colón #1, Sector Manoguayabo, San Juan de la Maguana.

#### 1.2 Objetivos y Alcance

El objetivo del presente documento es establecer 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 naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras, que deseen participar en la Licitación para **Adquisición consolidada de alimentos para los recintos del Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña (Por Lotes). (Referencia: ISFODOSU-CCC-LPN-2019-009<sup>1</sup>)**.

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

---

<sup>1</sup> La referencia corresponde al nombre de la institución- Comité de Compras y Contrataciones -Licitación Pública Nacional, Licitación Pública Internacional o Licitación Restringida- Año- número secuencial de procedimientos llevados a cabo.

sustancialmente en todos sus aspectos al mismo, el riesgo estará a su cargo y el resultado podrá ser el rechazo de su Propuesta.

### 1.3 Definiciones e Interpretaciones

A los efectos de este Pliego de Condiciones Específicas, las palabras y expresiones que se inician con letra mayúscula y que se citan a continuación tienen el siguiente significado:

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

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

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

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

**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.

**Consorcio:** Uniones temporales de empresas que sin constituir una nueva persona jurídica se organizan para participar en un procedimiento de contratación.

**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.

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

**Credenciales:** Documentos que demuestran las calificaciones profesionales y técnicas de un Oferente/Proponente, presentados como parte de la Oferta Técnica y en la forma establecida en el Pliego de Condiciones Específicas, para ser evaluados y calificados por los peritos, lo que posteriormente pasa a la aprobación del Comité de Compras y

Contrataciones de la entidad contratante, con el fin de seleccionar los Proponentes Habilitados, para la apertura de su Oferta Económica Sobre B.

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

**Día:** Significa días calendarios.

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

**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.

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

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

**Licitación Pública:** 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. Las licitaciones públicas podrán ser internacionales o nacionales. La licitación pública nacional va dirigida a los Proveedores nacionales o extranjeros domiciliados legalmente en el país.

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

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

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

**Oferta Económica:** Precio fijado por el Oferente en su Propuesta.

**Oferta Técnica:** Especificaciones de carácter técnico-legal de los bienes 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 en la fase de Evaluación Técnica del Proceso.

**Peritos:** Funcionarios expertos en la materia del proceso llevado a cabo, de la Entidad Contratante, de otra entidad pública o contratados para el efecto y que colaborarán asesorando, analizando y evaluando propuestas, confeccionando los informes que contengan los resultados y sirvan de sustento para las decisiones que deba adoptar el Comité de Compras y Contrataciones.

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

**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.

**Resolución de la Adjudicación:** Acto Administrativo mediante el cual el Comité de Compras y Contrataciones procede a la Adjudicación al/los oferentes(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.

**Lote de Alimentos:** Combinación de alimentos (Ítems) que deberán ser ofertados por los proveedores por lote, según lo establecen los términos de este Pliego de Condiciones.

**Recinto:** Sede o centro de estudio que compone al ISFODOSU ubicado en diferentes partes de la República Dominicana.

#### **1.4 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.

### 1.5 Precio de la Oferta

Los precios cotizados por el Oferente en el Formulario de Presentación de Oferta Económica deberán ajustarse a los requerimientos que se indican a continuación.

Todos los lotes y/o artículos deberán enumerarse y cotizarse por separado en el Formulario de Presentación de Oferta Económica. Si un formulario de Oferta Económica detalla artículos, pero no los cotiza, se asumirá que está incluido en la Oferta. Asimismo, cuando algún lote o artículo no aparezca en el formulario de Oferta Económica se asumirá de igual manera, que está incluido en la Oferta.

El precio cotizado en el formulario de Presentación de la Oferta Económica deberá ser el precio total de la oferta, excluyendo cualquier descuento que se ofrezca.

Los precios cotizados por el Oferente serán fijos durante la ejecución del Contrato y no estarán sujetos a ninguna variación por ningún motivo, salvo lo establecido en los **Datos de la Licitación (DDL)**.

### 1.6 Moneda de la Oferta

El precio en la Oferta deberá estar expresado en moneda nacional, (Pesos Dominicanos, RD\$)

### 1.7 Normativa Aplicable

El proceso de Licitación, el Contrato y su posterior ejecución se regirán por la Constitución de la República Dominicana, Ley No. 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 No. 449-06 de fecha seis (06) de diciembre del 2006; y su Reglamento de Aplicación emitido mediante el Decreto No. 543-12, de fecha Seis (06) de septiembre del 2012, por las normas que se dicten en el marco de la misma, así como por el presente Pliego de Condiciones y por el Contrato a intervenir.

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) La Ley No. 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 No. 449-06 de fecha seis (06) de diciembre del 2006;
- 3) El Reglamento de Aplicación de la Ley No. 340-06, emitido mediante el Decreto No. 543-12, de fecha Seis (06) de septiembre del 2012;
- 4) El Pliego de Condiciones Específicas;
- 5) La Oferta y las muestras que se hubieren acompañado;

- 6) La Adjudicación;
- 7) El Contrato;

### **1.8 Competencia Judicial**

Todo litigio, controversia o reclamación resultante de este documento y/o el o los Contratos a intervenir, sus incumplimientos, interpretaciones, resoluciones o nulidades serán sometidos al Tribunal Superior Administrativo conforme al procedimiento establecido en la Ley que instituye el Tribunal Superior Administrativo.

### **1.9 Proceso Arbitral**

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. 479-08, de fecha treinta (30) de diciembre del dos mil ocho (2008).

### **1.10 De la Publicidad**

La convocatoria a presentar ofertas en las licitaciones públicas deberá publicarse en el Portal Administrado por el Órgano Rector y en el portal institucional, así como también en un mínimo de dos (2) diarios de circulación nacional por el término de dos (2) días consecutivos, con un mínimo de treinta (30) días hábiles de anticipación a la fecha fijada para la recepción y apertura de ofertas técnicas, computados a partir del día siguiente a la última publicación.

### **1.11 Etapas de la Licitación**

#### **Etapas Múltiple:**

Cuando la Ofertas Técnicas y las Ofertas Económicas se evalúan en etapas separadas:

**Etapas I:** Se inicia con el proceso de entrega de los “**Sobres A**”, contentivos de las Ofertas Técnicas, acompañadas de las muestras, si procede, en acto público y en presencia de Notario Público. Concluye con la valoración de las Ofertas Técnicas y la Resolución emitida por el Comité de Compras y Contrataciones sobre los resultados del Proceso de Homologación.

**Etapas II:** Se inicia con la apertura y lectura en acto público y en presencia de Notario Público de las Ofertas Económicas “**Sobre B**”, que se mantenían en custodia y que resultaron habilitados en la primera etapa del procedimiento, y concluye con la Resolución de Adjudicación a los Oferentes/Proponentes.

### **1.12 Órgano de Contratación**

El órgano administrativo competente para la contratación de los bienes a ser adquiridos es la Entidad Contratante en la persona de la Máxima Autoridad Ejecutiva de la institución.

### 1.13 Atribuciones

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

- a) Definir la Unidad Administrativa que tendrá la responsabilidad técnica de la gestión.
- b) Nombrar a los Peritos.
- c) Determinar funciones y responsabilidades por unidad partícipe y por funcionario vinculado al proceso.
- d) Cancelar, declarar desierta o nula, total o parcialmente la Licitación, por las causas que considere pertinentes. En consecuencia, podrá efectuar otras Licitaciones en los términos y condiciones que determine.

### 1.14 Órgano Responsable del Proceso

El Órgano responsable del proceso de Licitación es el Comité de Compras y Contrataciones. 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.

### 1.15 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/o Ofertas, si las mismas no demuestran que cumplen con los requisitos establecidos en el presente Pliego de Condiciones Específicas.

### 1.16 Prácticas Corruptas o Fraudulentas

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 anteriores se entenderá por:

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

- b) **“Práctica Fraudulenta”**, es cualquier acto u omisión incluyendo una tergiversación de los hechos con el fin de influir en un proceso de contratación o en la ejecución de un Contrato de obra pública en perjuicio del contratante; la expresión comprende las prácticas colusorias entre los licitantes (con anterioridad o posterioridad a la presentación de las ofertas) con el fin de establecer precios de oferta a niveles artificiales y no competitivos y privar al contratante de las ventajas de la competencia libre y abierta, coercitivas y obstructiva.

### **1.17 De los Oferentes/ Proponentes Hábiles e Inhábiles**

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

### **1.18 Prohibición a Contratar**

No podrán participar como Oferentes/Proponentes, en forma directa o indirecta, las personas físicas o sociedades comerciales que se encuentran descritas en el Art. 14 de la Ley No. 340-06, de fecha dieciocho (18) de agosto del 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 dos mil seis (2006).

### **1.19 Demostración de Capacidad para Contratar**

Los Oferentes/Proponentes deben demostrar que:

- 1) Poseen las calificaciones profesionales y técnicas que aseguren su competencia, los recursos financieros, el equipo y demás medios físicos, la fiabilidad, la experiencia y el personal necesario para ejecutar el contrato.
- 2) 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;
- 3) Han cumplido con sus obligaciones tributarias y de seguridad social;
- 4) Han cumplido con las demás condiciones de participación, establecidas de antemano en los avisos y el presente Pliego de Condiciones;

- 5) Se encuentran legalmente domiciliados y establecidos en el país, cuando se trate de licitaciones públicas nacionales;
- 6) Que los fines sociales sean compatibles con el objeto contractual;

### **1.20 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.

### **1.21 Subsanaciones**

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. En caso de que se presenten subsanaciones en el citado proceso, se hará basado en las normativas legales vigentes, tomando como punto de referencia el artículo 91 y siguientes del Decreto No. 543-12 que establece el Reglamento de la Ley sobre Compras y Contrataciones de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones.

### **1.23 Garantías**

Los importes correspondientes a las garantías deberán hacerse en la misma moneda utilizada para la presentación de la Oferta. Cualquier garantía presentada en una moneda diferente a la presentada en la Oferta será descalificada sin más trámite.

Los Oferentes/Proponentes deberán presentar las siguientes garantías:

#### **1.23.1 Garantía de la Seriedad de la Oferta**

Correspondiente al uno por ciento (1%) del monto total de la Oferta.

**PÁRRAFO I.** La Garantía de Seriedad de la Oferta será de cumplimiento obligatorio y vendrá incluida dentro de la Oferta Económica. La omisión en la presentación de la Oferta de la Garantía de Seriedad de Oferta o cuando la misma fuera insuficiente, conllevará la desestimación de la Oferta sin más trámite.

#### **1.23.2 Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato**

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 Bancaria o Pólizas de Fianzas de compañías

aseguradoras de reconocida solvencia en la República Dominicana, con las condiciones de ser incondicionales, irrevocables y renovables, en el plazo de **Cinco (5) días hábiles**, contados a partir de la Notificación de la Adjudicación, por el importe del **CUATRO POR CIENTO (4%)** del monto total del Contrato a intervenir, a disposición de la Entidad Contratante, cualquiera que haya sido el procedimiento y la forma de Adjudicación del Contrato. En el caso de que el adjudicatario sea una Micro, Pequeña y Mediana empresa (MIPYME) el importe de la garantía será de un **UNO POR CIENTO (1%)**. La Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato debe ser emitida por una entidad bancaria de reconocida solvencia en la República Dominicana.

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 Oferente que hubiera obtenido la siguiente posición en el proceso de Adjudicación, conforme al Reporte de Lugares Ocupados. El nuevo Oferente Adjudicatario depositará la Garantía y suscribirá el Contrato de acuerdo al plazo que le será otorgado por la Entidad Contratante, mediante comunicación formal.

#### **1.24 Devolución de las Garantías**

- 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 de contrato.
- b) **Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato:** Una vez cumplido el contrato a satisfacción de la Entidad Contratante, cuando no quede pendiente la aplicación de multa o penalidad alguna.

#### **1.25 Consultas**

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 por escrito, sus representantes legales, o quien éstos identifiquen para el efecto. La Unidad Operativa de Compras y Contrataciones, dentro del plazo previsto, se encargará de obtener las respuestas conforme a la naturaleza de la misma.

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

**COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES**

**Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña**

Referencia: **ISFODOSU-CCC-LPN-2019-0009**<sup>2</sup>

Dirección: **C/Caonabo, esq. Leonardo Da Vinco, Sector  
Renacimiento, Santo Domingo, Rep. Dom.**

Fax: **N/A**

Teléfonos: **809-482-3797 / 809-482-3801**

Correo electrónico: **licitaciones@isfodosu.edu.do**

### **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. 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 Oferentes que hayan adquirido el Pliego de Condiciones Específicas y publicadas en el portal institucional y en el administrado por el Órgano Rector.

### **1.27 Enmiendas**

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 institucional y en el administrado por el Órgano Rector.

Tanto las Enmiendas como las Circulares emitidas 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**

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, de acuerdo a lo indicado a partir del artículo 67 de la ley No. 340-06 sobre Compras y Contrataciones de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones con modificaciones de Ley 449-06.

## Sección II

### Datos de la Licitación (DDL)

#### 2.1 Objeto de la Licitación

Constituye el objeto de la presente convocatoria la Adquisición de alimentos para consumo de estudiantes y empleados de los recintos del ISFODOSU, de acuerdo con las condiciones fijadas en el presente Pliego de Condiciones Específicas.

#### 2.2 Procedimiento de Selección

Licitación Pública Nacional por Lotes en Etapa Múltiple. Los alimentos serán adquiridos a proveedores con la capacidad de suplir la totalidad de los alimentos dentro del Lote para el cual están participando:

1. El proceso de licitación será llevado a cabo por lotes. Cada lote contiene una cantidad determinada de alimentos crudos y procesados (ítems). En el anexo 2 de este pliego de condiciones se presenta un desglose sobre las cantidades de los alimentos solicitados, divididos por recinto.
2. Los alimentos serán entregados en cada Recinto (Ver anexo 1) de acuerdo al plan de entrega presentado posterior a la adjudicación. Los oferentes deberán contemplar que, estas entregas pueden ser semanal, quincenal o mensual.
3. Los proveedores podrán participar en tantos lotes como consideren, que pueden suplir con la salvedad de que deberán ser capaces de ofrecer todos los ítems dentro del lote en el que están participando. De lo contrario, sino cotiza una de los productos contenidos dentro de un mismo lote, quedará descalificado para el lote en cuestión.
4. Un oferente podrá resultar adjudicatario de hasta un máximo del veinte por ciento (20%) de los lotes licitados, equivalente a 12 Lotes. No obstante, el oferente podrá aplicar en los lotes que desee sin restricción de cantidad. Esta medida se toma con la idea de dar mayor participación a proveedores y asegurar el cumplimiento del Principio de Competencia establecido por la Ley 340-06 sobre Compras y Contrataciones.
5. Debido a la necesidad del ISFODOSU de garantizar el suministro a tiempo de los alimentos en estado fresco y adecuado para el consumo; se dará preferencia a los oferentes cuyo local, almacén o centro de distribución se encuentren más cercanos a los Recintos en sus diferentes ubicaciones. Además, esta medida se toma con la

intención de incentivar el mercado local de los Recintos que componen al ISFODOSU.

6. Para los fines de este proceso de Licitación, se considera como Oferente más cercano aquel local, almacén o centro de distribución que se encuentre ubicado a una distancia menor que el de cualquier otro oferente, por lo que todos los proveedores participantes deberán de especificar su ubicación y la distancia en relación a los Recintos para los lotes en los que están participando.

**IMPORTANTE: El ISFODOSU se reserva el derecho de DESCALIFICAR AUTOMATICAMENTE aquellos proveedores que hayan dado servicios anteriormente al Instituto (Por Recinto) y que hayan recibido más de dos Reportes de Incidencias relacionados con los servicios/productos ofrecidos.**

### **2.3 Fuente de Recursos**

**El Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña (ISFODOSU)** de conformidad con el Artículo 32 del Reglamento No. 543-12 sobre Compras y Contrataciones Públicas de Bienes, Servicios y Obras, ha tomado las medidas previsoras necesarias a los fines de garantizar la apropiación de fondos correspondiente, dentro del Presupuesto del año **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.

### **2.4 Condiciones de Pago**

La Entidad Contratante no podrá comprometerse a entregar, por concepto de avance, un porcentaje mayor al veinte por ciento (20%) del valor del Contrato.

En caso de que el adjudicatario del contrato sea una Micro, Pequeña y Mediana empresa (MIPYME) la entidad contratante deberá entregar 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.

**Los pagos se realizarán de forma periódica, contra presentación de factura y conduce correspondientes.**

## 2.5 Cronograma de la Licitación<sup>3</sup>

ACTIVIDADES	PERÍODO DE EJECUCIÓN
1. Publicación llamado a participar en la licitación	Dos días consecutivos / dos diarios de circulación nacional. <b>Miércoles 21 de Agosto del 2019</b>
2. Período para realizar consultas por parte de los interesados	50% del plazo para presentar Ofertas Hasta <b>el Jueves 12 de Septiembre del 2019 hasta las 9:15 am.</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>el Miércoles 25 de Septiembre del 2019, hasta las 09:52 pm.</b>
4. Recepción de Propuestas: “Sobre A” y “Sobre B” y apertura de “Sobre A” Propuestas Técnicas	30 días hábiles contados a partir de la última publicación <b>Lunes 07 de octubre del 2019</b> <b>La Apertura se realizará a las 11:00 AM en el Salón de Reuniones de la Rectoría. Se recibirán las ofertas hasta las 10:30 AM del mismo día en el Departamento Jurídico de la Rectoría.</b>
5. Visita Técnica a Proveedores participantes en el proceso.	<b>Desde el Lunes 07 de octubre hasta el Viernes 11 de Octubre del 2019</b>
6. Verificación, Validación y Evaluación contenido de las Propuestas Técnicas “Sobre A”	Plazo razonable conforme al objeto de la contratación <b>Hasta el Lunes 16 de Octubre del 2019</b>
7. Notificación de errores u omisiones de naturaleza subsanables.	Plazo razonable conforme al objeto de la contratación <b>Hasta el Lunes 16 de octubre del 2019</b>
8. Periodo de subsanación de ofertas	Plazo razonable conforme al objeto de la Contratación <b>Hasta el jueves 19 de octubre del 2019</b>
9. Período de Ponderación de Subsanaciones	Plazo razonable conforme al objeto de la contratación <b>Hasta el lunes 21 de octubre del 2019</b>

<sup>3</sup> **Nota:** Incluir en el cronograma una actividad de reunión técnica o aclaratoria, si procede.

<b>10.</b> Apertura del Sobre B (Oferta Económica) de los proveedores habilitados	El <b>Martes 22 de octubre del 2019 a las 11:00 AM</b> en la Rectoría del ISFODOSU.
<b>11.</b> Adjudicación	Concluido el proceso de evaluación <b>Viernes 01 de noviembre del 2019.</b>
<b>12.</b> Notificación y Publicación de Adjudicación	5 días hábiles a partir del Acto Administrativo de Adjudicación.
<b>13.</b> Plazo para la constitución de la Garantía Bancaria de Fiel Cumplimiento de Contrato	Dentro de los siguientes 05 días hábiles, contados a partir de la Notificación de Adjudicación.
<b>14.</b> Suscripción del Contrato	No mayor a 20 días hábiles contados a partir de la Notificación de Adjudicación.
<b>15.</b> Publicación de los Contratos en el portal institución y en el portal administrado por el Órgano Rector.	Inmediatamente después de suscritos por las partes.

## 2.6 Disponibilidad y Adquisición del Pliego de Condiciones

El Pliego de Condiciones estará disponible para quien lo solicite, en la sede central del Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña ubicada en la **Calle Caonabo Esq. Leonardo Da Vinci** en el horario de **8:00 AM al 4:30 PM** en la fecha indicada en el Cronograma de la Licitación y en la página Web de la institución [www.isfodosu.edu.do](http://www.isfodosu.edu.do) y en el portal administrado por el Órgano Rector, [www.comprasdominicana.gov.do](http://www.comprasdominicana.gov.do), para todos los interesados.

El Oferente que adquiera el Pliego de Condiciones a través de la página Web de la institución, [www.isfodosu.edu.do](http://www.isfodosu.edu.do) o del portal administrado por el Órgano Rector, [www.comprasdominicana.gov.do](http://www.comprasdominicana.gov.do), deberá enviar un correo electrónico a [licitaciones@isfodosu.edu.do](mailto:licitaciones@isfodosu.edu.do), o en su defecto, notificar a la División de Compras y Contrataciones del Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña sobre la adquisición del mismo, a los fines de que la Entidad Contratante tome conocimiento de su interés en participar y sean debidamente registrados en el Registro de Interesados para el Proceso.

## 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 y su Representante Legal, a los procedimientos, condiciones, estipulaciones y normativas, sin excepción alguna, establecidos en el presente Pliego de Condiciones, el cual tienen carácter jurídicamente obligatorio y vinculante.

## **2.8 Descripción de los Bienes**

Este proceso de contratación se realizará en base a Lotes. Los lotes serán distribuidos en base a la ubicación de los Recintos, así como los grupos alimenticios que cubrirá este proceso.

Los oferentes de este proceso podrán ver estas tablas en los anexos 1 y 2, según corresponda

## Recinto Félix Evaristo Mejía (FEM)

Código de lote	Grupo Alimenticio	No. Ítem	Producto	Cantidad	Unidad de Medida
FEM-01	Bebidas	1	Jugo concentrado (Sabores varios)	700,00	Galón
		2	Jugos Varios Sabores (330 ML C/Sorbete)	2.000,00	Unidad (330 ML)
		3	Malta	20.000,00	Empaque Plástico (8 oz)
FEM-02	Carbohidratos y Cereales	4	Arroz Premium Selecto	400,00	Saco (125 Lb)
		5	Avena en Hojuelas	700,00	Libra
		6	Coditos	100,00	Empaque (10 Lb)
		7	Espagueti	100,00	Empaque (10 Lb)
		8	Galletas de Avena (20/1)	3.500,00	Unidad
		9	Galletas de Soda	300,00	Empaque (20/1)
		10	Harina de Maíz	50,00	Empaque (5Lb)
		11	Harina de trigo	100,00	(saco 20 lb)
		12	Muffins de Harina de Maíz	3.000,00	Unidad
		13	Pan Cuadrado Blanco	1.000,00	Viga (30/1)
		14	Pan Cuadrado Integral	200,00	Viga (30/1)
		15	Pan de Agua	25.000,00	Unidad
		16	Pan de Hot Dog	25.000,00	Unidad
		17	Pan Sobado	25.000,00	Unidad
		18	Penne	50,00	Empaque (10 Lb)
FEM-03	Carnes	19	Chuleta de Cerdo Fresca (Center Cut)	10.000,00	Libra
		20	Filete de Cerdo Fresco	8.000,00	Libra

		<b>21</b>	Filete de Res de Premium	13.000,00	Libra
		<b>22</b>	Jamón Cocido de Cerdo Tipo Picnic	5.000,00	Libra
		<b>23</b>	Longaniza de Cerdo Selecta	1.000,00	Libra
		<b>24</b>	Molida de Res Premium	1.700,00	Libra
		<b>25</b>	Muslo de Pollo Deshuesado (Empacado)	12.000,00	Libra
		<b>26</b>	Pechuga de Pollo Fresca	13.000,00	Libra
		<b>27</b>	Salami Súper Especial	3.500,00	Libra
		<b>28</b>	Salchichas de Cerdo	475,00	Paquete (32/1)
		<b>29</b>	Salchichas de Pollo	500,00	Paquete (30/1)
		<b>30</b>	Tocineta Fresca	800,00	Libra
<b>FEM-04</b>	<b>Condimentos</b>	<b>31</b>	Aceite de Olivo Extra Virgen	25,00	Frasco (5 Litros)
		<b>32</b>	Aceite de Soya	850,00	Galón
		<b>33</b>	Agrio de Naranja	350,00	Galón
		<b>34</b>	Sal de Cocina	350,00	Empaque (10 Lbs)
		<b>35</b>	Salsa China	250,00	Galón
		<b>36</b>	Salsa de Tomate para Cocinar	300,00	Empaque 7 Lb
		<b>37</b>	Sazón en Polvo Completo	500,00	Empaque (5 Lb)
		<b>38</b>	Sazón Líquido	300,00	Galón
		<b>39</b>	Sopita	60,00	Caja 240/1
		<b>40</b>	Vinagre de Cocina	260,00	Galón
		<b>41</b>	Vino Blanco para Cocinar	200,00	Unidad
		<b>42</b>	Vino Tinto para Cocinar	200,00	Unidad

<b>FEM-05</b>	<b>Embutidos y Proteínas</b>	<b>43</b>	Crema de Leche	150,00	Litro		
		<b>44</b>	Huevos	40.000,00	Unidad		
		<b>45</b>	Leche de Coco	200,00	Lata (15 Onzas)		
		<b>46</b>	Leche líquida entera	1.000,00	Litro		
		<b>47</b>	Leche en Polvo	350,00	Funda (2200 Gramos)		
		<b>48</b>	Leche Evaporada	2.200,00	Lata (315 Gramos)		
		<b>49</b>	Queso Blanco de Freír	2.000,00	Libra		
		<b>50</b>	Queso Cheddar	3.500,00	Libra		
		<b>51</b>	Queso Danés	2.750,00	Libra		
		<b>52</b>	Queso Mozzarella	500,00	Libra		
		<b>53</b>	Yogurt Sabores Varios	60.000,00	Unidad (Botella plástica bebible 8 onza)		
		<b>FEM-06</b>	<b>Enlatados/Empaquetados/Conservas</b>	<b>54</b>	Atún en Agua	1.000	Lata (142 Gramos)
				<b>55</b>	Azúcar Blanca	5.000	Libra
<b>56</b>	Azúcar Morena			3.000	Libra		
<b>57</b>	Café Molido			1.000	Libra		
<b>58</b>	Cocoa			500	Empaque (32 Onzas)		
<b>59</b>	Cremora			60	Frasco (312 Gramos)		
<b>60</b>	Gandules en lata			250	Lata (10 lb)		
<b>61</b>	Gelatina Sabores Varios			1.000	Empaque (148 Gramos)		
<b>62</b>	Hongos de Lata			50	Lata 4 Lbs		
<b>63</b>	Kétchup			60	Empaque (7Lb)		
<b>64</b>	Maíz en Lata			1.000	Lata (15 Onzas)		

		<b>65</b>	Mantequilla	150	Tarro (5 Lb)
		<b>66</b>	Mayonesa	160	Empaque (8 Lb)
		<b>67</b>	Petit Pois	800	Lata (15 Onzas)
		<b>68</b>	Sardina	1.000	Empaque (7.4 Onzas)
<b>FEM-07</b>	<b>Espicias</b>	<b>69</b>	Canela en Polvo	20,00	Libra
		<b>70</b>	Canela Entera	30,00	Libra
		<b>71</b>	Clavo Dulce	30,00	Libra
		<b>72</b>	Jengibre	50,00	Libra
		<b>73</b>	Malagueta	10,00	Libra
		<b>74</b>	Orégano Molido	150,00	Libra
		<b>75</b>	Pimienta Negra Molida	30,00	Libra
		<b>76</b>	Vainilla Blanca	30,00	Galón
		<b>77</b>	Vainilla Negra	30,00	Galón
<b>FEM-08</b>	<b>Legumbres</b>	<b>78</b>	Habichuela Blanca	800,00	Libra
		<b>79</b>	Habichuela Negra	800,00	Libra
		<b>80</b>	Habichuela Pinta	3.000,00	Libra
		<b>81</b>	Habichuela Roja	1.000,00	Libra
		<b>82</b>	Lentejas	800,00	Libra
<b>FEM-09</b>	<b>Pescados</b>	<b>83</b>	Filete de bacalao	3.500,00	Libra
		<b>84</b>	Filete de dorado	3.500,00	Libra
		<b>85</b>	Filete Mero Basa	3.500,00	Libra
		<b>86</b>	Filete de Tilapia	3.500,00	Libra
<b>FEM-10</b>	<b>Viveres</b>	<b>87</b>	Auyama	600,00	Libra

		<b>88</b>	Batata	3.500,00	Libra
		<b>89</b>	Guineítos Verdes	27.000,00	Unidad
		<b>90</b>	Ñame	10.000,00	Libra
		<b>91</b>	Papa Selecta	4.000,00	Libra
		<b>92</b>	Plátano Maduro	23.000,00	Unidad
		<b>93</b>	Plátano Verde	17.000,00	Unidad
		<b>94</b>	Yautía Blanca	10.000,00	Libra
		<b>95</b>	Yuca encerada	9.000,00	Libra

### Recinto Eugenio María de Hostos (EMH)

Código de lote	Grupo Alimenticio	No. Ítem	Producto	Cantidad	Unidad de Medida
<b>EMH-011</b>	<b>Bebidas</b>	<b>96</b>	Jugo concentrado (Sabores varios)	300,00	Galón
		<b>97</b>	Jugos Varios Sabores (330 ML C/Sorbete)	5.000,00	Unidad (300 ML)
		<b>98</b>	Malta	6.000,00	Empaque Plástico (8 oz)
<b>EMH-012</b>	<b>Carbohidratos y Cereales</b>	<b>99</b>	Arroz Premium Selecto	800,00	Saco (125 Lb)
		<b>100</b>	Avena en Hojuelas	1.200,00	Libra
		<b>101</b>	Coditos	50,00	Empaque (10 Lb)
		<b>102</b>	Espagueti	60,00	Empaque (10 Lb)
		<b>103</b>	Galletas de Avena	4.500,00	Unidad
		<b>104</b>	Galletas de Soda	100,00	Empaque (20/1)
		<b>105</b>	Harina de Maíz	50,00	Empaque (5Lb)
		<b>106</b>	Muffins de Harina de Maíz	1.000,00	Unidad

		<b>107</b>	Pan Cuadrado Blanco	2.100,00	Viga (30/1)
		<b>108</b>	Pan Cuadrado Integral	300,00	Viga (30/1)
		<b>109</b>	Pan de Agua	10.000,00	Unidad
		<b>110</b>	Pan de Hot Dog	8.000,00	Unidad
		<b>111</b>	Pan Sobado	12.000,00	Unidad
		<b>112</b>	Pasta de Lasagna	250,00	Empaque (300 Gramos)
		<b>113</b>	Penne	50,00	Empaque (10 Lb)
<b>EMH-013</b>	<b>Carnes</b>	<b>114</b>	Chuleta de Cerdo Fresca (Center Cut)	6.000,00	Libra
		<b>115</b>	Filete de Cerdo Fresco	5.000,00	Libra
		<b>116</b>	Filete de Res Premium	8.000,00	Libra
		<b>117</b>	Jamón Cocido de Cerdo Tipo Picnic	2.000,00	Libra
		<b>118</b>	Longaniza de Cerdo Selecta	2.500,00	Libra
		<b>119</b>	Molida de Res Premium	2.000,00	Libra
		<b>120</b>	Muslo de Pollo Deshuesado (Empacado)	10.000,00	Libra
		<b>121</b>	Pechuga de Pollo Fresca	10.000,00	Libra
		<b>122</b>	Pollo Entero Fresco	2.000,00	Libra
		<b>123</b>	Salami Súper Especial	2.500,00	Libra
		<b>124</b>	Salchichas de Cerdo	800,00	Paquete (32/1)
		<b>125</b>	Salchichas de Pollo	800,00	Paquete (30/1)
		<b>126</b>	Tocineta Fresca	800,00	Libra
<b>EMH-014</b>	<b>Condimentos</b>	<b>127</b>	Aceite de Olivo Extra Virgen	100,00	Frasco (5 Litros)
		<b>128</b>	Aceite de Soya	700,00	Galón

		<b>129</b>	Agrio de Naranja	200,00	Galón
		<b>130</b>	Sal de Cocina	200,00	Empaque (10 Lbs)
		<b>131</b>	Salsa Bolognesa (Pizza)	5,00	Empaque (7 Libras)
		<b>132</b>	Salsa China	12,00	Galón
		<b>133</b>	Salsa de Tomate para Cocinar	35,00	Empaque 7 Lb
		<b>134</b>	Sazón en Polvo Completo	10,00	Empaque (5 Lb)
		<b>135</b>	Sazón Líquido	20,00	Galón
		<b>136</b>	Sopita	5,00	Caja 240/1
		<b>137</b>	Vinagre de Cocina	125,00	Galón
		<b>138</b>	Vino Blanco para Cocinar	150,00	Unidad
		<b>139</b>	Vino Tinto para Cocinar	150,00	Unidad
<b>EMH-015</b>	<b>Embutidos y Proteínas</b>	<b>140</b>	Huevos	30.000,00	Unidad
		<b>141</b>	Leche en Polvo	300,00	Funda (2200 Gramos)
		<b>142</b>	Leche Líquida Entera	6.000,00	Litro
		<b>143</b>	Leche Evaporada	3.000,00	Lata (315 Gramos)
		<b>144</b>	Leche Condensada	250,00	Lata (405 Gramos)
		<b>145</b>	Leche de Coco	800,00	Lata (15 Onzas)
		<b>146</b>	Crema de Leche	200,00	Litro
		<b>147</b>	Queso Blanco de Freír	1.500,00	Libra
		<b>148</b>	Queso Cheddar	1.500,00	Libra
		<b>149</b>	Queso Danés	1.500,00	Libra
		<b>150</b>	Queso Mozzarella	1.500,00	Libra

		<b>151</b>	Yogurt Sabores Varios	50.000,00	Unidad (Botella plástica bebible 8 onza)
<b>EMH-016</b>	<b>Enlatados/Empaquetados/Conservas</b>	<b>152</b>	Atún en Agua	3.500,00	Lata (142 Gramos)
		<b>153</b>	Azúcar Blanca	500,00	Libra
		<b>154</b>	Azúcar Morena	3.000,00	Libra
		<b>155</b>	Café Molido	1.200,00	Libra
		<b>156</b>	Cocoa	400,00	Empaque (32 Onzas)
		<b>157</b>	Cremora	100,00	Frasco (312 Gramos)
		<b>158</b>	Gandules	200,00	Lata (10 LB)
		<b>159</b>	Gelatina Sabores Varios	2.500,00	Empaque (148 Gramos)
		<b>160</b>	Hongos de Lata	50,00	Lata 4 Lbs
		<b>161</b>	Kétchup	100,00	Empaque (7Lb)
		<b>162</b>	Maíz en Lata	1.500,00	Lata (15 Onzas)
		<b>163</b>	Mantequilla	80,00	Tarro (5 Lb)
		<b>164</b>	Mayonesa	200,00	Empaque (8 Lb)
		<b>165</b>	Mermelada Varios Sabores	100,00	Empaque 20 Onzas
		<b>EMH-017</b>	<b>Especias</b>	<b>166</b>	Petit Pois
<b>167</b>	Sardina			1.500,00	Empaque (7.4 Onzas)
<b>168</b>	Anís Estrellado				Libra
<b>169</b>	Canela en Polvo			25,00	Libra
<b>170</b>	Canela Entera			100,00	Libra
<b>171</b>	Clavo Dulce			12,00	Libra
		<b>172</b>	Jengibre	100,00	Libra
		<b>173</b>	Malagueta	15,00	Libra

		<b>174</b>	Nuez Moscada Molida	12,00	Libra
		<b>175</b>	Orégano Molido	55,00	Libra
		<b>176</b>	Pimienta Negra Molida	25,00	Libra
		<b>177</b>	Vainilla Blanca	20,00	Galón
		<b>178</b>	Vainilla Negra	20,00	Galón
<b>EMH-018</b>	<b>Legumbres</b>	<b>179</b>	Habichuela Blanca	1.000,00	Libra
		<b>180</b>	Habichuela Negra	1.000,00	Libra
		<b>181</b>	Habichuela Pinta	2.000,00	Libra
		<b>182</b>	Habichuela Roja	2.200,00	Libra
		<b>183</b>	Lentejas	800,00	Libra
<b>EMH-019</b>	<b>Pescados</b>	<b>184</b>	Filete de bacalao	4.000,00	Libra
		<b>185</b>	Filete de dorado	2.000,00	Libra
		<b>186</b>	Filete de Tilapia	3.000,00	Libra
<b>EMH-20</b>	<b>Viveres</b>	<b>187</b>	Auyama	1.000,00	Libra
		<b>188</b>	Batata	2.000,00	Libra
		<b>189</b>	Guineítos Verdes	12.000,00	Unidad
		<b>190</b>	Ñame	1.000,00	Libra
		<b>191</b>	Papa Selecta	5.000,00	Libra
		<b>192</b>	Plátano Maduro	18.000,00	Unidad
		<b>193</b>	Plátano Verde	18.000,00	Unidad
		<b>194</b>	Yautía Blanca	2.000,00	Libra
		<b>195</b>	Yuca encerada	2.000,00	Libra

### Recinto Juan Vicente Moscoso (JVM)

Código de lote	Grupo Alimenticio	No. Ítem	Producto	Cantidad	Unidad de Medida
JVM-21	Bebidas	196	Jugo concentrado (Sabores varios)	720	Galón
		197	Jugos Varios Sabores (330 ML C/Sorbete)	12.000	Unidad (330 ML)
		198	Malta	10.000	Empaque Plástico (8 oz)
JVM-22	Carbohidratos y Cereales	199	Arroz Premium Selecto	260	Saco (125 Lb)
		200	Avena en Hojuelas	300	Libra
		201	Coditos	50	Empaque (10 Lb)
		202	Espagueti	50	Empaque (10 Lb)
		203	Galletas de Avena	12.000	Unidad
		204	Galletas de Soda	1,000	Empaque (20/1)
		205	Harina de Maíz	50	Empaque (5Lb)
		206	Harina de trigo	1.000	Saco de 20 lb
		207	Muffins de Harina de Maíz	8.400	Unidad
		208	Pan Cuadrado Blanco	540	Viga (30/1)
		209	Pan Cuadrado Integral	150	Viga (30/1)
		210	Pan de Hot Dog	8,500	Unidad
		211	Pan Sobado	67,500	Unidad
JVM-23	Carnes	212	Pasta de Lasagna	450	Empaque (300 Gramos)
		213	Penne	50	Empaque (10 Lb)
		214	Chuleta de Cerdo Fresca (Center Cut)	4.500	Libra
		215	Filete de Cerdo Fresco	3.100	Libra
		216	Filete de Res Premium	5.500	Libra

		<b>217</b>	Jamón Cocido de Cerdo Tipo Picnic	2,000	Libra
		<b>218</b>	Longaniza de Cerdo Selecta	1.600	Libra
		<b>219</b>	Molida de Res Premium	1.500	Libra
		<b>220</b>	Muslo de Pollo Deshuesado (Empacado)	1.200	Libra
		<b>221</b>	Pechuga de Pollo Fresca	2.400	Libra
		<b>222</b>	Pollo Entero Fresco	8,500	Libra
		<b>223</b>	Salami Súper Especial	2,000	Libra
		<b>224</b>	Salchichas de Cerdo	350	Paquete (32/1)
		<b>225</b>	Salchichas de Pollo	400	Paquete (30/1)
		<b>226</b>	Tocineta Fresca	150	Libra
<b>JVM-24</b>	<b>Condimentos</b>	<b>227</b>	Aceite de Olivo Extra Virgen	100	Frasco (5 Litros)
		<b>228</b>	Aceite de Soya	800	Galón
		<b>229</b>	Agrio de Naranja	150	Galón
		<b>230</b>	Sal de Cocina	250	Empaque (10 Lbs)
		<b>231</b>	Salsa China	50	Galón
		<b>232</b>	Salsa de Tomate para Cocinar	250	Empaque 7 Lb
		<b>233</b>	Sazón en Polvo Completo	450	Empaque (5 Lb)
		<b>234</b>	Sopita	40	Caja 240/1
		<b>235</b>	Vinagre de Cocina	300	Galón
		<b>236</b>	Vino Blanco para Cocinar	300	(Frasco 700 ML)
<b>237</b>	Vino Tinto para Cocinar	100	(Frasco 700 ML)		
<b>JVM-25</b>	<b>Embutidos y Proteínas</b>	<b>238</b>	Crema de Leche	200	Litro
		<b>239</b>	Huevos	14.500	Unidad
		<b>240</b>	Leche Condensada	800	Lata (405 Gramos)
		<b>241</b>	Leche de Coco	600	Lata (15 Onzas)
		<b>242</b>	Leche en Polvo	500	Funda (2200 Gramos)

		<b>243</b>	Leche Evaporada	1,200	Lata (315 Gramos)
		<b>244</b>	Leche Líquida Entera	2.500	Litro
		<b>245</b>	Queso Blanco de Freír	1.500	Libra
		<b>246</b>	Queso Cheddar	1.100	Libra
		<b>247</b>	Queso Danés	1.100	Libra
		<b>248</b>	Queso Mozzarella	150	Libra
		<b>249</b>	Yogurt Sabores Varios	40.000	Unidad (Botella plástica bebible 8 onza)
<b>JVM-26</b>	<b>Enlatados/Empaquetados/Conservas</b>	<b>250</b>	Atún en Agua	250	Lata (142 Gramos)
		<b>251</b>	Azúcar Blanca	3.000	Libra
		<b>252</b>	Azúcar Morena	1.500	Libra
		<b>253</b>	Café Molido	1.100	Libra
		<b>254</b>	Cocoa	1.100	Empaque (32 Onzas)
		<b>255</b>	Cremora	150	Frasco (312 Gramos)
		<b>256</b>	Gandules	110	Lata (10lb)
		<b>257</b>	Gelatina Sabores Varios	500	Empaque (148 Gramos)
		<b>258</b>	Hongos de Lata	180	Lata 4 Lbs
		<b>259</b>	Kétchup	150	Empaque (7Lb)
		<b>260</b>	Maíz en Lata	450	Lata (15 Onzas)
		<b>261</b>	Mantequilla	150	Tarro (5 Lb)
		<b>262</b>	Mayonesa	150	Empaque (8 Lb)
		<b>263</b>	Mermelada Varios Sabores	1.300	Empaque 20 Onzas
		<b>264</b>	Petit Pois	900	Lata (15 Onzas)
		<b>265</b>	Sardina	600	Empaque (7.4 Onzas)
<b>JVM-27</b>	<b>Espicias</b>	<b>266</b>	Canela Entera	35	Libra
		<b>267</b>	Jengibre	120	Libra
		<b>268</b>	Orégano entero	60	Libra
		<b>269</b>	Vainilla Blanca	15	Galón
<b>JVM-28</b>	<b>Legumbres</b>	<b>270</b>	Habichuela Pinta	1.200	Libra
		<b>271</b>	Habichuela Roja	1.200	Libra
		<b>272</b>	Lentejas	600	Libra
<b>JVM-29</b>	<b>Pescados</b>	<b>273</b>	Filete de bacalao	2.700	Libra

		<b>274</b>	Filete de dorado	5,300	Libra
		<b>275</b>	Filete de mero basa	6.600	Libra
<b>JVM-30</b>	<b>Viveres</b>	<b>276</b>	Auyama	800	Libra
		<b>277</b>	Batata	8.000	Libra
		<b>278</b>	Guineítos Verdes	14.400	Unidad
		<b>279</b>	Ñame	6.700	Libra
		<b>280</b>	Papa Selecta	7.700	Libra
		<b>281</b>	Plátano Maduro	14.400	Unidad
		<b>282</b>	Plátano Verde	14.400	Unidad
		<b>283</b>	Yautía Blanca	3.600	Libra
		<b>284</b>	Yuca encerada	4.500	Libra

### Recinto Luis Napoleón Núñez Molina (LNNM)

Código de lote	Grupo Alimenticio	No. ítem	Producto	Cantidad	Unidad de Medida
<b>LNM-31</b>	<b>Bebidas</b>	<b>285</b>	Jugo concentrado (Sabores varios)	300,00	Galón
		<b>286</b>	Jugos Varios Sabores (330 ML C/Sorbete)	20.000,00	Unidad (330 ML)
		<b>287</b>	Malta	20.000,00	Empaque Plástico (8 oz)
<b>LNM-32</b>	<b>Carbohidratos y Cereales</b>	<b>288</b>	Arroz Premium Selecto	600,00	Saco (125 Lb)
		<b>289</b>	Avena en Hojuelas	400,00	Libra
		<b>290</b>	Coditos	240,00	Empaque (10 Lb)
		<b>291</b>	Espagueti	500,00	Empaque (10 Lb)
		<b>292</b>	Galletas de Avena	30.000,00	Unidad
		<b>293</b>	Galletas de Soda	1.000,00	Empaque (20/1)
		<b>294</b>	Harina de Maíz	50,00	Empaque (5Lb)
		<b>295</b>	Muffins de Harina de Maíz	30.000,00	Unidad

		<b>296</b>	Pan Cuadrado Blanco	1.000,00	Viga (30/1)
		<b>297</b>	Pan Cuadrado Integral	200,00	Viga (30/1)
		<b>298</b>	Pan de Agua	16.000,00	Unidad
		<b>299</b>	Pan de Hot Dog	10.000,00	Unidad
		<b>300</b>	Pan Sobado	60.000,00	Unidad
		<b>301</b>	Pasta de Lasagna	400,00	Empaque (300 Gramos)
		<b>302</b>	Penne	50,00	Empaque (10 Lb)
<b>LNM-33</b>	<b>Carnes</b>	<b>303</b>	Chuleta de Cerdo Fresca (Center Cut)	3.000,00	Libra
		<b>304</b>	Filete de Cerdo Fresco	5.000,00	Libra
		<b>305</b>	Filete de Res Premium	5.000,00	Libra
		<b>306</b>	Jamón Cocido de Cerdo Tipo Picnic	8.000,00	Libra
		<b>307</b>	Longaniza de Cerdo Selecta	5.000,00	Libra
		<b>308</b>	Molida de Res Premium	3.000,00	Libra
		<b>309</b>	Muslo de Pollo Deshuesado (Empacado)	6.000,00	Libra
		<b>310</b>	Pechuga de Pollo Fresca	6.000,00	Libra
		<b>311</b>	Pollo Entero Fresco	10.000,00	Libra
		<b>312</b>	Salami Súper Especial	5.000,00	Libra
		<b>313</b>	Salchichas de Cerdo	800,00	Paquete (32/1)

		<b>314</b>	Salchichas de Pollo	500,00	Paquete (30/1)
		<b>315</b>	Tocineta Fresca	280,00	Libra
<b>LNМ-34</b>	<b>Condimentos</b>	<b>316</b>	Aceite de Olivo Extra Virgen	50,00	Frasco (5 Litros)
		<b>317</b>	Aceite de Soya	1.500,00	Galón
		<b>318</b>	Agrio de Naranja	150,00	Galón
		<b>319</b>	Sal de Cocina	200,00	Empaque (10 Lbs)
		<b>320</b>	Salsa Bolognesa (Pizza)	100,00	Empaque (7 Libras)
		<b>321</b>	Salsa China	80,00	Galón
		<b>322</b>	Salsa de Tomate para Cocinar	1.000,00	Empaque 7 Lb
		<b>323</b>	Sazón en Polvo Completo	800,00	Empaque (5 Lb)
		<b>324</b>	Sazón Líquido	150,00	Galón
		<b>325</b>	Sopita	50,00	Caja 240/1
		<b>326</b>	Vinagre de Cocina	200,00	Galón
		<b>327</b>	Vino Blanco para Cocinar	150,00	(Frasco 700 ML)
		<b>328</b>	Vino Tinto para Cocinar	150,00	(Frasco 700 ML)
<b>LNМ-35</b>	<b>Embutidos y Proteínas</b>	<b>329</b>	Crema de Leche	800,00	Litro
		<b>330</b>	Huevos	60.000,00	Unidad
		<b>331</b>	Leche Condensada	400,00	Lata (405 Gramos)
		<b>332</b>	Leche de Coco	800,00	Lata (15 Onzas)

		<b>333</b>	Leche en Polvo	1.000,00	Funda (2200 Gramos)
		<b>334</b>	Leche Evaporada	3.000,00	Lata (315 Gramos)
		<b>335</b>	Leche Líquida Entera	2.000,00	Litro
		<b>336</b>	Queso Blanco de Freír	7.000,00	Libra
		<b>337</b>	Queso Cheddar	1.200,00	Libra
		<b>338</b>	Queso Danés	1.300,00	Libra
		<b>339</b>	Queso Mozzarella	1.500,00	Libra
		<b>340</b>	Yogurt Sabores Varios	60.000,00	Unidad (Botella plástica bebible 8 onza)
<b>LNM-36</b>	<b>Enlatados/Empaquetados/Conservas</b>	<b>341</b>	Atún en Agua	1.500,00	Lata (142 Gramos)
		<b>342</b>	Azúcar Blanca	4.000,00	Libra
		<b>343</b>	Azúcar Morena	2.000,00	Libra
		<b>344</b>	Café Molido	800,00	Libra
		<b>345</b>	Cocoa	400,00	Empaque (32 Onzas)
		<b>346</b>	Cremora	180,00	Frasco (312 Gramos)
		<b>347</b>	Gandules	500,00	Lata (10 Lb)
		<b>348</b>	Gelatina Sabores Varios	2.000,00	Empaque (148 Gramos)
		<b>349</b>	Hongos de Lata	100,00	Lata 4 Lbs

		<b>350</b>	Kétchup	130,00	Empaque (7Lb)
		<b>351</b>	Maíz en Lata	4.000,00	Lata (15 Onzas)
		<b>352</b>	Mantequilla	200,00	Tarro (5 Lb)
		<b>353</b>	Mayonesa	150,00	Empaque (8 Lb)
		<b>354</b>	Mermelada Varios Sabores	200,00	Empaque 20 Onzas
		<b>355</b>	Petit Pois	500,00	Lata (15 Onzas)
		<b>356</b>	Sardina	4.000,00	Empaque (7.4 Onzas)
<b>LNM-37</b>	<b>Espicias</b>	<b>357</b>	Anís Estrellado	50,00	Libra
		<b>358</b>	Canela en Polvo	20,00	Libra
		<b>359</b>	Canela Entera	300,00	Libra
		<b>360</b>	Clavo Dulce	50,00	Libra
		<b>361</b>	Jengibre	100,00	Libra
		<b>362</b>	Malagueta	20,00	Libra
		<b>363</b>	Nuez Moscada Molida	50,00	Libra
		<b>364</b>	Orégano Molido	100,00	Libra
		<b>365</b>	Pimienta Negra Molida	50,00	Libra
		<b>366</b>	Vainilla Blanca	10,00	Galón
<b>LNM-38</b>	<b>Legumbres</b>	<b>367</b>	Habichuela Blanca	1.000,00	Libra
		<b>368</b>	Habichuela Negra	1.000,00	Libra

		<b>369</b>	Habichuela Pinta	3.000,00	Libra
		<b>370</b>	Habichuela Roja	500,00	Libra
		<b>371</b>	Lentejas	500,00	Libra
<b>LNM-39</b>	<b>Pescados</b>	<b>372</b>	Filete de bacalao	4.000,00	Libra
		<b>373</b>	Filete de dorado	4.000,00	Libra
		<b>374</b>	Filete de mero basa	4.000,00	Libra
		<b>375</b>	Filete de tilapia	4.000,00	Libra
<b>LNM-40</b>	<b>Viveres</b>	<b>376</b>	Auyama	3.000,00	Libra
		<b>377</b>	Batata	20.000,00	Libra
		<b>378</b>	Ñame	4.000,00	Libra
		<b>379</b>	Papa Selecta	6.000,00	Libra
		<b>380</b>	Plátano Maduro	3.000,00	Unidad
		<b>381</b>	Plátano Verde	90.000,00	Unidad
		<b>382</b>	Yautía Blanca	6.000,00	Libra
<b>383</b>	Yuca encerada	26.000,00	Libra		

## Recinto Urania Montás (RUM)

Código de lote	Grupo Alimenticio	No. Ítem	Producto	Cantidad	Unidad de Medida
UM-41	Bebidas	384	Jugo concentrado (Sabores varios)	500,00	Galón
		385	Jugos Varios Sabores (330 ML C/Sorbete)	15.000,00	Unidad (330 ML)
		386	Malta	12.000,00	Empaque Plástico (8 oz)
UM-42	Carbohidratos y Cereales	387	Arroz Premium Selecto	1.000,00	Saco (125 Lb)
		388	Avena en Hojuelas	600,00	Libra
		389	Coditos	500,00	Empaque (10 Lb)
		390	Espagueti	2.000,00	Empaque (10 Lb)
		391	Galletas de Avena	12.000,00	Unidad
		392	Galletas de Soda	3.000,00	Empaque (20/1)
		393	Harina de trigo	7,00	Saco de 20 lb
		394	Harina de Maíz	50,00	Empaque (5Lb)
		395	Muffins de Harina de Maíz	6.000,00	Unidad
		396	Pan Cuadrado Blanco	1.000,00	Viga (30/1)
397	Pan Cuadrado Integral	100,00	Viga (30/1)		

		<b>398</b>	Pan de Agua	15.000,00	Unidad
		<b>399</b>	Pan de Hot Dog	12.000,00	Unidad
		<b>400</b>	Pan Sobado	16.000,00	Unidad
		<b>401</b>	Pasta de Lasagna	300,00	Empaque (300 Gramos)
		<b>402</b>	Penne	50,00	Empaque (10 Lb)
<b>UM-43</b>	<b>Carnes</b>	<b>403</b>	Chuleta de Cerdo Fresca (Center Cut)	4.000,00	Libra
		<b>404</b>	Filete de Cerdo Fresco	13.500,00	Libra
		<b>405</b>	Filete de Res de Premium	8,000.00	Libra
		<b>406</b>	Jamón Cocido de Cerdo Tipo Picnic	3.500,00	Libra
		<b>407</b>	Longaniza de Cerdo Selecta	4.000,00	Libra
		<b>408</b>	Molida de Res Premium	2,000.00	Libra
		<b>409</b>	Muslo de Pollo Deshuesado (Empacado)	20.000,00	Libra
		<b>410</b>	Pechuga de Pollo Fresca	15,000.00	Libra
		<b>411</b>	Pollo entero fresco	3.000,00	Libra
		<b>412</b>	Salami Súper Especial	500.00	Libra
		<b>413</b>	Salchichas de Cerdo	500,00	Paquete (30/1)
		<b>414</b>	Salchichas de Pollo	500.00	Paquete (30/1)

		<b>415</b>	Tocineta Fresca	200.00	Libra
<b>UM-44</b>	<b>Condimentos</b>	<b>416</b>	Aceite de Olivo Extra Virgen	20.00	Frasco (5 Litros)
		<b>417</b>	Aceite de Soya	2.000,00	Galón
		<b>418</b>	Agrio de Naranja	30.00	Galón
		<b>419</b>	Sal de Cocina	300.00	Empaque (10 Lbs)
		<b>420</b>	Salsa China	20.00	Galón
		<b>421</b>	Salsa de Tomate para Cocinar	300.00	Empaque 7 Lb
		<b>422</b>	Sazón en Polvo Completo	500.00	Empaque (5 Lb)
		<b>423</b>	Sazón Líquido	250.00	Galón
		<b>424</b>	Sopita	250,00	Caja 240/1
		<b>425</b>	Vinagre de Cocina	250.00	Galón
		<b>426</b>	Vino Blanco para Cocinar	24.00	(Frasco 700 ML)
		<b>427</b>	Vino Tinto para Cocinar	24.00	(Frasco 700 ML)
		<b>UM-45</b>	<b>Embutidos y Proteínas</b>	<b>428</b>	Crema de Leche
<b>429</b>	Huevos			60,000,00	Unidad
<b>430</b>	Leche Condensada			500.00	Lata (405 Gramos)
<b>431</b>	Leche de Coco			500.00	Lata (15 Onzas)
<b>432</b>	Leche en Polvo			1,000,00	Funda (2200 Gramos)
<b>433</b>	Leche Evaporada			5,000,00	Lata (315 Gramos)
<b>434</b>	Leche Líquida Entera			6,000,00	Litro

		<b>435</b>	Queso Blanco de Freír	8,000,00	Libra
		<b>436</b>	Queso Cheddar	3,000,00	Libra
		<b>437</b>	Queso Danés	3,000,00	Libra
		<b>438</b>	Queso Mozzarella	500,00	Libra
		<b>439</b>	Yogurt Sabores Varios	50.000,00	Unidad (Botella plástica bebible 8 onza)
<b>UM-46</b>	<b>Enlatados/Empaquetados/Conservas</b>	<b>440</b>	Atún en Agua	800,00	Lata (142 Gramos)
		<b>441</b>	Azúcar Blanca	3.000,00	Libra
		<b>442</b>	Azúcar Morena	3.000,00	Libra
		<b>443</b>	Café Molido	1.000,00	Libra
		<b>444</b>	Cocoa	400,00	Empaque (32 Onzas)
		<b>445</b>	Cremera	50,00	Frasco (312 Gramos)
		<b>446</b>	Gandules	200,00	Lata (10 lb)
		<b>447</b>	Gelatina Sabores Varios	500,00	Empaque (148 Gramos)
		<b>448</b>	Hongos de Lata	50,00	Lata 4 Lbs
		<b>449</b>	Kétchup	40,00	Empaque (7Lb)
		<b>450</b>	Maíz en Lata	2.000,00	Lata (15 Onzas)
		<b>451</b>	Mantequilla	500,00	Tarro (5 Lb)

		<b>452</b>	Mayonesa	100,00	Empaque (8 Lb)
		<b>453</b>	Mermelada Varios Sabores	150,00	Empaque 20 Onzas
		<b>454</b>	Petit Pois	400,00	Lata (15 Onzas)
		<b>455</b>	Sardina	500,00	Empaque (7.4 Onzas)
<b>UM-47</b>	<b>Espicias</b>	<b>456</b>	Anís estrellado	20,00	Libra
		<b>457</b>	Canela en Polvo	10,00	Libra
		<b>458</b>	Canela Entera	50,00	Libra
		<b>459</b>	Clavo dulce	10,00	Libra
		<b>460</b>	Jengibre	50,00	Libra
		<b>461</b>	Malagueta	40,00	Libra
		<b>462</b>	Orégano Molido	150,00	Libra
		<b>463</b>	Pimienta Negra Molido	50,00	Libra
		<b>464</b>	Vainilla Blanca	24,00	Galón
		<b>465</b>	Vainilla Negra	5,00	Galón
<b>UM-48</b>	<b>Legumbres</b>	<b>466</b>	Habichuela Blanca	2.000,00	Libra
		<b>467</b>	Habichuela Negra	2.000,00	Libra
		<b>468</b>	Habichuela Pinta	10.000,00	Libra
		<b>469</b>	Habichuela Roja	5.000,00	Libra
		<b>470</b>	Lentejas	5.000,00	Libra
<b>UM-49</b>	<b>Pescados</b>	<b>471</b>	Filete de bacalao	5.000,00	Libra
		<b>472</b>	Filete de mero basa	5.000,00	Libra

		<b>473</b>	Filete de dorado	2.000,00	Libra
		<b>474</b>	Filete de tilapia	5.000,00	Libra
<b>UM-50</b>	<b>Viveres</b>	<b>475</b>	Plátano Verde	150.000,00	Unidad
		<b>476</b>	Auyama	2,000.00	Libra
		<b>477</b>	Batata	10,000.00	Libra
		<b>478</b>	Guineítos Verdes	150.000,00	Unidad
		<b>479</b>	Ñame	9.000,00	Libra
		<b>480</b>	Papa Selecta	10,000.00	Libra
		<b>481</b>	Yautía Blanca	5,000.00	Libra
		<b>482</b>	Yuca encerada	40.000,00	Libra

\*El **Término Filete** hace referencia a una lonja ancha, alargada y de poco grosor de carne, ave o pescado, pulida y sin huesos, grasa o espinas.

\*\*Los proveedores deberán de cotizar en la unidad de medida solicitada en los cuadros anteriores para cada uno de los lotes en que participen.

\*\*\*Los oferentes que resulten adjudicatarios de este proceso deberán de estar en la disponibilidad de negociar el formato de entrega de los insumos adjudicados. Por ejemplo, los quesos podrán ser entregados en barras/paquetes transparentes de 5 libras, pero la cotización deberá ser por libra.

### 2.8.1 Ficha Técnica de Productos

A continuación, se anexan las fichas técnicas de los productos a adquirir en este proceso de Licitación. Los requerimientos que se solicitan en las fichas serán comprobados mediante la inspección de los productos entregados por los oferentes adjudicatarios. El Instituto estará en todo su derecho de devolver los productos que no cumplan con estas especificaciones.

Véanse los anexos de las fichas técnicas.

<b>Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña</b>	<b>Fecha</b>	05/05/2016
<b>Ficha Técnica de Productos</b>	<b>Revisión</b>	1

### I. Datos del Producto

<b>Nombre</b>	<b>CHULETA DE CERDO FRESCA (Center Cut)</b>
<b>Descripción</b>	Pieza obtenida del dorso del cerdo, que contiene el lomo, el espinazo y las costillas.
<b>Duración</b>	1 Semana
<b>Almacenamiento</b>	Debidamente refrigerado con una temperatura promedio de 7 Grados Celsius
<b>Envase</b>	Empaque transparente y herméticamente cerrado.

### II. Requisitos Generales

La chuleta de cerdo fresca deberá ser con corte del centro (Center Cut) y rebanada.

### III. Requisitos Físicos

Debidamente rebanado y mantenerse a una temperatura estimada de 0 a 7 Grados Celsius.

<b>Característica</b>	<b>Descripción</b>
Aspecto	Aspecto características sin evidencia de maltrato o putrefacción.
Color	Características de este corte, rojizo

<b>Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña</b>	<b>Fecha</b>	05/05/2016
<b>Ficha Técnica de Productos</b>	<b>Revisión</b>	1

### I. Datos del Producto

<b>Nombre</b>	<b>Yogurt (Sabores Varios) Empaque Individual 8 onzas</b>
<b>Descripción</b>	Producto obtenido a partir de la fermentación controlada, ácido láctico de la leche de vaca, por medio de 2 microorganismos, los cuales son: <i>Lactobacillus Bulgaricus</i> y <i>Streptococcus Thermophilus</i> .
<b>Duración</b>	De acuerdo a las condiciones de almacenamiento refrigerado y deberán ser especificadas por el proveedor mediante fecha de vencimiento.
<b>Almacenamiento</b>	Debidamente refrigerado.
<b>Envase</b>	Envase de plástico que proteja el contenido y herméticamente cerrado.

### II. Requisitos Generales

Producto obtenido de la fermentación bacteriana de la leche.
--

### III. Requisitos Físicos-Químicos

Yogurt con un promedio de 15% de carbohidratos, 5.13% de Proteínas, 2.80% de Lípidos o Grasa, 76% de Agua y aproximadamente 120 calorías por cada 100 gramos.
---

Característica	Descripción
Aspecto	Característico del producto.
Color	Sabores varios

<b>Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña</b>	<b>Fecha</b>	05/05/2016
<b>Ficha Técnica de Productos</b>	<b>Revisión</b>	1

### I. Datos del Producto

<b>Nombre</b>	<b>QUESO DANES</b>
<b>Descripción</b>	Es el producto obtenido por la coagulación de leche pasteurizada.
<b>Duración</b>	De acuerdo a las condiciones de almacenamiento refrigerado y deberán ser especificadas por el proveedor.
<b>Almacenamiento</b>	Refrigerado.
<b>Envase</b>	Con envoltura de plástico, debidamente selladas y sin muestras de roturas.

### II. Requisitos Generales

El queso danés deberá presentar consistencia dura, con un color blanco hueso uniforme. Debe estar recubierto por parafina, tela u otro material adecuado para su conservación.

### III. Requisitos Físicos-Químicos

Contenido graso que oscila los 30% o 45% del peso neto.

<b>Característica</b>	<b>Descripción</b>
Aspecto	Pasta de queso danés fresco y sano.
Color	Color blanco hueso.

<b>Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña</b>	<b>Fecha</b>	05/05/2016
<b>Ficha Técnica de Productos</b>	<b>Revisión</b>	1

### I. Datos del Producto

<b>Nombre</b>	<b>MANTEQUILLA</b>
<b>Descripción</b>	Producto graso derivado de la crema de leche de vaca higienizada, que se presenta en forma de emulsión, con adición de sal (calidad alimentaria)
<b>Duración</b>	De acuerdo a las condiciones de almacenamiento refrigerado y deberán ser especificadas por el proveedor.
<b>Almacenamiento</b>	Fecha de Vencimiento debidamente identificada en empaque.
<b>Envase</b>	Envase de plástico que proteja el contenido

### II. Requisitos Generales

El color deberá ser un amarillo pálido uniforme. Envasada en Recipientes adecuados, herméticamente cerrados y fáciles de manejar y almacenar.

### III. Requisitos Físicos-Químicos

La Mantequilla deberá tener una humedad máxima (porcentaje en masa) de 16% y materia grasa proveniente de la crema de leche (porcentaje en masa) mínimo de 80%.

<b>Característica</b>	<b>Descripción</b>
Aspecto	La mantequilla en perfecto estado presenta un aspecto brillante, mate, untuosa y cremosa.
Color	Amarillo uniforme

<b>Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña</b>	<b>Fecha</b>	05/05/2016
<b>Ficha Técnica de Productos</b>	<b>Revisión</b>	1

### I. Datos del Producto

<b>Nombre</b>	<b>CANELA EN ASTILLAS</b>
<b>Descripción</b>	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.
<b>Duración</b>	De acuerdo a las condiciones de almacenamiento.
<b>Almacenamiento</b>	Lugar a temperatura ambiente, higiénica, limpio y seco.
<b>Envase</b>	El envase de la canela deberá ser de un material grado alimenticio, transparente, que permita observar el producto.

### II. Requisitos Generales

La canela en astillas debe ser genuina, sana, libre de materias extrañas y de partes de la panta de origen.

### III. Requisitos Físicos-Químicos

La canela deberá tener una humedad máxima de un 14%.

<b>Característica</b>	<b>Descripción</b>
Aspecto	Forma de astillas de la corteza del árbol del origen, con color uniforme, libre de materias extrañas.
Color	Marrón rojizo.

<b>Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña</b>	<b>Fecha</b>	05/05/2016
<b>Ficha Técnica de Productos</b>	<b>Revisión</b>	1

### I. Datos del Producto

<b>Nombre</b>	<b>QUESO CHEDDAR</b>
<b>Descripción</b>	Es el producto obtenido por la coagulación de leche pasteurizada.
<b>Duración</b>	De acuerdo a las condiciones de almacenamiento refrigerado y deberán ser especificadas por el proveedor.
<b>Almacenamiento</b>	Refrigerado.
<b>Envase</b>	Con envoltura de plástico, debidamente selladas y sin muestras de roturas.

### II. Requisitos Generales

El queso cheddar deberá presentar consistencia dura, con un color anaranjado uniforme. No debe presentar ojos debido a la formación de gas. Debe estar recubierto por parafina, tela u otro material adecuado para su conservación.

### III. Requisitos Físicos-Químicos

El queso Cheddar deberá tener una humedad (porcentaje en masa) máximo de 39, materia de grasa (porcentaje en masa en extracto húmedo) mínimo de 33, un mínimo de 25% en Proteína y extracto seco (porcentaje en masas) de mínimo 61%.

<b>Característica</b>	<b>Descripción</b>
Aspecto	Pasta de queso cheddar fresco y sano.
Color	Amarillo paja pálida a oscura hasta llegar a anaranjado.

<b>Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña</b>	<b>Fecha</b>	05/05/2016
<b>Ficha Técnica de Productos</b>	<b>Revisión</b>	1

### I. Datos del Producto

<b>Nombre</b>	<b>PLATANO VERDE</b>
<b>Descripción</b>	Producto obtenido de plantas de la variedad del género Musa destinado al consumo.
<b>Duración</b>	De acuerdo al consumo y condiciones de almacenamiento.
<b>Almacenamiento</b>	Libre de humedad y calor, condiciones higiénicas.
<b>Envase</b>	Los plátanos deberán ser entregados a granel en los Recintos. Si se utilizan sacos u otro tipo de envase, deberán estar limpios y secos, libres de sustancias contaminantes.

### II. Requisitos Generales

Los plátanos deberán tener una coloración verde uniforme (sin madurar), sin grietas, rayas profundas ni huellas de ataques de plagas o enfermedades. No deben presentar signos de daños por humedad excesiva o exceso de refrigeración.

### III. Requisitos Físicos

Plátanos con un peso mínimo de 200 gramos.

<b>Característica</b>	<b>Descripción</b>
Aspecto	Bien formado, con el pedúnculo intacto.
Color	Coloración uniforme verde, sin madurar.

<b>Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña</b>	<b>Fecha</b>	05/05/2016
<b>Ficha Técnica de Productos</b>	<b>Revisión</b>	1

I. Datos del Producto	
<b>Nombre</b>	<b>FILETE DE BACALAO</b>
<b>Descripción</b>	Es el producto proveniente de la carne del pez bacalao, al cual se le ha eliminado la mayor parte del agua por medio de la adición de sal para fines de conservación.
<b>Duración</b>	Semanal
<b>Almacenamiento</b>	Libre de humedad y buenas condiciones higiénico - sanitarias.
<b>Envase</b>	Fundas (bolsas) de polietileno transparente.

II. Requisitos Generales
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 enteras, sin flecos o trozos sueltos.

III. Requisitos Físicos
Lonjas debidamente cortadas.

Característica	Descripción
Aspecto	Uniforme, con las lonjas enteras, sin flecos ni trozos del filete. Consistencia firme al tacto.
Color	No debe presentar coloración rojiza propia asociada a presencia de microorganismos halófilos.

<b>Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña</b>	<b>Fecha</b>	05/05/2016
<b>Ficha Técnica de Productos</b>	<b>Revisión</b>	1

### I. Datos del Producto

<b>Nombre</b>	<b>AVENA EN HOJUELAS</b>
<b>Descripción</b>	Producto que se obtiene al cortar, cocer y rolar la avena en grano.
<b>Duración</b>	Fecha de vencimiento debidamente especificada
<b>Almacenamiento</b>	Condiciones higiénicas, sanitarias y ambientales
<b>Envase</b>	Los envases deberán ser de un material que proteja el contenido.

### II. Requisitos Generales

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

### III. Requisitos Físicos-Químicos

Humedad Máxima de 12%, un mínimo de 13.6 de Proteínas, un máximo de 2.3% de Fibras y un máximo de 10% en Grasa.

<b>Característica</b>	<b>Descripción</b>
Aspecto	Cáscara y cutícula normal, limpia e intacta
Color	Cáscara de color uniforme, blanco. La clara de consistencia gelatinosa, transparente y la yema de color amarilla y sin manchas.

<b>Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña</b>	<b>Fecha</b>	05/05/2016
<b>Ficha Técnica de Productos</b>	<b>Revisión</b>	1

### I. Datos del Producto

<b>Nombre</b>	<b>HUEVOS</b>
<b>Descripción</b>	Producto de la gallina con altos nutrientes y parte esencial de la dieta brindada a los estudiantes del ISFODOSU.
<b>Duración</b>	15 Días en condiciones de almacenamiento adecuadas.
<b>Almacenamiento</b>	Condiciones higiénicas, sanitarias y ambientales (temperatura de 21 a 25 Grados Celsius y humedad)
<b>Envase</b>	Los envases deberán ser de un material resistente a los golpes como contenedores plásticos.

### II. Requisitos Generales

Los huevos deberán ser frescos y limpios. Estarán libres de suciedad, sangre o excremento. El cascarón no debe estar fracturado. Los huevos no deben tener disco germinal desarrollado ni estar incubados.

### III. Requisitos Físicos-Químicos

Los huevos adquiridos en esta Licitación deberán ser de Grado A o Súper Grandes con un peso comprendido entre 55 - 60 Gramos y un PH 7.6 entre 8.5.

<b>Característica</b>	<b>Descripción</b>
Aspecto	Cáscara y cutícula normal, limpia e intacta
Color	Cascara de color uniforme, blanco. La clara de consistencia gelatinosa, transparente y la yema de color amarilla y sin manchas.

<b>Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña</b>	<b>Fecha</b>	05/05/2016
<b>Ficha Técnica de Productos</b>	<b>Revisión</b>	1

### I. Datos del Producto

<b>Nombre</b>	<b>LECHE EN POLVO</b>
<b>Descripción</b>	La leche en polvo o leche deshidratada es la deshidratación de la leche pasteurizada. Este proceso se lleva a cabo en torres especiales de atomización, en donde el agua que contiene la leche es evaporada, obteniendo polvo.
<b>Duración</b>	6 Meses
<b>Almacenamiento</b>	Bolsa de plástico o polipropileno herméticamente cerrada y que asegure un adecuado manejo luego de aperturar la funda.
<b>Envase</b>	Bolsa de plástico o polipropileno

### II. Requisitos Generales

Polvo blanco amarillento rico en vitamina A y D3 con las propiedades naturales de la leche que aseguren una correcta alimentación.

### III. Requisitos Físicos-Químicos

Textura arenosa con un PH promedio de 6.5 a 6.7, con Vitamina A y D3, con una temperatura promedio entre 26 - 32 grados Celsius.

<b>Característica</b>	<b>Descripción</b>
Aspecto	Textura arenosa, PH de 6.5 a 6.7
Color	Blanco amarillento que conserva las propiedades naturales de la leche.

<b>Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña</b>	<b>Fecha</b>	05/05/2016
<b>Ficha Técnica de Productos</b>	<b>Revisión</b>	1

### I. Datos del Producto

<b>Nombre</b>	<b>LECHE CONDENSADA</b>
<b>Descripción</b>	Es un producto alimenticio elaborado a partir de leche a la que se le ha evaporado agua y agregado azúcar, lo que resulta en un producto espeso.
<b>Duración</b>	1 Mes
<b>Almacenamiento</b>	Debidamente almacenado, asegurando su correcto manejo.
<b>Envase</b>	Envase de hojalata o aluminio que asegure su correcto resguardo.

### II. Requisitos Generales

Producto elaborado en las plantas de lácteos y utilizado para la elaboración de postres, ya sea gelatina, helados, galletas y/o pasa bocas.

### III. Requisitos Físicos-Químicos

Su composición Nutricional tiene un aproximado de 56 gramos de carbohidratos, 8 gramos de Proteína, 9.30 gramos de Lípidos o Grasa y 25 gramos de agua.

<b>Característica</b>	<b>Descripción</b>
Aspecto	Textura espesa acuosa
Color	Color Cremoso

<b>Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña</b>	<b>Fecha</b>	05/05/2016
<b>Ficha Técnica de Productos</b>	<b>Revisión</b>	1

### I. Datos del Producto

<b>Nombre</b>	<b>CARNE MOLIDA DE RES PREMIUM</b>
<b>Descripción</b>	El embutido de carne molida es carne triturada apta para el consumo humano, exenta de aditivos alimentarios, proteína vegetal y amiláceas de primera.
<b>Duración</b>	1 Semana
<b>Almacenamiento</b>	Envase de plástico u otro material herméticamente cerrado. Debidamente refrigerado para evitar putrefacción o daños a la carne.
<b>Envase</b>	Envase de plástico o polietileno y otro material herméticamente cerrado.

### II. Requisitos Generales

El embutido de carne molida es carne triturada apta para el consumo humano, exenta de aditivos alimentarios, proteína vegetal y amiláceas de primera.
---

El producto debe cumplir los siguientes requisitos fisicoquímicos con un PH (a 20 Grados Celsius) entre 5.4 y 6.1, con un promedio de 16 gramos de Proteína por porción.
--

<b>Característica</b>	<b>Descripción</b>
Aspecto	Textura suave y húmeda
Color	Color rojo oscuro característico de la carne de vacuno

<b>Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña</b>	<b>Fecha</b>	05/05/2016
<b>Ficha Técnica de Productos</b>	<b>Revisión</b>	1

### I. Datos del Producto

<b>Nombre</b>	<b>FILETE DE CERDO</b>
<b>Descripción</b>	El Filete de Cerdo corresponde a la separación del esqueleto de la chuleta centro ya que se encuentra adosada a una de sus puntas.
<b>Duración</b>	3 Semanas
<b>Almacenamiento</b>	Envase de plástico u otro material herméticamente cerrado. Debidamente refrigerado para evitar putrefacción o daños a la carne.
<b>Envase</b>	Envase de plástico o polietileno y otro material herméticamente cerrado.

### II. Requisitos Generales

El filete de cerdo deberá tener ausencia de olores asociados a la descomposición (rancio o ácido), ausencia de viscosidad amarilla o verdosa y ausencia de elementos extraños (tierra, piedras, insectos, etc.)

### III. Requisito Físico-Químicos

Deberá tener una temperatura entre -2 a 5 grados Celsius, con una humedad máxima de 70%, un PH entre 5.7 y 6.2, un máximo de 6% de gras y un máximo de 20% de Proteína.

<b>Característica</b>	<b>Descripción</b>
Aspecto	Superficie brillante y húmeda, con firmeza o ternesa a la punción manual
Color	Color rojizo peculiar de este corte.

<b>Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña</b>	<b>Fecha</b>	05/05/2016
<b>Ficha Técnica de Productos</b>	<b>Revisión</b>	1

### I. Datos del Producto

<b>Nombre</b>	<b>FILETE DE TILAPIA</b>
<b>Descripción</b>	El Filete de Tilapia proviene del pescado <i>Tilapia Mossambica</i> .
<b>Duración</b>	2 Semanas
<b>Almacenamiento</b>	Envase de plástico u otro material herméticamente cerrado. Debidamente refrigerado para evitar putrefacción o daños al pescado.
<b>Envase</b>	Envase de plástico o polietileno y otro material herméticamente cerrado.

### II. Requisitos Generales

El Filete deberá estar debidamente fileteado sin piel. Deberá encontrarse libre de toxinas, residuos químicos y toxinas.
--

### III. Requisito Físico-Químicos

Con un peso neto entre 85 - 140 gramos, 21 gramos de Proteína, 0 gramos de Carbohidratos, entre 2 y 3 gramos de grasa, 6 mg de Hierro y 10 mg de Calcio.
--

Característica	Descripción
Aspecto	Textura Fina
Color	Rojizo pálido

<b>Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña</b>	<b>Fecha</b>	05/05/2016
<b>Ficha Técnica de Productos</b>	<b>Revisión</b>	1

### I. Datos del Producto

<b>Nombre</b>	<b>FILETE DE MERO BASA</b>
<b>Descripción</b>	Carne de pescado debidamente fileteado y limpio.
<b>Duración</b>	2 Semanas
<b>Almacenamiento</b>	Envase de plástico u otro material herméticamente cerrado. Debidamente refrigerado para evitar putrefacción o daños a la carne.
<b>Envase</b>	Envase de plástico o polietileno y otro material herméticamente cerrado.

### II. Requisitos Generales

El Filete de Basa deberá estar libre de materiales extraños y riesgos físicos y textura firme.

### III. Requisito Físico-Químicos

Libre de Vibrio Cholerae, de toxinas, libre de contaminación microbiológica que puedan alterar la inocuidad del producto y ocasionar daños a la salud del consumidor. Con un PH de aproximadamente 6.6 a 7.1

<b>Característica</b>	<b>Descripción</b>
Aspecto	Aspecto firme y suave
Color	Rojizo pálido

<b>Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña</b>	<b>Fecha</b>	05/05/2016
<b>Ficha Técnica de Productos</b>	<b>Revisión</b>	1

### I. Datos del Producto

<b>Nombre</b>	<b>SARDINAS</b>
<b>Descripción</b>	Pescado proveniente de la <i>Sardina Pilchardus</i> que suele hacerse en un medio de aceite vegetal o medio ácido.
<b>Duración</b>	6 Meses
<b>Almacenamiento</b>	Caja de 24 Latas de 15 Onzas
<b>Envase</b>	Envase de hojalata, aluminio u otro material (latas) que asegure una adecuada conservación de la sardina

### II. Requisitos Generales

Sardinas enlatadas limpias de las tripas e interiores.

### III. Requisito Físico-Químicos

Alimento graso y saludable rico en omega 3 y vitamina D. Las conservas suelen tener diversas piezas que rondan aproximadamente los 15 a 30 gramos por pieza. Contiene alrededor de 140 calorías, 20 gramos de proteínas y 7 gramos de grasas.

<b>Característica</b>	<b>Descripción</b>
Aspecto	Pez pequeño y con apariencia aceitosa.
Color	Color grisáceo en aceite vegetal o medio ácido.

<b>Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña</b>	<b>Fecha</b>	05/05/2016
<b>Ficha Técnica de Productos</b>	<b>Revisión</b>	1

### I. Datos del Producto

<b>Nombre</b>	<b>PLATANO MADURO</b>
<b>Descripción</b>	Producto obtenido de plantas de la variedad del género <i>Musa Padisiaca</i> destinado al consumo con un grado de madurez en donde la totalidad de la superficie es de color rojizo.
<b>Duración</b>	De acuerdo al consumo y condiciones de almacenamiento.
<b>Almacenamiento</b>	Libre de humedad y calor, condiciones higiénicas.
<b>Envase</b>	Los plátanos maduros deberán ser entregados a granel en los Recintos. Si se utilizan sacos u otro tipo de envase, deberán estar limpios y secos, libres de sustancias contaminantes.

### II. Requisitos Generales

<p>Es una falsa baya epígina de 17 a 19 cm de largo y hasta 5 de diámetros que forma un racimo compacto. Está cubierto por un pericarpio coriáceo amarillo intenso, rojo o bandeado verde y blanco al madurar. Es de forma línea o falcada, entre cilíndrica y marcadamente angulosa. El extremos basal se estrecha abruptamente hacía un pedicelo de 1 a 2 cms.</p>
--

### III. Requisitos Físicos

<p>Con superficie lisa, sin señales de deshidratación, maltrato o fricción por golpes o cortaduras, sin cavidades negras y profundas en la punta apical, sin rajaduras en la corteza. Debe estar duro y firme al tacto, uniforme en toda la superficie, la pulpa suave y esponjosa sin nervadura gruesa y paluda en el centro. Clasificados como grande con un peso mínimo de 250 gramos.</p>
---

Característica	Descripción
Aspecto	Superficie lisa, sin maltrato
Color	De color amarillo intenso, rojo o bandeado verde

<b>Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña</b>	<b>Fecha</b>	05/05/2016
<b>Ficha Técnica de Productos</b>	<b>Revisión</b>	1

### I. Datos del Producto

<b>Nombre</b>	<b>YUCA ENCERADA</b>
<b>Descripción</b>	Tubérculo, Planta arbustiva que alcanza una altura de 90 a 18 cms, de la familia agaváceas, de hojas verdes, largas y puntiagudas, desarrolladas en forma de mata en el extremo de un grueso tronco marrón.
<b>Duración</b>	1 Semana
<b>Almacenamiento</b>	Temperatura promedio
<b>Envase</b>	Deberá ser entregada a granel en los Recintos en cuestión. En caso de utilizar un saco u otro envase que evite el maltrato del producto a entregar.

### II. Requisitos Generales

Alimento fácil de digerir con una corteza de color marrón oscuro o pardo y de aspecto leñoso, mientras que su interior es de color blanco.

### III. Requisitos Físicos

La raíz contiene hasta un 40% de hidratos de carbono complejos (almidón, sobre todo). Es digestiva, emoliente (suavizante y antiinflamatoria) y astringente. Con un promedio de Proteínas por de 3.2 gramos, 48 mg de vitamina C y 0.3 gramos de vitamina B6.

<b>Característica</b>	<b>Descripción</b>
Aspecto	Leñoso
Color	Color marrón oscuro o pardo y por dentro blanco.

<b>Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña</b>	<b>Fecha</b>	05/05/2016
<b>Ficha Técnica de Productos</b>	<b>Revisión</b>	1

### I. Datos del Producto

<b>Nombre</b>	<b>PAPA</b>
<b>Descripción</b>	Producto que proviene de la planta perteneciente a la familia e las solanáceas originaria de Sudamérica.
<b>Duración</b>	2 Semanas
<b>Almacenamiento</b>	Debidamente almacenada según las características de este producto para evitar el daño
<b>Envase</b>	Deberá ser entregada a granel en los Recintos en cuestión. En caso de utilizar un saco u otro envase que evite el maltrato del producto a entregar.

### II. Requisitos Generales

Las papas son una fuente esencial de energía con un alto contenido de carbohidratos. Con color marrón que no presente heridas, daños o lesión grave o leve, podredumbre, corazón negro, color verdeado, brotado, deformado o sarna común.

### III. Requisitos Físicos-Químicos

Papas catalogadas como grande con un diámetro entre 55 a 85 mm, y un peso aproximado entre 150 a 350 gramos

<b>Característica</b>	<b>Descripción</b>
Aspecto	Liso, sin presentar daños o alteraciones graves
Color	Color marrón

<b>Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña</b>	<b>Fecha</b>	05/05/2016
<b>Ficha Técnica de Productos</b>	<b>Revisión</b>	1

### I. Datos del Producto

Nombre	ÑAME
<b>Descripción</b>	Es una de varias especies de la planta de género Dioscórea, nativo a regiones calientes de ambos hemisferios.
<b>Duración</b>	2 Semanas
<b>Almacenamiento</b>	Debidamente almacenada según las características de este producto para evitar el daño
<b>Envase</b>	Deberá ser entregada a granel en los Recintos en cuestión. En caso de utilizar un saco u otro envase que evite el maltrato del producto a entregar.

### II. Requisitos Generales

<p>Tubérculo tropical cuya parte expuesta es en forma enredada. La parte carnosa deberá tener una tonalidad entre blanca a amarilla y la piel color chocolate oscura.</p>
---

### III. Requisitos Físicos-Químicos

<p>Fresco y limpios con un peso promedio por pieza de 1 libra a 6.5 libras. Se caracterizará por su raíz comestible, uniforme con dedos regulares sin crecimientos inusuales. El ñame deberá estar libre de tierra, sin arrugamientos superficiales, sin infección por hongos, daños causados por insectos y sin germinar.</p>
--

Característica	Descripción
Aspecto	El ñame deberá estar libre de tierra, sin arrugamientos superficiales, sin infección por hongos, daños causados por insectos y sin germinar.
Color	La parte carnosa deberá tener una tonalidad entre blanca a amarilla y la piel color chocolate oscura.

El ISFODOSU se reserva el derecho de realizar pruebas en laboratorios para verificar el cumplimiento de productos que se entiendan no cumplan con las especificaciones de las fichas técnicas.

## 2.9 Duración del Suministro

La Convocatoria a Licitación se hace sobre la base de un suministro para un período de **12 Meses o hasta su consumo**, contados a partir de la fecha de adjudicación, conforme se establezca en el Cronograma de actividades.

## 2.10 Programa de Suministro

Los pedidos se realizarán en el lugar indicado por la Entidad Contratante, en los recintos indicados anteriormente y conforme al cronograma de entrega establecido.

Los oferentes que sean adjudicados en este proceso, deberán realizar la entrega de los productos en el lugar en donde esté ubicado el Recinto del Lote en el que participó y fue adjudicado. **Véase el Anexo 1 sobre Ubicación Geográfica de Recintos.**

Recinto	Ubicación	Provincia	Teléfono
Recinto Félix Evaristo Mejía	<b>Calle Leonardo Da Vinci, esq. Caonabo, Urbanización Renacimiento.</b>	Santo Domingo	809-334-1832 / 809-412-4447
Recinto Eugenio María de Hostos	<b>Avenida Republica de Ecuador, esquina Correa y Cidrón, Sector Honduras.</b>	Santo Domingo	809-534-7628 / 809-534-6000
Recinto Juan Vicente Moscoso	<b>Carretera Mella Km. 2 ½ Barrio La Cervecería.</b>	San Pedro de Macorís	809-529-3838 / 809-526-7262
Recinto Luis Napoleón Núñez Molina	<b>Carretera Duarte Kilometro 10 ½.</b>	Licey al Medio, Santiago	809-580-7152 / 809-580-7224
Recinto Urania Montás	<b>Calle Colón #1, Sector Manoguayabo.</b>	San Juan de la Maguana	809-557-2970

Del total de alimentos asignados por Recintos (**Véase Anexo 2 sobre Lotes por Recintos**), los proveedores ganadores realizarán entregas semanales, quincenales o mensuales de los productos en las localidades por Recinto, a solicitud. Las cantidades a entregar en cada pedido, serán negociadas con los proveedores adjudicados.

## 2.11 Presentación de Propuestas Técnicas y Económicas “Sobre A” y “Sobre B”

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

**NOMBRE DEL OFERENTE**

(Sello social)

Firma del Representante Legal

COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

**Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña**

**Referencia: ISFODOSU-CCC-LPN- 2019-0009**<sup>4</sup>

Dirección: **C/Caonabo Esq. Leonardo Da Vinci, Sector El Renacimiento**

Teléfono: **809-482-3797**

Este Sobre contendrá en su interior el “**Sobre A**” Propuesta Técnica y el “**Sobre B**” Propuesta Económica.

Ninguna oferta presentada en término podrá ser desestimada en el acto de apertura. Las que fueren observadas durante el acto de apertura se agregaran para su análisis por parte de los peritos designados.

## 2.12 Lugar, Fecha y Hora

La presentación de Propuestas “**Sobre A**” y “**Sobre B**” se efectuará en acto público, ante el Comité de Compras y Contrataciones y el Notario Público actuante, **en el Departamento Jurídico del Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña ubicado en la Calle Caonabo, Esq. Leonardo Da Vinci, Sector el Renacimiento**, se recibirán los sobres hasta las **10:30 AM** del día previamente citado de acuerdo al Cronograma de la Licitación y sólo podrá postergarse por causas de Fuerza Mayor o Caso Fortuito definidos en el presente Pliego de Condiciones Específicas.

Los “**Sobres B**” quedarán bajo la custodia del Consultor Jurídico de la institución, en su calidad de Asesor Legal del Comité de Compras y Contrataciones hasta la fecha de su apertura, conforme al Cronograma establecido.

**La Entidad Contratante no recibirá sobres que no estuviesen debidamente cerrados e identificados según lo dispuesto anteriormente.**

---

<sup>4</sup> La referencia corresponde al nombre de la institución-Comité de Compras y Contrataciones-Licitación Pública Nacional, Licitación Pública Internacional o Licitación Restringida- Año- número secuencial de procedimientos llevados a cabo.

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

Los documentos contenidos en el “Sobre A” deberán ser presentados en original debidamente marcado como “ORIGINAL” en la primera página del ejemplar, junto con **1 fotocopia simple del mismo**, debidamente marcada, en su primera página, como “COPIA” y adicionalmente deberán entregar **un CD o USB**, con los documentos correspondientes al Sobre A. El original y las copias deberán firmarse en todas las páginas por el Representante Legal, debidamente foliadas y deberán llevar el sello social de la compañía.

**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, debidamente identificados y encuadernados.**

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

**NOMBRE DEL OFERENTE/PROPONENTE**  
(Sello Social)  
Firma del Representante Legal  
COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES  
Inst Superior de Formación Docente Salomé Ureña  
PRESENTACIÓN: **OFERTA TÉCNICA**  
REFERENCIA: **ISFODOSU-CCC-LPN- 2019-0009**

### 2.14 Documentación a Presentar

- A. Documentación Legal:**
1. Formulario de Información sobre el Oferente (**SNCC.F.042**). **Es obligatorio que en este formulario se especifique la dirección del proveedor, que luego será visitado en el proceso de evaluación técnica.**
  2. Formulario de Presentación de Oferta (**SNCC.F.034**)
  3. Registro de Proveedores del Estado (RPE) actualizado.
- B. Documentación Financiera:**
1. Estados Financieros últimos dos (2) ejercicios contables consecutivos.
- C. Documentación Técnica:**
1. Oferta Técnica (conforme a las especificaciones técnicas suministradas). (**NO SUBSANABLE**)
    - a. Fotografías a color y legibles de los productos ofrecidos, identificados con el nombre que corresponda.
  2. Certificación emitida por la Dirección General de Impuestos Internos (DGII), donde se manifieste que el Oferente se encuentra al día en el pago de sus obligaciones.

3. Certificación emitida por la Tesorería de la Seguridad Social (TSS), donde se manifieste que el Oferente se encuentra al día en el pago de sus obligaciones de la Seguridad Social y copia de la última cotización TSS.
4. Declaración Jurada (en original) donde se manifieste que no se encuentra afectado por las prohibiciones establecidas en el Artículo de la Ley 340-06, de No Juicio Judicial Pendiente.
5. Constancia de propiedad o contrato de arrendamiento del Local donde opera el Oferente.
6. El oferente deberá entregar una constancia de compromiso para realizar los transportes de la mercancía a los diferentes Recintos en los Lotes que le sean adjudicados. En esta constancia de compromiso deberá de especificarse la distancia a la cual se encuentra el local principal del proveedor, del Recinto en cuestión.
7. Tres (3) Certificaciones de Clientes de clientes a los cuales se le hayan servido servicios similares en los últimos dos años.
8. En caso de personas jurídicas, se requieren de manera adicional los documentos societarios, registrados en la Cámara de Comercio y Producción que corresponda:
  - a. Estatutos de la Compañía
  - b. Lista de Nómina de Accionista, actualizada.
  - c. Última Asamblea, actualizada de los últimos dos años.
  - d. Registro Mercantil, actualizado.
  - e. Copia de cédula del Representante
9. Otros Documentos Requeridos:
  - a. Código de Lotes en los cuales participa el Oferente (sin especificar el monto de la oferta).
  - b. Permiso Sanitario (Si aplica).
  - c. Fotografías del local y equipos requeridos según tipo de alimento por Lote.
    - i. Espacio de Almacenamiento para todos los productos.
    - ii. Maquinarias para los grupos alimenticios de Carnes, Pescado y Proteínas.
    - iii. Diferentes áreas internas de la planta física en operación

***La Documentación requerida deberá estar ordenada conforme a como lo detallamos en el pliego, con separadores de hojas en la que se pueda identificar cada documento, por ej.: Si el separador dice TSS, luego de este deberá ir colocada la certificación de TSS.***

***Toda la documentación debe estar en carpetas de tres hoyos. Deberá tener un índice y las hojas deben estar numeradas y selladas.***

**Para los consorcios:**

En adición a los requisitos anteriormente expuestos, los consorcios deberán presentar:

1. Original del Acto Notarial por el cual se formaliza el consorcio, incluyendo su objeto, las obligaciones de las partes, su duración la capacidad de ejercicio de cada miembro del consorcio, así como sus generales.
2. Poder especial de designación del representante o gerente único del Consorcio autorizado por todas las empresas participantes en el consorcio.

**INFORMACION IMPORTANTE**

- A) El ISFODOSU realizará una visita técnica a los proveedores que oferten en el proceso luego de aperturado el SOBRE A, con la finalidad de revisar las condiciones del local, así como el manejo de los alimentos. Esta visita será parte integra del proceso de evaluación de la Comisión Evaluadora y los criterios a tomarse en cuenta son especificados en el apartado de Criterios de Calificación de este Pliego de Condiciones.**
- a. El oferente acepta las inspecciones de la Entidad Contratante a las instalaciones en donde se prepararán los alimentos durante el proceso de la licitación, con el objetivo de verificar la idoneidad de la infraestructura, las condiciones de higiene y la manipulación de los alimentos (incluyendo el almacenamiento, empaque, despacho y distribución). Serán observados durante la inspección, a modo enunciativo y no limitativo, los aspectos indicados en el acápite de evaluación de ofertas.
  - b. Los Oferentes que resulten adjudicatarios aceptan las inspecciones periódicas de la Entidad Contratante en las instalaciones en donde se prepararán los alimentos, con el objetivo de verificar si el proveedor mantiene durante la ejecución del contrato los aspectos de idoneidad en la infraestructura, las condiciones de higiene y la manipulación de los alimentos (incluyendo el almacenamiento, empaque, despacho y distribución).
- B) Los proveedores solo deberán presentar un (01) SOBRE A (Con su respectivo original, fotocopia y USB o CD) para todos los lotes en que estén participando, Y deberán anexar el listado de los Lotes en los cuales estará participando.**
- C) Los oferentes deberán presentar UN (1) SOBRE B por Lote (debidamente sellado) con sus respectivas copias (1 Original y 1 fotocopia simple). La Garantía de Seriedad de Oferta podrá ser presentada de forma total, con un original en uno de los lotes y copia en cada uno de los demás lotes, o por separado para cada Lote. El cumplimiento del 1% será validado por la Comisión Evaluadora luego del Acto Público. Los proveedores que no presenten su oferta económica en sobres separados por Lote o que fallen en agregar la Garantía de Seriedad de Oferta para algún lote, serán automáticamente descalificados para el lote en cuestión.**

## 2.15 Forma de Presentación de las Muestras de Alimentos

Para los fines de la presente licitación los oferentes no deberán presentar muestras de los alimentos conjuntamente con la Oferta Técnica. Las muestras de los alimentos seleccionados por el ISFODOSU serán requeridas solo a los adjudicatarios, previo a la firma de los contratos y deberán de corresponderse con las fichas técnicas publicadas en este pliego de condiciones.

## 2.16

Presenta

### ción de la Documentación Contendida en el “Sobre B”

- A) Formulario de Presentación de Oferta Económica (SNCC.F.33)**, presentado en **Un (1)** original debidamente marcado como “**ORIGINAL**” en la primera página de la Oferta, junto con **1** fotocopia simple de la misma, debidamente marcadas, en su primera página, como “**COPIA**” y adicionalmente, deberán entregar **un CD o USB** con los documentos correspondientes al Sobre B. El original y las copias deberán estar firmados en todas las páginas por el Representante Legal, debidamente foliadas y deberán llevar el sello social de la compañía. **(NO SUBSANABLE)**
- B) Garantía de la Seriedad de la Oferta.** Correspondiente a **una Póliza de Fianza o Garantía Bancaria**. La vigencia de la garantía deberá ser igual al plazo de validez de la oferta establecido en el numeral 3.8 del presente Pliego de Condiciones. **(NO SUBSANABLE)**
- C) Tres (3) Referencias Bancarias** que demuestren **Disponibilidad de crédito**, de entidades bancarias en República Dominicana por un monto igual o superior al diez por ciento (10%) del valor total ofertado.

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 Superior de Formación Docente Salomé Ureña**

PRESENTACIÓN: **OFERTA ECONÓMICA**

REFERENCIA: **ISFODOSU-CCC-LPN- 2019-0009<sup>5</sup>**

Las Ofertas deberán ser presentadas únicas y exclusivamente en el formulario designado al efecto, **(SNCC.F.033)**, **siendo inválida toda oferta bajo otra presentación.**

<sup>5</sup> La referencia corresponde al nombre de la institución- Comité de Compras y Contrataciones -Licitación Pública Nacional, Licitación Pública Internacional o Licitación Restringida- Año- número secuencial de procedimientos llevados a cabo.

La Oferta Económica deberá presentarse en Pesos Dominicanos (RD\$). Los precios deberán expresarse en **dos decimales (XX.XX)** que tendrán que incluir todas las tasas (divisas), impuestos y gastos que correspondan, transparentados e implícitos según corresponda.

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 y fuera de la República Dominicana, relacionados con los bienes y servicios conexos a ser suministrados.

Ninguna institución sujeta a las disposiciones de la Ley que realice contrataciones, podrá contratar o convenir sobre disposiciones o cláusulas que dispongan sobre exenciones o exoneraciones de impuestos y otros atributos, o dejar de pagarlos, sin la debida aprobación del Congreso Nacional.

El Oferente/Proponente que cotice en cualquier moneda distinta al Peso Dominicano (RD\$), **se auto-descalifica para ser adjudicatario.**

A fin de cubrir las eventuales variaciones de la tasa de cambio del Dólar de los Estados Unidos de Norteamérica (US\$), **el Instituto Superior de Formación Docente Salomé Ureña** podrá considerar eventuales ajustes, una vez que las variaciones registradas sobrepasen el **cinco por ciento (5%)** con relación al precio adjudicado o de última aplicación. La aplicación del ajuste podrá ser igual o menor que los cambios registrados en la Tasa de Cambio de Venta Oficial del Dólar Americano (US\$) publicada por el Banco Central de la República Dominicana, a la fecha de la entrega de la Oferta Económica.

La solicitud de ajuste no modifica el Cronograma de Entrega de Cantidades Adjudicadas, por lo que, el Proveedor Adjudicatario se compromete a no alterar la fecha de programación de entrega de los Bienes pactados, bajo el alegato de esperar respuesta a su solicitud.

Los precios no deberán presentar alteraciones ni correcciones y **deberán ser dados en la unidad de medida establecida en el presente pliego de condiciones.**

## Sección III Apertura y Validación de Ofertas

### 3.1 Procedimiento de Apertura de Sobres

La apertura de Sobres 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 Cronograma de Licitación.

Una vez pasada la hora establecida para la recepción de los Sobres de los Oferentes/Proponentes, no se aceptará la presentación de nuevas propuestas, aunque el acto de apertura no se inicie a la hora señalada.

### 3.2 Apertura de “Sobre A”, contentivo de Propuestas Técnicas y “Sobre B” de Propuestas Económicas

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

### 3.3 Validación y Verificación de Documentos

Los Peritos, procederán a la validación y verificación de los documentos contenidos en el referido “**Sobre A**”. Ante cualquier duda sobre la información presentada, podrá comprobar, por los medios que considere adecuados, la veracidad de la información recibida.

Antes de proceder a la evaluación detallada del “**Sobre A**”, los Peritos determinarán 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 1.21 del presente documento.

### 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**”:

**Elegibilidad:** Deberá cumplir con todas las condiciones legales y técnicas descritas en el punto 2.14 de este pliego de condiciones.

**Capacidad Técnica:** Que los Bienes cumplan con las todas características especificadas en las Fichas Técnicas.

Criterios Cualitativos	CUMPLE	NO CUMPLE
<b>1. Elegibilidad</b>		
1.1 Formulario de Información sobre el Oferente (SNCC.F.042)		
1.2 Formulario de Presentación de Oferta (SNCC.F.034)		

1.3 Registro de Proveedor del Estado (RPE)		
1.4 Estados Financieros de los 2 últimos ejercicios contables consecutivos.		
1.5 Oferta Técnica, conforme a las especificaciones técnicas suministradas.		
1.6 Certificación emitida por la Dirección General de Impuestos Internos (DGII)		
1.7 Certificación emitida por la Tesorería de la Seguridad Social (TSS)		
1.8 Declaración Jurada (en original)		
1.9 Constancia de propiedad o contrato de arrendamiento del Local donde opera el Oferente		
1.10 El oferente deberá entregar una constancia de compromiso para realizar los transportes de la mercancía a los diferentes Recintos en los Lotes que le sean adjudicados.		
1.11 Tres (3) Certificaciones de Clientes de clientes a los cuales se le hayan servido servicios similares.		
1.12 Estatutos de la Compañía		
1.13 Lista de Nómina de Accionista, actualizada. (Si aplica, En caso de personas jurídicas)		
1.14 Última Asamblea, actualizada de los últimos dos años. (Si aplica, En caso de personas jurídicas)		
1.15 Registro Mercantil, actualizado. (Si aplica, En caso de personas jurídicas)		
1.16 Copia de cédula del Representante		
1.17 Código de Lotes en los cuales participa el Oferente (sin especificar el monto de la oferta).		
1.18 Permiso Sanitario, si aplica		

1.19 Fotografías de los productos ofrecidos		
1.20 Fotografías del Local y activos requeridos según tipo de alimento por Lote.		
1.21 Certificación control de plagas de los últimos 6 meses		
<b>2. Capacidad Técnica</b>		
2.1 Cumplimiento de Características de Productos		
<b>3. Situación Financiera</b>		
3.1 Tres (3) Referencias Bancarias que demuestren solvencia y respaldo económico.		

**Notas:**

- a) Se descalificarán los oferentes que no cumplan con todos los criterios cualitativos indicados anteriormente.

**1. Criterio de Experiencia en Distribución de Alimentos:**

Luego de realizada la evaluación cualitativa, los proveedores serán sometidos a una evaluación cuantitativa compuesta por cuatro criterios: Idoneidad de Instalaciones y Manejo de los Alimentos (**con un valor de 24 puntos**), Experiencia y Distancia (**con un valor de 20 puntos**), fomento de buenas prácticas empresariales (**6 puntos**), y Precios (**con un valor de 50 puntos**). A continuación, se desglosan los mismos:

- a. **Idoneidad de Instalaciones y Manejo de los Alimentos:** Este factor será evaluado en base a las visitas técnicas realizadas luego de recibidos los sobres en la presente contratación. Este criterio será evaluado de acuerdo al tipo de empresa participante, por lo que las características a tomar en cuenta variarán si el oferente es **Empresas Productoras/procesadoras/ensambladora** ó **Almacenes/distribuidores/terceros/supermercados**. Esta calificación tendrá un valor de 24 puntos divididos según las tablas que se presentan a continuación:

CRITERIOS DE EVALUACIÓN EMPRESAS PRODUCTORAS, PROCESADORAS O ENVASADORAS (24 PUNTOS):				
CRITERIOS	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	DEFICIENTE
Planta Física	4	3	2	1
Abastecimiento de Agua	4	3	2	1
Condiciones de limpieza: esto incluye pisos, paredes, techo, puertas, ventanas, pasillos, vías de acceso, alrededores, desechos líquidos y sólidos, equipos, medios de almacenamiento y manipulación del personal	4	3	2	1
Equipos y Utensilios	4	3	2	1
Envasado y Empaque	4	3	2	1
Equipos y área de distribución	4	3	2	1

CRITERIOS DE EVALUACIÓN ALMACENES, DISTRIBUIDORES, TERCEROS O SUPERMERCADOS (24 PUNTOS):				
CRITERIOS	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	DEFICIENTE
No posee planta física	10			
Planta Física: edificio, instalación, medio o lugar destinado a conservar productos alimenticios	4	3	2	1
Condiciones de limpieza: esto incluye pisos, paredes, techo, puertas, ventanas, pasillos, vías de acceso, alrededores, equipos, medios de almacenamiento y manipulación del personal	4	3	2	1
Almacenamiento: todos los productos deberán estar colocados de acuerdo a su tipo y lote, debidamente envasados o empacados.	4	3	2	1
Control de acceso	4	3	2	1

**Condicionante:** Los proveedores deberán obtener un mínimo de 18 puntos de 24 para pasar a la siguiente etapa. Aquellos que no obtengan este valor serán automáticamente descalificados.

**PÁRRAFO I:** Para el caso de las visitas técnica la ENTIDAD CONTRANTE podrá tomar fotos y/o grabar vídeos de las instalaciones del OFERENTE, a los fines de tener constancia de las condiciones de lugar, y realizar una evaluación objetiva del mismo.

- b. Criterios de Experiencia y Distancia:** equivale a **20 puntos** distribuidos y hace referencia a la ubicación del Recinto según el lote que está aplicando el proveedor versus el lugar de operación/ubicación de local del oferente en cuestión. Se encuentra distribuido de la siguiente forma:

CRITERIOS DE EXPERIENCIA Y DISTANCIA (20 PUNTOS):				
Experiencia	De 5 años o más	De 2 – 4 años	Menos de 1 año	
Calificación	10	5	0	
Distancia	De 0 a 50 kms	De 51 kms a 100 kms	De 101 Kms a 150	De 151 kms en adelante
Calificación	4	3	2	1

\*La Distancia hace referencia a la cantidad de kilómetros entre la ubicación reportada por el proveedor para su negocio y el Recinto del Lote en que este participando.

- c. Fomento de buenas prácticas empresariales:** El ISFODOSU como institución educativa, debe de velar por una cultura verde, es decir, de protección al medio ambiente a los fines de garantizar un ambiente sano, es por ello, que en este proceso se han incluido criterios medio ambientales, a los fines de integrarnos a la política de compras verdes. En ese sentido, este apartado tendrá una puntuación de **6 puntos**, un punto por cada criterio, por consiguiente, los proveedores deben cumplir con los siguientes criterios:

CRITERIOS DE FOMENTO DE BUENAS PRÁCTICAS EMPRESARIALES (6 PUNTOS):		
Criterios	Cumple	No Cumple
Ahorro de recursos, energía o agua	1	0
Uso de recursos renovables	1	0
Uso de productos reutilizables	1	0
Uso de materiales reciclables	1	0
Uso de productos de larga vida	1	0

- d. **Criterio Precio:** Por último, el Precio ofertado por lote tiene un valor de 50 puntos, para un total de 100 puntos por cada Lote Ofertado.

**NOTA IMPORTANTE:** El ISFODOSU se reserva el derecho de **DESCALIFICAR AUTOMATICAMENTE** aquellos proveedores que hayan dado servicios anteriores al Instituto (Por Recinto) y que hayan recibido dos o más Reportes de Incidencias relacionados con los servicios/productos ofrecidos.

#### **3.4.1 Situación Financiera:**

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

Capacidad Crediticia (Comercial y Bancaria): Igual o mayor al 10% del monto total disponible.

#### **3.5 Fase de Homologación**

Este proceso de compra no requiere proceso de homologación de ofertas, ya que todos los proveedores deberán de ofertar los productos contenidos en el lote para el cual participen.

#### **3.6 Apertura de los “Sobres B”, Contentivos de Propuestas Económicas**

El Comité de Compras y Contrataciones, dará inicio al Acto de Apertura y lectura de las Ofertas Económicas, **“Sobre B”**, el mismo día en que se de apertura al Sobre A debido a que este proceso de Licitación es en Etapa Única.

El Consultor Jurídico del ISFODOSU dará entrega formal de los Sobre B en conjunto con los Sobre A en acto público y en presencia de todos los interesados el Notario actuante procederá a la apertura y lectura de las Ofertas Económicas, certificando su contenido, rubricando y sellando cada página contenida en el **“Sobre B”**, Luego de aperturados los Sobres A.

Las observaciones referentes a la Oferta 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 las Ofertas, el o los Notarios actuantes procederán a invitar a los Representantes Legales de los Oferentes/Proponentes a hacer conocer sus observaciones; en caso de conformidad, se procederá a la clausura del acto.

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

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

En caso de discrepancia entre la Oferta presentada en el formulario correspondiente, **(SNCC.F.033)**, debidamente recibido por el Notario Público actuante y la lectura de la misma, prevalecerá el documento escrito.

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 de los Oferentes/ Proponentes. El acta notarial deberá estar acompañada de una fotocopia de todas las Ofertas presentadas. Dichas actas notariales estarán disponibles para los Representantes Legales de los Oferentes/Proponentes, quienes para obtenerlas deberán hacer llegar su solicitud a través de la Oficina de Acceso a la Información (OAI).

La apertura del sobre B luego de aperturado el Sobre A no indica cumplimiento con las especificaciones técnicas del proceso, sino que la Comisión Evaluadora del Proceso será quien realice la evaluación en base al Cronograma de la Licitación.

### **3.7 Confidencialidad del Proceso**

Las informaciones relativas al análisis, aclaración, evaluación y comparación de las Ofertas y las recomendaciones para la Adjudicación del Contrato no podrán ser reveladas a los Licitantes ni a otra persona que no participe oficialmente en dicho proceso hasta que se haya anunciado el nombre del Adjudicatario, a excepción de que se trate del informe de evaluación del propio Licitante. 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 Oferta**

Los Oferentes/Proponentes deberán mantener las Ofertas por el término de Setenta y cinco **75 días hábiles** contados a partir de la fecha del acto de apertura.

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. 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 Oferta oportunamente constituida.

El plazo de vigencia de la oferta, requerido en este numeral, será verificado a través del Formulario de Presentación de Ofertas SNCC.F.034. Las ofertas que no cumplan por lo menos con el plazo aquí establecido serán eliminadas sin más trámite.

### **3.9 Evaluación Oferta Económica**

El Comité de Compras y Contrataciones evaluará y comparará únicamente las Ofertas que se ajustan sustancialmente al presente Pliego de Condiciones Específicas y que hayan sido evaluadas técnicamente como **CONFORME**, bajo el criterio del mejor precio ofertado.

- a) El criterio de Calificación: este criterio tiene una puntuación de 50 puntos distribuidos de acuerdo a la siguiente formula.

El puntaje de la Propuesta Económica se calculará tomando en consideración el puntaje máximo para la Propuesta Económica de 100 puntos. Luego se sumarán los puntos obtenidos por el proveedor en la evaluación técnica compuesta de los criterios Idoneidad de Instalaciones y Manejo de los Alimentos y el Criterio de Experiencia, Distancia y Clasificación de Empresa. Aquellos proveedores que obtengan la mayor puntuación combinada, resultarán ganadores de los lotes en cuestión.

## **Sección IV Adjudicación**

### **4.1 Criterios de Adjudicación**

El Comité de Compras y Contrataciones evaluará las Ofertas dando cumplimiento a los principios de transparencia, objetividad, economía, celeridad y demás, que regulan la actividad contractual, y comunicará por escrito al Oferente/Proponente que resulte favorecido. Al efecto, se tendrán en cuenta los factores económicos y técnicos más favorables.

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

Si se presentase una sola Oferta, ella deberá ser considerada y se procederá a la Adjudicación, si habiendo cumplido con lo exigido en el Pliego de Condiciones Específicas, se le considera conveniente a los intereses de la Institución.

#### 4.2 Empate entre Oferentes

En caso de empate entre dos o más Oferentes/Proponentes, se procederá de acuerdo al siguiente procedimiento:

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.

#### 4.3 Declaración de Desierto

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.

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.

#### 4.4 Acuerdo de Adjudicación

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

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

#### 4.5 Adjudicaciones Posteriores

En caso de incumplimiento del Oferente Adjudicatario, la Entidad Contratante procederá a solicitar, mediante **“Carta de Solicitud de Disponibilidad”**, al siguiente Oferente/Proponente que certifique si está en capacidad de suplir los renglones que le fueron indicados. 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 de Contrato, conforme se establece en los **DDL**.

## PARTE 2 CONTRATO

### Sección V Disposiciones Sobre los Contratos

#### 5.1 Condiciones Generales del Contrato

##### 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 de Contrato sean cumplidos.

##### 5.1.2 Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato

La Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato corresponderá a **una Póliza de Fianza o Garantía Bancaria**. La vigencia de la garantía será del tiempo del contrato, contados a partir de la constitución de la misma hasta el fiel cumplimiento del contrato.

##### 5.1.3 Perfeccionamiento del Contrato

Para su perfeccionamiento deberán seguirse los procedimientos de contrataciones vigentes, cumpliendo con todas y cada una de sus disposiciones y el mismo deberá ajustarse al modelo que se adjunte al presente Pliego de Condiciones Específicas, conforme al modelo estándar el Sistema Nacional de Compras y Contrataciones Públicas.

##### 5.1.4 Plazo para la Suscripción del Contrato

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

##### 5.1.5 Incumplimiento del Contrato

Se considerará incumplimiento del Contrato:

- a. La mora del Proveedor en la entrega de los Bienes.
- b. La falta de calidad de los Bienes suministrados.
- c. El Suministro de menos unidades de las solicitadas, no aceptándose partidas incompletas para los adjudicatarios en primer lugar.

### **5.1.6 Efectos del Incumplimiento**

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

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

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

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

### **5.1.8 Finalización del Contrato**

El Contrato finalizará por vencimiento de su plazo, o por la concurrencia de alguna de las siguientes causas de resolución:

- Incumplimiento del Proveedor.
- 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 No. 340-06, sobre Compras y Contrataciones Públicas de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones.

### **5.1.9 Subcontratos**

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

## **5.2 Condiciones Específicas del Contrato**

### **5.2.1 Vigencia del Contrato**

La vigencia del Contrato será desde la fecha de la suscripción del mismo, hasta pasado un año, o el consumo 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 Bienes que se requieran mediante el correspondiente pedido, sustentado en el Cronograma de Entrega de Cantidades Adjudicadas, que forma parte constitutiva, obligatoria y vinculante del presente Pliego de Condiciones Específicas.

### 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 Cronograma de 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 al que hubiese obtenido el segundo (2do.) lugar y así sucesivamente, en el orden de Adjudicación y de conformidad con el Reporte de Lugares Ocupados. De presentarse esta situación, la Entidad Contratante procederá a ejecutar la Garantía Bancaria 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 Cronograma 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 almacenes de la Entidad Contratante deberán reportarse según las especificaciones consignadas en la Orden de Compra, la 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

Todos los bienes adjudicados deben ser entregados conforme a las especificaciones técnicas solicitadas, así como en el lugar de entrega convenido con **el ISFODOSU** siempre con previa coordinación con el responsable de recibir la mercancía y con el encargado del almacén con fines de dar entrada a los bienes entregados.

#### 6.2 Recepción Provisional

El Encargado de Almacén y Suministro debe recibir los bienes de manera provisional hasta tanto verifique que los mismos corresponden con las características técnicas de los bienes adjudicados.

#### 6.3 Recepción Definitiva

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

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

#### 6.4 Obligaciones del Proveedor

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

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

El Proveedor es el único responsable ante Entidad Contratante de cumplir con el Suministro de los renglones que les sean adjudicados, en las condiciones establecidas en los presente Pliegos 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 Formularios

### 7.1 Formularios Tipo

El Oferente/Proponente deberá presentar sus ofertas de conformidad con los Formularios determinados en el presente Pliego de Condiciones Específicas, **los cuales forman parte integral del mismo.**

### 7.2 Anexos

1. Modelo de Contrato de Suministro de Bienes **(SNCC.C.023)**
2. Formulario de Oferta Económica **(SNCC.F.033)**
3. Presentación de Oferta **(SNCC.F.034)**
4. Garantía bancaria de Fiel Cumplimiento de Contrato **(SNCC.D.038)**, si procede.
5. Formulario de Información sobre el Oferente **(SNCC.F.042)**
6. Formulario de Autorización del Fabricante **(SNCC.F.047)**, si procede.
7. Formulario de Entrega de Muestra **(SNCC.F.056)**, si procede.